

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Колледж «Подмосковье»**



Подписан цифровой  
подписью: Юдина  
Антонина  
Викторовна  
Дата: 2026.08.10  
09:36:12+03'00'

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ГБПОУ МО  
«Колледж «Подмосковье»  
\_\_\_\_\_ А.В. Юдина  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2026 г.

**АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР**

(для лиц с ОВЗ с нарушением интеллекта)

**Квалификация:** повар, 2 разряд  
**Форма обучения:** очная  
**Срок освоения программы:** 1 год 10 мес.  
**На базе** основного общего образования  
специальных (коррекционных)  
общеобразовательных школ VIII вида без  
получения среднего (полного) общего  
образования

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Московской области «Колледж  
«Подмосковье»

2026 год

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар - программа подготовки рабочих, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушением интеллекта с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Колледж «Подмосковье».

Разработчики:

Рогулина М.Р., зам. директора по учебно-методической работе;

Шалимова С.В., зам. директора по учебно-методической работе;

Голубкова О.О., зам. директора по учебно-производственной работе.

Кашкина В.С., зам. директора по учебно-воспитательной работе.

Кононец О.С., зам. директора по учебно-воспитательной работе.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения рассмотрена и одобрена Методическим советом ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»  
Протокол № 5 от 15.04.2026 г.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОППО

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ (в соответствии с нозологией)

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Колледж «Подмосковье» (далее - Колледж) - комплекс нормативно-методической, учебно-планирующей, учебно-методической документации и оценочных материалов, регламентирующих содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

В разработке адаптированной образовательной программы принимали участие тьюторы, педагоги-психологи, социальные педагоги Колледжа.

Обучение инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее-ОВЗ) в ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье» организовано в отдельных группах.

АОП профессионального обучения определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности при обучении лиц с интеллектуальными нарушениями.

АОП профессионального обучения предназначена для обучения лиц инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с интеллектуальными нарушениями.

АОП профессионального обучения разработана для реализации образовательной программы для лиц, не имеющих основного общего образования, выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида.

В основу разработки АОП для обучающихся с интеллектуальными нарушениями заложены дифференцированный и деятельностный подходы. Дифференцированный подход к построению АОП для обучающихся предполагает учет их особых образовательных потребностей, которые проявляются в неоднородности возможностей освоения содержания образования.

Применение дифференцированного подхода к созданию образовательных программ обеспечивает разнообразие содержания, предоставляя обучающимся с нарушением интеллектуальной сферы возможность реализовать индивидуальный потенциал развития.

Основным средством реализации деятельностного подхода в образовании является обучение как процесс организации познавательной и предметно-практической деятельности обучающихся, обеспечивающий овладение ими содержанием образования.

Обучение по образовательной программе профессионального обучения осуществляется на государственном языке Российской Федерации (русском языке).

Адаптированная программа профессионального обучения направлена на обеспечение достижения обучающимися результатов обучения, установленных указанным профессиональным стандартом.

Адаптированная образовательная программа профессионального образования содержит комплекс учебно-методической документации, включая учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, междисциплинарных курсов, иных компонентов, определяет объем и содержание образования по профессии, планируемые результаты освоения образовательной программы, специальные условия образовательной деятельности. Адаптированная образовательная программа по профессии 16675 Повар, (далее – адаптированная образовательная программа) обеспечивает достижение обучающимися-инвалидами, а также с ограниченными возможностями здоровья результатов, установленных профессиональным стандартом квалификационных требований по профессии 16675 Повар.

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся с целью создания благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с нарушениями в умственном и физическом развитии. Особенности психофизического развития лиц с ограниченными возможностями здоровья, поступающих на обучение по профессии 16675

Повар, проявляются в характеристике учебно-познавательной деятельности.

Интеллектуальная деятельность у лиц с ОВЗ имеет следующие специфические особенности. Внимание неустойчивое, рассеянное переключаемость внимания плохая. Для данных обучающихся характерно нарушение памяти. Чтобы прочно усвоить тему, им необходимо многократное повторение. Темп умственной работоспособности замедленный, нарушена способность к обобщению, анализу, синтезу, установлению причины и следствия, связей и отношений. Восприятие и ощущения формируются замедленно и с большим количеством недостатков. Низок темп зрительного восприятия. К недостаткам необходимо причислить и неспособность обучающихся с умственной отсталостью к действиям со сложной последовательностью выполнения, где элементы задания не регламентированы. Нарушение абстрактного мышления – характерный признак умственной отсталости. В результате ограничения интеллектуальных возможностей обучающихся, теоретическая часть программы ими усваивается труднее, а процессы практической деятельности относительно устойчивы и при оптимальной нагрузке компенсируют умственную недостаточность. Обучающиеся не обдумывают своих действий, не предвидят результат, так как у них ослаблена регулирующая функция мышления. Они редко замечают свои ошибки, не умеют сопоставить свои мысли и действия. Большие затруднения представляют виды письменной деятельности под диктовку, им легче переписывать. Вместе с тем, обучающиеся имеют устойчивый интерес к практической деятельности, что при оптимальной нагрузке компенсирует их умственную отсталость. Для облегчения освоения трудовых навыков им необходимо предоставить свободный темп работы, добиваясь автоматизации действий. При формировании практических навыков необходимо использовать наглядно- практический метод обучения. Словесная передача учебной информации является лишь дополнением к практическим и наглядным методам. В результате у обучающихся формируется трудовой стереотип, который способствует их успешному включению в трудовую деятельность.

Профессиональная подготовка как система и процесс овладения навыками конкретной профессии играет определенную роль в реабилитации и социализации лиц с ограниченными возможностями здоровья (с легкой умственной отсталостью), именно она создает основу для реализации принципа равных возможностей.

Профессиональная характеристика отражает содержательные параметры профессиональной деятельности: её основные виды, а также их теоретические основы. Практика является обязательным разделом образовательной программы и подразделяется на учебную практику в условиях мастерских и производственную практику в условиях производства, соответствующего профилю обучения. Виды и формы промежуточной аттестации, включенные в учебный план, соответствуют общим требованиям. Итоговая аттестация включает выполнение выпускной практической квалификационной работы. По завершении обучения выдается свидетельство о профессиональной подготовке установленного образца.

Программа предусматривает достаточный для формирования, закрепления и развития практических навыков и компетенций объем практики. При успешном освоении Программы слушателю устанавливается 3 квалификационный разряд по профессии рабочего 16675 Повар. Программа разработана с учетом требований профессионального стандарта: Повар, Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н, зарегистрировано в Минюсте России 11 апреля 2022 г. N 68148.

Содержание адаптированной образовательной программы представлено пояснительной запиской, учебным планом, рабочими программами учебных дисциплин, в том числе рабочими программами адаптационных дисциплин, планируемыми результатами освоения программы, условиями реализации программы, системой оценки результатов освоения программы, учебно-методическими материалами, обеспечивающими реализацию программы.

Адаптированная образовательная программа разработана в целях обеспечения права на профессиональное обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся. Адаптированная образовательная программа ориентирована на решение следующих задач:

- создание условий, необходимых для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование толерантной социокультурной среды.

### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы**

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар - программа подготовки рабочих, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушением интеллекта с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- 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»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 29 марта 2019 г. N 363 «Об утверждении Государственной программы Российской Федерации "Доступная среда";
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 года N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар";
- Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);
- Постановление N 28 от 28 сентября 2020 года «Об утверждении [санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"](#)»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июля 2023 г. N 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями на 1 июня 2021 года);
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 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 11 февраля 2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)");
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 N TC-551/07 «О

сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);

- 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 1 октября 2024 г. N 518 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
- Распоряжение Минпросвещения России от 20.02.2019г. № Р-93 «Об утверждении примерного Положения о психолого-педагогическом консилиуме образовательной организации»;
- Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2021 N 2900-р «Об утверждении плана мероприятий по внедрению Международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, одиннадцатого пересмотра (МКБ - 11) на территории Российской Федерации на 2021 - 2024 годы»;
- Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) / Д.Р. Макеева, Е.А. Канатникова, Е.В. Николаева, Е.А. Деникаева – М.: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022. – 33 с.;
- Устав ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье».

#### **Термины и сокращения:**

Адаптация – это не только приспособление индивида к успешному функционированию в данной среде, но и способность к дальнейшему психологическому, личностному, социальному развитию.

Адаптационная дисциплина - это 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.

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих или программа подготовки специалистов среднего звена, 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.

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 - 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.

Интегрированное обучение - совместное обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья и лиц, не имеющих таких ограничений, посредством создания специальных условий для получения образования лицами с ограниченными возможностями здоровья.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья - лицо, имеющее физический и (или) психический недостатки, которые препятствуют освоению образовательных программ без создания специальных условий для получения образования.

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.

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.

Умственная отсталость - это стойкое, необратимое нарушение преимущественно познавательной деятельности, а также эмоционально-волевой и поведенческой сфер, обусловленное органическим поражением коры головного мозга, имеющим диффузный характер. Согласно международной классификации (МКБ-10), выделяют четыре формы умственной отсталости: легкую, умеренную, тяжелую, глубокую.

## **1.2. Требования к поступающим**

На обучение по программе профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар принимаются лица с ограниченными возможностями здоровья, освоившие программу обучения в специальных (коррекционных) школах VIII вида без получения основного общего образования. Приём на обучение по АОППО проводится по личному заявлению абитуриента с предоставлением оригинала или копии документов, удостоверяющих его личность, гражданство; оригинала или ксерокопии документа об образовании.

Инвалиды при поступлении на адаптированную образовательную программу должны предъявить индивидуальную программу реабилитации или абилитации (ИПРА) инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по адаптированной образовательной программе, содержащую информацию о необходимых условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда. Лица с ОВЗ при поступлении на обучение по адаптированной образовательной программе должны предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии.

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся с целью создания благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с нарушениями в умственном и физическом развитии. Особенности психофизического развития лиц с

ограниченными возможностями здоровья, поступающих на обучение по профессии 16675 Повар, проявляются в характеристике учебно-познавательной деятельности.

Выпускники коррекционных школ (VIII вида) характеризуются стойкими нарушениями и недоразвитием всех психических процессов, что отчетливо обнаруживается в сфере познавательной деятельности (особенно в плане словесно-логического мышления) и личностной сфере. Мыслительные операции протекают своеобразно: наблюдается фрагментарность анализа и синтеза, сравнение предметов по несуществующим признакам и др. Выпускники такого вида школ могут адекватно оценить результат своей мыслительной деятельности в том случае, если ими решаются доступные по содержанию проблемные задания. Поэтому для адаптации в социуме им требуется получение не очень сложной профессиональной подготовки.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Цель АОППО – развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями нормативно-правовой документации по профессиональной подготовке, оказание помощи в психофизическом развитии, психолого-педагогическое сопровождение для адаптации и интеграции в социум в рамках инклюзивного образования.

Инклюзия заключается в том, что в колледже обучающиеся с ОВЗ (с интеллектуальными нарушениями) находятся в социуме вместе с обучающимися с сохранным интеллектом, участвуют совместно в культурно-массовых и спортивных мероприятиях, посещают кружки и секции. Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников: Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

Профессия, согласно Общероссийскому классификатору профессий рабочих (ОК 016-94) и «Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» утв. приказом №513 МОиН РФ от 02.07.2013 года, имеет КОД 16675 Повар 3 разряда.

Назначение профессии: выполнение работ, связанных с приготовлением широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

После освоения адаптированной основной программы профессионального обучения выпускник должен освоить общие и профессиональные компетенции, быть готов к следующим видам деятельности: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Обобщенные трудовые функции - Обучающиеся должны знать теорию и выполнять действия:

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Профессиональная характеристика отражает основные виды профессиональной деятельности, а также их теоретические основы. Соотношение теоретического и практического обучения определяется учебно-программной документацией.

Выпускник, освоивший АОППО, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

- Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

- Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

- Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

- Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

## **2.2. Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта**

|                                   | <b>Профессиональный стандарт<br/>"Повар", утвержденный<br/>приказом Министерства<br/>труда и социальной<br/>защиты Российской<br/>Федерации от 9 марта<br/>2022 г. N 113н</b> | <b>Программа<br/>профессионального<br/>обучения «Повар»</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вид профессиональной деятельности | Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.                                                                                                      | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента<br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента<br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |



|                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Трудовая функция<br/>(профессиональная компетенция)</p> | <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара:<br/>Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара<br/>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p> | <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.<br/>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.<br/>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.<br/>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.<br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.<br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов,</p> |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>заправок разнообразного ассортимента.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p> |
| Трудовое действие<br>(практический опыт) | <p>Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания<br/>Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания<br/>Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий<br/>Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий<br/>Приготовление блюд,</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|        | <p>напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
| Умения | <p>Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Использовать посудомоечные машины</p> <p>Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования</p> <p>Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</p> <p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно</p> |  |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>пользоваться им</p> <p>Производить обработку овощей, фруктов и грибов</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты</p> <p>Готовить блюда и гарниры из овощей</p> <p>Готовить каши и гарниры из круп</p> <p>Готовить блюда из яиц</p> <p>Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий</p> <p>Готовить блюда из бобовых</p> <p>Готовить блюда из рыбы</p> <p>Готовить блюда из морепродуктов</p> <p>Готовить блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p>Готовить блюда из домашней птицы</p> <p>Готовить мучные блюда</p> <p>Готовить горячие напитки</p> <p>Готовить сладкие блюда</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и</p> |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|        | <p>кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| Знания | <p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии приготовления</p> |  |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p> |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

### 2.3. Структура АОППО

Адаптированная образовательная программа представляет собой набор регламентированных элементов. Она предусматривает изучение обучающимися с ОВЗ следующих учебных циклов: общепрофессиональный учебный цикл, адаптационный

учебный цикл, профессиональный учебный цикл, а также прохождение итоговой аттестации (квалификационного экзамена).

Общепрофессиональный учебный цикл образовательной программы представлен общепрофессиональными дисциплинами. Адаптационный учебный цикл состоит из адаптационных дисциплин, состав которых определяется ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье» самостоятельно, исходя из особенностей контингента обучающихся. Адаптационная дисциплина (в профессиональном образовании и профессиональном обучении) – это элемент адаптированной образовательной программы, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся с ОВЗ, в том числе имеющим инвалидность. Обязательным компонентом адаптационного учебного цикла является адаптационная учебная дисциплина Адаптивная физическая культура.

Устанавливается особый порядок освоения обучающимися с ОВЗ данной дисциплины в зависимости от рекомендаций ПМПК, а для обучающихся с ОВЗ, имеющим еще и инвалидность, – также рекомендаций федерального учреждения медико-социальной экспертизы. Преподавателями адаптивной физической культуры разрабатывается на основании соблюдения принципов здоровьесбережения адаптивная программа по дисциплине, которая включает в себя комплекс специальных занятий, направленных на развитие, укрепление и поддержание здоровья обучающихся. Профессиональный учебный цикл адаптированной образовательной программы включает в себя профессиональные модули, в состав которых входят междисциплинарные курсы, учебная практика и производственная практика

Изучение обучающимися с ОВЗ общепрофессиональных дисциплин осуществляется в целом параллельно с освоением профессиональных модулей, в том числе междисциплинарных курсов, в них входящих. Освоение обучающимися с ОВЗ адаптационных учебных дисциплин осуществляется в течение 1 – 3 учебных семестров обучения по адаптированной образовательной программе.

| Код, ОП                          | Наименование УД, МДК                                                                         |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Общепрофессиональный цикл</b> |                                                                                              |
| ОД.01                            | Русский язык и культура речи                                                                 |
| ОД.02                            | Основы микробиологии, санитарии и гигиены                                                    |
| ОД.03                            | Основы товароведения продовольственных товаров                                               |
| ОД.04                            | Техническое оснащение и организация рабочего места                                           |
| ОД.05                            | Основы калькуляции и учета                                                                   |
| ОД.06                            | Охрана труда                                                                                 |
| ОД.07                            | Безопасность жизнедеятельности                                                               |
| ОД.08                            | Эффективное поведение на рынке труда                                                         |
| ОД.09                            | Рисование и лепка                                                                            |
| ОД.10                            | Этика и психология общения                                                                   |
| ОУП.02                           | Физическая культура                                                                          |
| <b>Адаптационный цикл</b>        |                                                                                              |
| АД.01                            | Основы интеллектуального труда                                                               |
| АД.02                            | Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний                                      |
| <b>П</b>                         | <b>Профессиональный учебный цикл</b>                                                         |
| <b>ПМ</b>                        | <b>Профессиональные модули</b>                                                               |
| <i>ПМ.01</i>                     | <i>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i> |
| МДК.01.01                        | Процесс приготовления кулинарных полуфабрикатов                                              |
| УП.01.01                         | Учебная практика                                                                             |



|                                                   |                                                                                              |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПП.01.01                                          | Производственная практика                                                                    |
| <i>ПМ.02</i>                                      | <i>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>   |
| МДК.02.01                                         | Процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                              |
| УП.02.01                                          | Учебная практика                                                                             |
| ПП.02.01                                          | Производственная практика                                                                    |
| <i>ПМ.03</i>                                      | <i>Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>  |
| МДК.03.01                                         | Процесс приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| УП.03.01                                          | Учебная практика                                                                             |
| ПП.03.01                                          | Производственная практика                                                                    |
| <b>Физическая культура</b>                        |                                                                                              |
| АФК                                               | Физическая культура                                                                          |
| ПА Промежуточная аттестация                       |                                                                                              |
| ИА Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) |                                                                                              |

## 2.4 Трудоемкость АОППО

Объем адаптированной программы профессионального обучения – 1848 часов

| Учебные циклы                                  | Часы      |
|------------------------------------------------|-----------|
| Общепрофессиональный цикл                      | 602       |
| Адаптационный учебный цикл                     | 100       |
| Профессиональный цикл                          | 398       |
| Учебная практика                               | 1080      |
| Производственная практика                      | 180       |
| Физическая культура                            | 140       |
| Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) | 12        |
| Каникулярное время                             | 13 недель |

## 2.5. Срок освоения АОППО

Срок освоения адаптированной образовательной программы по профессии 16675 Повар при очной форме получения образования составляет 1 год 10 месяцев.

Выпускникам, освоившим программу профессиональной подготовки в полном объеме и прошедшим итоговую аттестацию присваивается квалификация Повар 3 разряд.

## 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения включает в себя учебный план, календарный учебный график, адаптированные рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.

**Учебный план** адаптированной образовательной программы профессионального обучения определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации (прилагается).

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики адаптированной образовательной программы:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и семестрам;
- перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам; форму итоговой аттестации.

Учебный план для реализации адаптированной образовательной программы предусматривает добавление адаптационных дисциплин (адаптационный учебный цикл), предназначенных для учета ограничений здоровья обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ при формировании общих и профессиональных компетенций.

Максимальный объем аудиторной нагрузки для инвалидов и лиц с ОВЗ в период теоретического обучения составляет 30 академических часов в неделю,

во время прохождения производственной практики – 36 академических часов в неделю.

#### **Календарный учебный график (прилагается)**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации адаптированной образовательной программы по годам, включая теоретическое обучение, в том числе адаптационные дисциплины, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

#### **Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (прилагаются).**

При их реализации в рамках адаптированной образовательной программы необходимо предусмотреть специальные требования к условиям их реализации:

- оборудование учебного кабинета для обучающихся с различными видами ограничений здоровья;
- информационное обеспечение обучения, включающее предоставление учебных материалов в различных формах;
- формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны быть адаптированы для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

В рамках образовательной программы реализуется дисциплина «Физическая культура», порядок и формы освоения данной дисциплины установлены локальным нормативным актом образовательной организации.

В программу дисциплины включено определенное количество часов, посвященных поддержанию здоровья и здорового образа жизни, технологиям здоровьесбережения с учетом ограничений здоровья обучающихся.

#### **Рабочая программа воспитания**

Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной 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 общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

– формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Рабочая программа воспитания по АОП по профессии 16675 Повар представлена в приложении.

### **Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОППО**

Освоение адаптированной основной программы профессионального обучения, в том числе отдельной части или всего объема учебной дисциплины (общепрофессиональной дисциплины, адаптационной дисциплины), междисциплинарного курса, практики, профессионального модуля адаптированной образовательной программы, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с ОВЗ определяются ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье» самостоятельно.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Во время осуществления контроля результатов обучения обучающихся с ОВЗ по адаптированной образовательной программе используется как бинарная система оценивания (оценки: «зачтено» – «не зачтено», «освоил» – «не освоил»), так и пятибалльная система оценивания (оценки: «2 (неудовлетворительно)», «3 (удовлетворительно)», «4 (хорошо)» и «5 (отлично)»). Какая система оценивания используется в рамках конкретного элемента адаптированной образовательной программы (дисциплины, междисциплинарного курса, учебной практики, производственной практики, профессионального модуля, итоговой аттестации) представлено в учебном плане данной адаптированной образовательной программы.

Учет успеваемости обучающихся с ОВЗ осуществляется в журнале успеваемости учебной группы, который может быть как в печатной, так и в электронной формах. Для проведения текущего контроля успеваемости, организации промежуточной аттестации обучающихся с ОВЗ, итоговой аттестации по адаптированной образовательной программе работниками ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье», участвующими в реализации данной адаптированной основной программы профессионального обучения, разрабатываются фонды оценочных средств (адаптированные фонды оценочных средств).

Фонды оценочных средств по адаптированной образовательной программе состоят из четырех частей:

- 1) комплекты контрольно-оценочных средств по общепрофессиональным учебным дисциплинам;
- 2) комплект контрольно-оценочных средств по адаптационной учебной дисциплине;
- 3) комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю;
- 4) фонд оценочных средств итоговой аттестации.

При проведении текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающегося с ОВЗ при необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа, которое оговаривается перед началом текущего контроля успеваемости (промежуточной аттестации, итоговой аттестации). Может устанавливаться форма проведения аттестации с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающегося (устно, письменно на бумаге, письменно на

компьютере, в форме тестирования) на основании соответствующего заявления обучающегося.

В целом обеспечивается соблюдение следующих общих требований к осуществлению контрольно-оценочной деятельности в отношении обучающихся с ОВЗ:

- присутствие в аудитории, в которой осуществляется текущий контроль успеваемости, промежуточная или итоговая аттестация обучающихся с ОВЗ, при необходимости ассистентов, оказывающих обучающимся с ОВЗ, в том числе имеющим инвалидность, необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей;

- пользование обучающимися с ОВЗ необходимыми техническими средствами при прохождении текущего контроля успеваемости (промежуточной аттестации, итоговой аттестации) с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся с ОВЗ в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

Дополнительно при проведении текущего контроля успеваемости, промежуточной или итоговой аттестации обучающихся с ОВЗ с умственной отсталостью (различными формами умственной отсталости, интеллектуальными нарушениями), обеспечивается соблюдение следующих требований:

- использование простого изложения задания для выполнения, а также инструкции о порядке текущего контроля успеваемости, промежуточной (итоговой) аттестации;

- доступные по уровню сложности, визуализированные задания.

Создаются и иные специальные условия для осуществления контрольно-оценочной деятельности в отношении обучающихся с ОВЗ в зависимости от нозологии, регламентированные федеральными нормативно-правовыми актами, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации. Выраженность сформированности у обучающихся с ОВЗ личностных результатов развития может осуществляться педагогическими работниками посредством педагогического наблюдения, беседы, анкетирования, тестирования, реализации метода анализа продуктов деятельности обучающихся, специальных диагностических методик. Особенности педагогической диагностики в данном направлении отражены в рабочей программе воспитания образовательной программы.

#### **4.2. Организация текущего контроля успеваемости.**

Текущий контроль успеваемости представляет собой систематическую проверку знаний, умений, практического опыта обучающихся с ОВЗ. Эта оценка осуществляется непосредственно в ходе и по результатам проведения учебных занятий, в том числе по итогам выполнения заданий самостоятельной работы обучающимися.

Задача текущего контроля – обеспечение постоянной «обратной связи», позволяющей своевременно реагировать на затруднения и ошибки обучающихся и совершенствовать содержание и технологии обучения. Формы и процедуры текущего контроля знаний, умений, практического опыта обучающихся регламентируются локальными нормативно-правовыми актами ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье».

Возможные формы и методы текущего контроля успеваемости обучающихся с ОВЗ: контрольная работа, устный опрос, письменный опрос, проверка результатов выполнения практических заданий (лабораторных заданий), проверка выполнения самостоятельной работы обучающимися, тестирование, наблюдение за деятельностью обучающихся и др.

Текущий контроль знаний, умений и практического опыта проводится только за счет объемов учебного времени, отведенных учебным планом по адаптированной образовательной программе на изучение соответствующих учебных дисциплин (общеобразовательных учебных дисциплин, адаптационных учебных дисциплин), междисциплинарных курсов и практик. Результаты текущего контроля знаний, умений,

практического опыта являются основанием для допуска обучающихся с ОВЗ к промежуточной аттестации.

#### **4.3. Промежуточная аттестация.**

Промежуточная аттестация – это проверка учебных достижений обучающихся с ОВЗ, осуществляемая по итогам изучения или выполнения обучающимися каждой части адаптированной образовательной программы (учебной дисциплины, междисциплинарного курса, учебной практики, производственной практики, профессионального модуля).

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации по каждой дисциплине (общепрофессиональной учебной дисциплине, адаптационной учебной дисциплине), междисциплинарному курсу и профессиональному модулю, практикам разрабатываются ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье» самостоятельно и до сведения обучающихся в начале организации обучения по адаптированной образовательной программе.

Формами промежуточной аттестации могут быть зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ), экзамен (Э). По учебным дисциплинам промежуточная аттестация может проводиться в форме дифференцированного зачета или зачета. По усмотрению ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье» при необходимости в качестве промежуточной аттестации по общепрофессиональной учебной дисциплине может быть определен экзамен. Промежуточная аттестация обучающихся с ОВЗ по составным элементам профессионального модуля осуществляется следующим образом: по междисциплинарному курсу – зачет, дифференцированный зачет или (при обоснованной необходимости) экзамен, по учебной и производственной практикам – либо зачет, либо дифференцированный зачет.

В случае успешного прохождения промежуточной аттестации по каждому элементу профессионального модуля, профессиональный модуль считается обучающимися освоенным полностью. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Конкретные формы промежуточной аттестации по учебным дисциплинам (общепрофессиональным учебным дисциплинам, адаптационной дисциплине), междисциплинарному курсу, практикам, профессиональному модулю представлены в учебном плане настоящей адаптированной образовательной программы. Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики, профессионального модуля.

#### **4.4. Итоговая аттестация по адаптированной образовательной программе.**

Итоговая аттестация представляет собой проверку результатов освоения выпускниками адаптированной образовательной программы; позволяет подтвердить квалификацию выпускников, их готовность к самостоятельному решению задач профессиональной деятельности.

Подготовка к итоговой аттестации сопровождается консультациями. Руководители (консультанты) разрабатывают графики проведения консультаций.

К итоговой аттестации допускается обучающийся с ОВЗ, не имеющий академической задолженности, успешно прошедший все виды промежуточной аттестации и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план. Итоговая аттестация по адаптированным основным программам профессионального обучения реализуется в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен по настоящей адаптированной образовательной программе проводится ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье» для определения соответствия полученных обучающимися с ОВЗ знаний, умений, практического опыта, профессиональных компетенций в рамках регламентированного вида деятельности адаптированной основной программе профессионального обучения (данной адаптированной образовательной программе) и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда по соответствующей осваиваемой профессии рабочего.

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения, адаптированного для обучающихся с ОВЗ, включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. Проверка теоретических знаний обучающихся с ОВЗ осуществляется по экзаменационным билетам. Для выполнения практических квалификационных работ обучающиеся получают наряд-задания.

Во время итоговой аттестации осуществляется оценка результативности воспитания обучающихся с ОВЗ, а также подведение итогов их комплексного сопровождения.

Итоговую аттестацию по адаптированной образовательной программе проводит аттестационная комиссия, во главе с ее председателем, в состав которой входят руководящие и педагогические работники ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье».

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Работа аттестационной комиссии оформляется протоколом. Лицо, успешно сдавшее квалификационный экзамен по настоящей адаптированной образовательной программе, получает квалификацию по профессии рабочего с присвоением квалификационного разряда по результатам профессионального обучения, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего). Квалификация, указываемая в свидетельстве о профессии рабочего, должности служащего, дает его обладателю право заниматься определенной профессиональной деятельностью или выполнять конкретные трудовые функции, для которых в установленном законодательством Российской Федерации порядке определены обязательные требования к наличию квалификации по результатам профессионального обучения.

## **5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ**

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости, интеллектуальных нарушений) с целью создания благоприятных условий для профессионального обучения подростков с нарушениями в умственном развитии. Особенности психофизического развития лиц с ограниченной возможностью здоровья (с различными формами умственной отсталости, интеллектуальных нарушений), поступающих на обучение по программе профессионального обучения «Повар», проявляются в основной характеристике учебно-познавательной деятельности. Уровень развития внимания весьма низок, внимание рассеянное. Восприятие и ощущения формируются замедленно и с большим количеством недостатков. Низок темп зрительного восприятия. Для данных обучающихся характерно нарушение памяти. Чтобы прочно усвоить тему, им необходимо многократное повторение. Обучающиеся с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости, интеллектуальных нарушений) не обдумывают своих действий, не предвидят результата, так как у них ослаблена регулирующая функция мышления. Они редко замечают свои ошибки, не умеют сопоставить свои мысли и действия. Большие затруднения представляют виды письменной деятельности под диктовку, им легче переписывать.

Вместе с тем, обучающиеся с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости, интеллектуальных нарушений) имеют устойчивый интерес к практической деятельности, что при оптимальной нагрузке компенсирует их умственную отсталость. Для облегчения освоения трудовых навыков им необходимо предоставить свободный темп работы, добиваясь автоматизации действий. При обучении практических навыков использовать наглядно-практический метод обучения. Словесная передача учебной информации

является лишь дополнением к практическим и наглядным методам. В результате формируется трудовой стереотип, который способствует успешной вработываемости

### **5.1. Кадровое обеспечение.**

В реализации адаптированной образовательной программы участвуют педагогические работники (преподаватели, мастера производственного обучения, социальные педагоги, педагоги-психологи), имеющие среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю программы.

Преподаватели и мастера производственного обучения реализуют общепрофессиональный и профессиональный учебные циклы, педагоги-психологи и социальные педагоги – адаптационный учебный цикл.

Педагоги-психологи и социальные педагоги организуют также необходимое социально-педагогическое и психолого-педагогическое сопровождение обучающихся.

Мастера производственного обучения имеют 3-4 разряд по профессии.

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

Преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса. Регулярно, согласно плану, педагогические работники должны проходить курсы повышения квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и стажировки в профильных организациях и на предприятиях. Педагог-психолог на основе собственно психологических исследований и заключения психолого-медико-педагогической комиссии совместно с педагогами и медицинским работником:

- устанавливает актуальный уровень когнитивного развития обучающегося, определяет зону ближайшего развития;
  - выявляет особенности эмоционально-волевой сферы, личностные особенности обучающегося, характер взаимодействия со сверстниками, родителями и другими взрослыми;
  - помогает педагогам и другим специалистам наладить конструктивное взаимодействие как с родителями обучающегося, так и с самим обучающимся;
  - повышает психологическую компетентность педагогов, а также родителей;
  - проводит консультирование педагогов, родителей и обучающихся;
- образовательного учреждения проводит работу по профилактике и преодолению конфликтных ситуаций.

Основными задачами педагога-психолога являются:

- разъяснение педагогам, тех или иных особенностей и причин поведения обучающегося с нарушением интеллекта;
- помощь в подборе тех или иных форм, приемов взаимодействия с ним;
- отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;
- раннее выявление тех или иных затруднений как у обучающегося и его родителей, так и у педагогов группы. Социальный педагог это основной специалист, осуществляющий контроль за соблюдением прав любого обучающегося для обучения лиц с ОВЗ.

На основе социально-педагогической диагностики социальный педагог выявляет потребности обучающегося и его семьи в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации учащегося. Социальный педагог собирает всю возможную информацию о «внешних» ресурсах для педагогического состава, устанавливает взаимодействие с учреждениями – партнерами в области социальной поддержки (Служба социальной защиты населения, органы опеки и др.), общественными

организациями, защищающими права детей, права инвалидов. Важная сфера деятельности социального педагога – помощь родителям обучающегося с нарушением интеллекта в адаптации в образовательном учреждении. Педагог является основным участником междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с нарушением интеллекта, его семьи и других участников образовательного процесса. Для эффективной работы педагогов по созданию условий для получения образования обучающихся с нарушением интеллекта лиц с ОВЗ обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогов с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, специфики приёма-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учётом различных нарушений функций организма человека.

## **5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.**

Адаптированная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями по профессии.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

Доступ к ним обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ обеспечен с использованием технических и программных средств. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ОВЗ обеспечены доступом к сети Интернет.

**5.3. Материально-техническое обеспечение.** Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, теоретической подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация адаптированной образовательной программы обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с умственной отсталостью (различными формами умственной отсталости, интеллектуальными нарушениями), не



имеющих основного общего образования, осваивающих содержание настоящей рабочей программы учебной дисциплины, обеспечивается в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом 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 ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн).

Для реализации адаптированной образовательной программы по профессии 16675 Повар колледж имеет необходимый перечень кабинетов и других помещений.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

1. Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
товароведения продовольственных товаров;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;  
иностранного языка;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
технического оснащения и организации рабочего места.

2. Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);  
учебный кондитерский цех.

3. Спортивный комплекс

4. Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актный зал

## **6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.**

Практика является обязательным разделом адаптационной программы профессионального обучения. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Организация практики слушателей регламентируется положением о практике. Видами практики слушателей, осваивающих программы профессионального обучения, являются: учебная практика и производственная практика.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к знаниям, умениям, практическому опыту, практико-ориентированной подготовке по профессиональному модулю программы профессионального обучения. Производственная практика направлена на приобретение слушателем практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля по соответствующему виду профессиональной деятельности, предусмотренных программой профессионального обучения. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения учебной и производственной практики колледж учитывает рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ, имеющих инвалидность, производится с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, отраженных в индивидуальной программе реабилитации инвалида (относительно

рекомендованных условий и видов труда), а также с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся. При необходимости для прохождения практики обучающимися с ОВЗ, имеющими инвалидность, создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья обучающихся, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций. Специальные рабочие места для трудоустройства инвалидов – рабочие места, требующие дополнительных мер по организации труда, включая адаптацию основного и вспомогательного оборудования, технического и организационного оснащения, дополнительного оснащения и обеспечения техническими приспособлениями с учетом индивидуальных возможностей инвалидов.

## **7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ (в соответствии с нозологией)**

Профессиональное обучение обеспечивает вхождение обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ во множество разнообразных социальных взаимодействий, что создает и расширяет базу для адаптации.

Развиваются общественные навыки, коллективизм, организаторские способности, умение налаживать контакты и сотрудничать с разными людьми, формируется мировоззрение и гражданская позиция.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и здоровьесбережение обучающихся с ОВЗ в колледже осуществляется в соответствии с рекомендациями службы медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии.

В составе комплексного сопровождения образовательного процесса обучающихся с ОВЗ выделяется организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение, создание в колледже толерантной социокультурной среды.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль за учебной деятельностью обучающихся с ОВЗ в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает в себя:

- контроль за посещаемостью обучающимися учебных занятий;
- помощь лицам с ОВЗ в организации самостоятельной работы; - организацию индивидуальных консультаций для обучающихся;
- содействие в прохождении промежуточной аттестации (сдаче зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов), ликвидации академических задолженностей;
- коррекцию взаимодействия обучающегося и преподавателя, мастера производственного обучения в учебном процессе;
- консультирование сотрудников колледжа по психофизическим особенностям обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью), коррекцию трудных ситуаций.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации. Оно направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося, ее профессиональное становление с помощью психодиагностических процедур, психопрофилактики и коррекции личностных искажений.

Психолого-педагогическое сопровождение образовательной деятельности также предусматривает:

- формирование в профессиональной образовательной организации комфортной психологической среды;
- создание в колледже толерантной социокультурной среды;
- снятие психологических барьеров в общении с окружающими;
- адаптацию обучающихся с ОВЗ к социуму.

Социальное сопровождение – это совокупность мероприятий, сопутствующих образовательному процессу и направленных на социальную поддержку обучающихся с ОВЗ, включая содействие в решении бытовых проблем, в осуществлении социальных выплат, выделении материальной помощи и др. Социальное сопровождение образовательной деятельности также включает в себя:

- социализацию обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью), развитие адаптационных механизмов по включению их в общество;
- повышение просвещенности участников образовательных отношений в вопросах ограниченных возможностей здоровья и инвалидности;
- преодоление стереотипов, предрассудков и вредных обычаев и привычек в отношении людей с ОВЗ и инвалидностью;
- воспитание уважительного отношения к правам лиц с ОВЗ (и инвалидностью).

Медицинско-оздоровительное сопровождение включает диагностику физического состояния обучающихся, сохранение их здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к учебе.

Оно предусматривает:

- проведение профилактически-оздоровительных мероприятий (лекций, бесед, тренингов и т.д.);
- реализацию адаптационной учебной дисциплины «Адаптивная физическая культура» и проведение спортивно-массовых мероприятий, адаптированных для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ, имеющих инвалидность).

С целью получения знаний о психофизиологических особенностях лиц с ОВЗ, специфике усвоения учебной информации, применения специальных методов и приемов обучения осуществляется обучение педагогического коллектива как в рамках ежегодно организуемых курсов повышения квалификации, так и в рамках семинаров, методических совещаний.

Организационно-педагогическое сопровождение обучающихся с ОВЗ направлено на контроль освоения образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и индивидуальным учебным планом и включает в себя, при необходимости, контроль за посещаемостью занятий; помощь в организации самостоятельной работы; организацию индивидуальных консультаций; коррекцию взаимодействия преподавателей и обучающихся с ОВЗ; консультирование по психофизическим особенностям лиц с ОВЗ, проведение инструктажей и семинаров для педагогов.

Выбор методов обучения в каждом отдельном случае обусловливается целями обучения, содержанием обучения, исходным уровнем имеющихся знаний, умений, навыков, уровнем профессиональной подготовки педагогов, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия информации обучающимися, наличием времени на подготовку и т.д.

Коррекционные методы на уроках:

1. Наглядная опора в обучении; алгоритмы.
2. Комментированное управление.
3. Поэтапное формирование умственных действий.
4. Опережающее консультирование по трудным темам, т.е. пропедевтика.
5. Безусловное принятие ребёнка (да, он такой, как есть).
6. Игнорирование некоторых негативных проступков.

Проектирование основных образовательных задач урока и индивидуальных образовательных задач для обучающихся с ОВЗ.

Проектирование индивидуальных образовательных задач осуществляется на основе следующих принципов обучения студентов с ОВЗ:

1. Последовательное усложнение заданий.

Методы реализации на уроке:

- задания по степени нарастающих трудностей;

- включение в урок заданий, включающих различные доминантные характеры;
- разнообразные типы структур уроков для смены видов деятельности урока.

2. Использование способов наиболее продуктивной обработки учебной информации.

Методы реализации на уроке:

- задания, предполагающие самостоятельную обработку информации;
- дозированная поэтапная помощь педагога;
- перенос способов обработки информации на своё индивидуальное задание.

3. Принцип мотивации к учению.

Методы реализации на уроке:

- постановка лаконичных закономерных условий;
- создание условий для достижения, а не получения оценки;
- включение в урок проблемных заданий, познавательных вопросов;
- обязательная развёрнутая словарная оценка деятельности обучающегося.

4. Использование разнообразных форм организации учебной деятельности: индивидуальной, парной, групповой.

5. Принцип развития и коррекции высших психических функций, т.е. включение в урок специальных упражнений для развития памяти, внимания, мышления, моторики.

6. Использование специальных технических средств приема-передачи учебной информации коллективного и индивидуального пользования.

7. Использование сурдоперевода для обеспечения образовательного процесса обучающихся с нарушениями слуха.

8. Использование специальных дидактических материалов, печатных и электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья.

9. Проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий.

### **Педагогические технологии**

#### **Здоровьесберегающие технологии:**

- создание общей эмоционально-положительной, дружественной, доверительной, доброй атмосферы на уроках.

- создание ситуации успеха, которая позволяет студенту находиться в состоянии психологического равновесия, исключает стрессы, обусловленные при выполнении заданий, незнанием учебного материала.

- использование лично-ориентированного подхода, организация различных форм деятельности (групповая, коллективная и т.д.).

- совершенствование контрольно-оценочной деятельности: студенты обобщают изученный материал, оценивают свою деятельность, деятельность своих товарищей, успехи, неудачи, вносят коррективы.

- развитие интеллектуальных и творческих способностей, мышления, особенно логического, рационального, формирование практических навыков.

- оптимальная дозировка заданий (в том числе использование разноуровневых дифференцированных заданий).

- использование нетрадиционных игровых форм проведения занятий, создание условий для проявления творческой активности (конкурсы кроссвордов, презентаций, рефератов), проведение внеклассных мероприятий.

- совместная работа с психологом по выявлению психологических особенностей обучающихся для выработки лично-ориентированного подхода к обучению и воспитанию

#### **Информационные (компьютерные) технологии:**

- предоставление учебников и другого печатного материала;

- пересылка изучаемых материалов по компьютерным телекоммуникациям;

- дискуссии и семинары, проводимые через компьютерные телекоммуникации;

- односторонняя видеотрансляция с обратной связью по телефону;

- электронные (компьютерные) образовательные ресурсы

#### **Технология дистанционного обучения:**

- доставка обучающимся основного объема изучаемого материала;
- интерактивное взаимодействие обучающихся и преподавателей в процессе обучения;
- предоставление обучающимся возможности самостоятельной работы по усвоению изучаемого материала;
- оценку их знаний и навыков, полученных ими в процессе обучения.

#### **Технология уровневой дифференциации:**

- составление текстов диктантов;
- составление карточек-заданий по изученному материалу;
- составление обобщающих таблиц для работы на уроке;
- сочинение лингвистических сказок-миниатюр;
- работа с дополнительной литературой;
- проверка выполненных индивидуальных заданий обучающихся, которые имеют более низкий уровень подготовки;
- выполнение обязанностей консультанта при групповой работе;
- работа «преподавателем» (проведение фрагментов урока);
- работа с опорными конспектами
- алгоритмизация правил, сведение ряда правил к общему алгоритму, составление таблиц обобщающего характера.
- создание схем – алгоритмов на базе знакомых правил;
- трансформирование новых изучаемых правил в схемы – алгоритмы;
- создание первых простейших обобщающих алгоритмов;
- создание обобщающих алгоритмов.

#### **Требования к организации воспитания обучающихся**

Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

В колледже создана служба психолого-педагогического сопровождения образовательного процесса.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с ОВЗ, имеющих проблемы в обучении, общении, социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающихся с ОВЗ, их профессиональное становление с помощью психодиагностики, психопрофилактики, коррекции личностных достижений.

Педагог-психолог проводит тренинговые занятия, индивидуальные и групповые консультации по вопросам обучения, профориентации, социально-психологической поддержки, занятия по реализации индивидуальных программ сопровождения для подростков, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

Медицинско-оздоровительное сопровождение лиц с ОВЗ включает мероприятия, направленные на диагностику их физического состояния, сохранение их здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к процессу обучения.

Социальное сопровождение обучающихся с ОВЗ включает мероприятия, направленные на их социальную поддержку, помощь в решении вопросов по социальным выплатам, выделению материальной помощи, стипендиального обеспечения, предоставление дополнительных образовательных услуг, а также создание в колледже толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению, сотрудничеству, способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Обучающиеся с ОВЗ активно участвуют во всех общеколледжных мероприятиях, волонтерском движении, привлекаются к реализации социальных проектов, участвуют в конкурсах профессионального мастерства.

Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, для профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства.

Для обучающихся с ОВЗ организуются индивидуальные и групповые консультации по вопросам трудоустройства, презентации и встречи со специалистами центра занятости, работодателями, мастер-классы, тренинги.

## 1 Календарный учебный график

[illegible]

**Обозначения:**

☐ Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"

|   |                          |
|---|--------------------------|
| А | Промежуточная аттестация |
|---|--------------------------|

**К** Каникулы

**у** Учебная практика

**П** Производственная практика

1

**□** *See also* 100-101

**КВ** Квалификационный экзамен

\* Неделя отсутствует

## 2 Сводные данные по бюджету времени

| Курс         | Обучение по<br>циклам | Промежуточная<br>аттестация | Практики            |                              | ГИА      | Каникулы  | Всего     |
|--------------|-----------------------|-----------------------------|---------------------|------------------------------|----------|-----------|-----------|
|              |                       |                             | Учебная<br>практика | Производственная<br>практика |          |           |           |
| I            | 27                    |                             | 14                  |                              |          | 11        | 52        |
| II           | 18                    | 1                           | 16                  | 5                            | 1        | 2         | 43        |
| <b>Всего</b> | <b>45</b>             | <b>1</b>                    | <b>30</b>           | <b>5</b>                     | <b>1</b> | <b>13</b> | <b>95</b> |



| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации |        |                           |                    |        | Максимальная нагрузка | Учебная нагрузка обучающихся, ч. |              |        |               | Распределение по курсам и семестрам |               |                      |               |                      |               |                      |     |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------|---------------------------|--------------------|--------|-----------------------|----------------------------------|--------------|--------|---------------|-------------------------------------|---------------|----------------------|---------------|----------------------|---------------|----------------------|-----|
|        |                                                                                  | Экзамены                       | Зачеты | Дифференцированные зачеты | Контрольные работы | Другие |                       | Самостоятельная работа           | Обязательная |        | Семестр 1     |                                     | Семестр 2     |                      | Семестр 3     |                      | Семестр 4     |                      |     |
|        |                                                                                  |                                |        |                           |                    |        |                       |                                  | Всего        | в т.ч. | 14 нед        |                                     | 13 нед        |                      | 9 нед         |                      | 9 нед         |                      |     |
|        |                                                                                  |                                |        |                           |                    |        |                       |                                  |              |        | Лекции, уроки | Практические занятия                | Лекции, уроки | Практические занятия | Лекции, уроки | Практические занятия | Лекции, уроки | Практические занятия |     |
| ОО     | ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ                                                         |                                | 1      |                           | 3                  |        | 456                   | 152                              | 304          | 130    | 174           | 28                                  | 36            | 62                   | 70            | 38                   | 46            | 2                    | 22  |
| ОУП    | Общие учебные предметы                                                           |                                | 1      |                           | 1                  |        | 306                   | 102                              | 204          | 58     | 146           | 28                                  | 36            | 26                   | 56            | 2                    | 32            | 2                    | 22  |
| ОУП.01 | Русский язык и культура речи                                                     |                                |        |                           | 2                  |        | 96                    | 32                               | 64           | 50     | 14            | 26                                  | 4             | 24                   | 10            |                      |               |                      |     |
| ОУП.02 | Физическая культура                                                              |                                | 4      |                           |                    |        | 210                   | 70                               | 140          | 8      | 132           | 2                                   | 32            | 2                    | 46            | 2                    | 32            | 2                    | 22  |
| АД     | Адаптационные дисциплины                                                         |                                |        |                           | 2                  |        | 150                   | 50                               | 100          | 72     | 28            |                                     |               | 36                   | 14            | 36                   | 14            |                      |     |
| АД.01  | Основы интеллектуального труда                                                   |                                |        |                           | 2                  |        | 75                    | 25                               | 50           | 36     | 14            |                                     |               | 36                   | 14            |                      |               |                      |     |
| АД.02  | Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний                          |                                |        |                           | 3                  |        | 75                    | 25                               | 50           | 36     | 14            |                                     |               |                      |               | 36                   | 14            |                      |     |
| ПП     | ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА                                                      | 3                              | 5      | 6                         | 4                  |        | 1254                  | 418                              | 836          | 370    | 466           | 180                                 | 158           | 84                   | 108           | 42                   | 96            | 64                   | 104 |
| ОП     | Общепрофессиональный цикл                                                        |                                | 5      |                           | 4                  |        | 657                   | 219                              | 438          | 240    | 198           | 132                                 | 88            | 52                   | 50            | 32                   | 36            | 24                   | 24  |
| ОП.01  | Основы микробиологии, санитарии и гигиены                                        |                                | 1      |                           |                    |        | 48                    | 16                               | 32           | 6      | 26            | 6                                   | 26            |                      |               |                      |               |                      |     |
| ОП.02  | Основы товароведения продовольственных товаров                                   |                                | 1      |                           |                    |        | 72                    | 24                               | 48           | 24     | 24            | 24                                  | 24            |                      |               |                      |               |                      |     |

|           |                                                                                       |   |   |    |   |  |     |     |     |     |     |    |     |    |     |    |     |    |    |  |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----|---|--|-----|-----|-----|-----|-----|----|-----|----|-----|----|-----|----|----|--|
| ОП.03     | Техническое оснащение и организация рабочего места                                    |   | 2 |    |   |  | 72  | 24  | 48  | 40  | 8   | 24 | 2   | 16 | 6   |    |     |    |    |  |
| ОП.04     | Основы калькуляции и учета                                                            |   |   |    | 1 |  | 90  | 30  | 60  | 36  | 24  | 36 | 24  |    |     |    |     |    |    |  |
| ОП.05     | Охрана труда                                                                          |   | 1 |    |   |  | 54  | 18  | 36  | 34  | 2   | 34 | 2   |    |     |    |     |    |    |  |
| ОП.06     | Безопасность жизнедеятельности                                                        |   | 2 |    |   |  | 72  | 24  | 48  | 28  | 20  |    |     | 28 | 20  |    |     |    |    |  |
| ОП.07     | Эффективное поведение на рынке труда                                                  |   |   |    | 4 |  | 72  | 24  | 48  | 24  | 24  |    |     |    |     |    |     | 24 | 24 |  |
| ОП.08     | Рисование и лепка                                                                     |   |   |    | 3 |  | 126 | 42  | 84  | 24  | 60  | 8  | 10  | 8  | 24  | 8  | 26  |    |    |  |
| ОП.09     | Этика и психология общения                                                            |   |   |    | 3 |  | 51  | 17  | 34  | 24  | 10  |    |     |    |     | 24 | 10  |    |    |  |
| П         | Профессиональный учебный цикл                                                         | 3 |   | 6  |   |  | 597 | 199 | 398 | 130 | 268 | 48 | 70  | 32 | 58  | 10 | 60  | 40 | 80 |  |
| ПМ        | Профессиональные модули                                                               | 3 |   | 5  |   |  | 597 | 199 | 398 | 130 | 268 | 48 | 70  | 32 | 58  | 10 | 60  | 40 | 80 |  |
| ПМ.01     | Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 1 |   | 2  |   |  | 174 | 58  | 116 | 58  | 58  | 38 | 30  | 20 | 28  |    |     |    |    |  |
| МДК.01.01 | Процесс приготовления кулинарных полуфабрикатов                                       |   |   |    |   |  | 174 | 58  | 116 | 58  | 58  | 38 | 30  | 20 | 28  |    |     |    |    |  |
| УП.01.01  | Учебная практика                                                                      |   |   | 2  |   |  | 216 |     | 216 |     |     |    | 108 |    | 108 |    |     |    |    |  |
| ПП.01.01  | Производственная практика                                                             |   |   | 4* |   |  | 36  |     | 36  |     |     |    |     |    |     |    |     |    | 36 |  |
| ПМ.01.ЭК  | Комплексный экзамен                                                                   | 4 |   |    |   |  |     |     |     |     |     |    |     |    |     |    |     |    |    |  |
|           | Всего часов с учетом практик                                                          |   |   |    |   |  | 426 |     | 368 |     |     |    |     |    |     |    |     |    |    |  |
| ПМ.02     | Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента   | 1 |   | 2  |   |  | 243 | 81  | 162 | 32  | 130 | 10 | 40  | 12 | 30  | 10 | 60  |    |    |  |
| МДК.02.01 | Процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                       |   |   |    |   |  | 243 | 81  | 162 | 32  | 130 | 10 | 40  | 12 | 30  | 10 | 60  |    |    |  |
| УП.02.01  | Учебная практика                                                                      |   |   | 3  |   |  | 576 |     | 576 |     |     |    |     |    | 288 |    | 288 |    |    |  |

|                                                                                                        |                                                                                              |                                                     |   |    |   |  |      |     |      |     |     |     |     |     |     |    |     |    |     |  |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---|----|---|--|------|-----|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-----|----|-----|--|---|
| ПП.02.01                                                                                               | Производственная практика                                                                    |                                                     |   | 4* |   |  | 72   |     | 72   |     |     |     |     |     |     |    |     | 72 |     |  |   |
| ПМ.02.ЭК                                                                                               | Комплексный экзамен                                                                          | 4                                                   |   |    |   |  |      |     |      |     |     |     |     |     |     |    |     |    |     |  |   |
|                                                                                                        | Всего часов с учетом практик                                                                 |                                                     |   |    |   |  | 891  |     | 810  |     |     |     |     |     |     |    |     |    |     |  |   |
| ПМ.03                                                                                                  | Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента         | 1                                                   |   | 1  |   |  | 180  | 60  | 120  | 40  | 80  |     |     |     |     |    |     | 40 | 80  |  |   |
| МДК.03.01                                                                                              | Процесс приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |                                                     |   |    |   |  | 180  | 60  | 120  | 40  | 80  |     |     |     |     |    |     | 40 | 80  |  |   |
| УП.03.01                                                                                               | Учебная практика                                                                             |                                                     |   | 4  |   |  | 288  |     | 288  |     |     |     |     |     |     |    |     |    | 288 |  |   |
| ПП.03.01                                                                                               | Производственная практика                                                                    |                                                     |   | 4* |   |  | 72   |     | 72   |     |     |     |     |     |     |    |     |    | 72  |  |   |
| ПМ.03.ЭК                                                                                               | Комплексный экзамен                                                                          | 4                                                   |   |    |   |  |      |     |      |     |     |     |     |     |     |    |     |    |     |  |   |
|                                                                                                        | Всего часов с учетом практик                                                                 |                                                     |   |    |   |  | 540  |     | 480  |     |     |     |     |     |     |    |     |    |     |  |   |
|                                                                                                        | Учебная и производственная практики                                                          |                                                     |   |    |   |  | 1260 |     | 1260 |     |     |     | 108 |     | 396 |    | 288 |    | 468 |  |   |
|                                                                                                        | Учебная практика                                                                             |                                                     |   |    |   |  | 1080 |     | 1080 |     |     |     | 108 |     | 396 |    | 288 |    | 288 |  |   |
|                                                                                                        | Производственная практика                                                                    |                                                     |   |    |   |  | 180  |     | 180  |     |     |     |     |     |     |    |     |    | 180 |  |   |
|                                                                                                        | Квалификационный экзамен                                                                     |                                                     |   |    |   |  | 36   |     | 36   |     |     |     |     |     |     |    |     |    | 36  |  |   |
|                                                                                                        | ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК                                                                   | 1                                                   | 6 | 5  | 7 |  | 1710 | 570 | 1140 | 500 | 640 | 208 | 194 | 146 | 178 | 80 | 142 | 66 | 126 |  |   |
| Консультации – 100 часов на каждый учебный год<br>Форма итоговой аттестации – квалификационный экзамен |                                                                                              | Экзамены (без учета физ. культуры)                  |   |    |   |  |      |     |      |     |     |     |     |     |     |    |     | 3  |     |  |   |
|                                                                                                        |                                                                                              | Зачеты (без учета физ. культуры)                    |   |    |   |  |      |     |      |     |     | 3   |     |     | 2   |    |     |    |     |  |   |
|                                                                                                        |                                                                                              | Дифференцированные зачеты (без учета физ. культуры) |   |    |   |  |      |     |      |     |     |     |     |     | 1   |    |     | 1  |     |  | 2 |
|                                                                                                        |                                                                                              | Контрольные работы (без учета физ. культуры)        |   |    |   |  |      |     |      |     |     | 1   |     |     | 2   |    |     | 3  |     |  | 1 |

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

|                                                                                                    |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| «ПМ.01 Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»..... |    |
| Ошибка! Закладка не определена.                                                                    |    |
| «ПМ.02 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».....   | О  |
| шибка! Закладка не определена.2                                                                    |    |
| «ПМ.03 Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».....  | 48 |

Рабочая программа профессионального модуля

**ПМ 01 Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий  
разнообразного ассортимента**

Рабочая программа по профессии 16675 **Повар** для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ, разработана с учетом требований Общероссийского классификатора профессий рабочих (ОК 016-94) и «Перечня профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение» утв. приказом №757 Минобрнауки РФ от 02.08.2013 года, рабочих программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Программа является адаптированной и предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида (для детей с умственной отсталостью).

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом.

Протокол № 8 от 19.04.2024 г.

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.01 Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

### 1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта по профессии 16675 «Повар». Адаптированная рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

Программа учитывает индивидуальные особенности слушателей (легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации слушателей с недостатками в умственном развитии

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина ПМ.01 «Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» входит в профессиональный цикл

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Уметь | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>распознавать недоброкачественные продукты;<br>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;<br>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;<br>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;<br>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов |
| Знать | требований охраны труда, пожарной безопасности,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### **Результаты освоения профессионального модуля:**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными компетенциями:

|         |                                                                                                                                                                       |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2  | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика                                                 |
| ПК 1.3  | Проводить приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья                                     |
| ПК 1.4  | Проводить приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика                                |

#### **1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 426

Из них на освоение МДК 116

на практики учебную 216 и производственную 36 самостоятельную работу -58 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля            | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса |                                                        |                                                |             | Практика      |                                             |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------|---------------|---------------------------------------------|
|                                         |                                                           |                                                 | обязательные аудиторные учебные занятия                        |                                                        | внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа | всего часов | учебная часов | производственная часов(если предусмотрен а) |
|                                         |                                                           |                                                 |                                                                |                                                        |                                                |             |               |                                             |
|                                         |                                                           |                                                 | всего, часов                                                   | в том числе лабораторных и практических занятий, часов |                                                |             |               |                                             |
| 1                                       | 2                                                         | 3                                               | 4                                                              | 5                                                      | 6                                              | 7           | 8             |                                             |
| ПК 1.1.-1.4                             | МДК 01.01 Процесс приготовления кулинарных полуфабрикатов | 174                                             | 116                                                            | 58                                                     | 58                                             |             |               |                                             |
| ПК 1.1-1.4                              | Учебная практика                                          | 216                                             |                                                                |                                                        |                                                | 216         |               |                                             |
| ПК1.1-1.4                               | Производственная практика                                 | 36                                              |                                                                |                                                        |                                                |             |               | 36                                          |
| ПК1.1-1.4                               | Комплексный экзамен                                       |                                                 |                                                                |                                                        |                                                |             |               |                                             |
|                                         | <b>Всего:</b>                                             | <b>426</b>                                      | <b>116</b>                                                     | <b>58</b>                                              | <b>10</b>                                      | <b>216</b>  | <b>36</b>     |                                             |

## 2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Объем в часах |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <i>1</i>                                                                                  | <i>2</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <i>3</i>      |
| МДК 01.01. Процессы приготовления кулинарных полуфабрикатов                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 174           |
| <i>Тема 2.1</i>                                                                           | <i>Содержание</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 22            |
| <i>Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</i>                                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов</li> <li>2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.</li> <li>3. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки.</li> <li>4. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.</li> <li>5. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов</li> <li>6. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</li> </ol> | 12            |
|                                                                                           | <i>Практические занятия и лабораторные работы</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 10            |
|                                                                                           | <i>Практическое занятие</i> Расчеты при механической кулинарной обработке овощей.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2             |
|                                                                                           | <i>Лабораторная работа</i> . Обработка, нарезка клубнеплодов, плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию, для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 8             |
| <i>Тема 2.2.</i>                                                                          | <i>Содержание</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 12            |
| <i>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</i>                                           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья</li> <li>2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 10            |



|                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                                                                        | 3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы                                                                                                               |    |
|                                                                        | 4. Методы разделки рыбы с хрящевым скелетом, последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы                                                                                                                                                                                               |    |
|                                                                        | 5. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |
|                                                                        | <b>Практические занятия и лабораторные работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2  |
|                                                                        | <b>Практическое занятие</b> Расчеты при механической кулинарной обработке рыбы и нерыбного водного сырья.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2  |
| <b>Тема 2.3</b><br><b>Приготовление полуфабрикатов из рыбы</b>         | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 22 |
|                                                                        | 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |
|                                                                        | 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы. | 8  |
|                                                                        | 3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |
|                                                                        | <b>Практические занятия и лабораторные работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 14 |
| <b>Тема 2.4</b><br><b>Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</b> | <b>Лабораторная работа</b><br>Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы.                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 8  |
|                                                                        | <b>Лабораторная работа 6.</b> Обработка нерыбного водного сырья                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 6  |
|                                                                        | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 12 |
|                                                                        | 1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |
|                                                                        | 2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |
|                                                                        | 3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка.                                                                                                                                                                         | 10 |
|                                                                        | 4. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |
|                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |

|                                                                                  |                                                                                                                                                                       |    |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Тема 2.5</b><br>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов        | 5. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение       |    |
|                                                                                  | <b>Практические занятия и лабораторные работы</b>                                                                                                                     | 2  |
|                                                                                  | <b>Практическое занятие.</b> Расчет количества отходов, выхода частей туши, массы нетто и брутто мяса и мясопродуктов при механической кулинарной обработке           | 2  |
|                                                                                  | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                     | 22 |
|                                                                                  | 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.              | 8  |
|                                                                                  | 2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.                      |    |
|                                                                                  | 3. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.                                                                                            |    |
|                                                                                  | 4. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них.                                                                 |    |
|                                                                                  | 5. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.                                                                                            |    |
| <b>Тема 2.6</b><br>Обработка домашней птицы, дичи, кролика                       | <b>Практические занятия и лабораторные работы</b>                                                                                                                     | 14 |
|                                                                                  | <b>Лабораторная работа</b><br>Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.                                                         | 6  |
|                                                                                  | <b>Лабораторная работа</b><br>Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без                                                                    | 8  |
|                                                                                  | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                     | 4  |
|                                                                                  | 1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. |    |
| <b>Тема 2.7</b><br>Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | 2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.                                         | 22 |
|                                                                                  | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                     |    |
|                                                                                  | 1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика                                                  | 6  |
|                                                                                  | 2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.                                                   |    |
|                                                                                  | 3. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.                                                                                            |    |
|                                                                                  | 4. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.                                                                                                    |    |
|                                                                                  | 5. Требования к качеству, условия и сроки хранения.                                                                                                                   |    |
|                                                                                  | <b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                          | 16 |
|                                                                                  | <b>Лабораторная работа .</b> Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.                         | 8  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <p><b>Лабораторная работа</b><br/>Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p><b>8</b></p>   |
| <p><b>Самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 1</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка концептов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</li> </ol> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p> | <p><b>58</b></p>  |
| <p><b>Учебная практика ПМ 01</b><br/><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</li> <li>2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</li> <li>3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошенную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</li> <li>4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</li> <li>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</li> </ol>                                   | <p><b>216</b></p> |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <p>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>10. Нарезать ручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <p>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> | <p><b>Производственная практика ПМ 01</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> <li>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. Дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования.</li> <li>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. Дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</li> <li>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</li> </ol> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                            |  |            |
|----------------------------|--|------------|
|                            |  |            |
| <i>Комплексный экзамен</i> |  | <b>6</b>   |
| <i>Всего</i>               |  | <b>426</b> |



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства; лаборатории - Учебная кухня ресторана.

##### **Оборудование учебных кабинетов:**

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

##### **Оборудование лаборатории Учебная кухня ресторана:**

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- пароконвектомат
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- льдогенератор;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- посудомоечная машина;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей.

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для выполнения лабораторных и практических занятий по ПМ 01:**

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таялка;
- тендрайзер ручной;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки,

инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники (печатные):**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2018.- 544с.
10. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017.- 808с.
20. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие / [Текст] В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2017. - 374 с.

##### **3.2.2 Электронные издания (ресурсы):**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного



государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

7. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147349> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-

справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

16. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

17. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

18. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

19. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

20. Кахикало, В. Г. Технологии кролиководства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, Н. Г. Фенченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-5175-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147322> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

21. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с. — ISBN 978-5-8114-7116-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155681> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

22. Самусенко, Л. Д. Скотоводство. Практикум : учебное пособие / Л. Д. Самусенко, А. В. Мамаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5636-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146792> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

23. Кобцев, М. Ф. Скотоводство и технология производства молока и говядины. Практикум : учебное пособие для спо / М. Ф. Кобцев, Г. И. Рагимов, О. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-6576-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148957> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

24. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

25. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург :



Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

26. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
27. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
28. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
29. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
30. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
31. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
32. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
33. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
34. <http://www.pitportal.ru/>

### 3.2.3 Дополнительные источники:

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. — М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. — 576 с.: ил. — ISBN 978-5-98176-059-4.
2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. — М.: Издательство BBPG, 2007. — 1056 с.: ил.
3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: КНОРУС, 2008. — 336с.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: Академия, 2006. — 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. — М.: Академия, 2010. — 96 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. — М.: Академия, 2010. — 112 с.
7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова — М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.- 272 с.
8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                             | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>ПК 1.1</b></p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- практических/лабораторных занятий;<br/>- заданий по учебной и производственной практикам;<br/>- заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br/>- выполнения заданий экзамена по модулю;<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| <p><b>ПК 1.2.</b><br/>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b><br/>Проводить приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b><br/>Проводить приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> | <p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении</li> </ul> </li> </ul> |  |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции,</li> <li>– соответствие ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Рабочая программа профессионального модуля

**ПМ 02 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Рабочая программа по профессии 16675 **Повар** для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ, разработана с учетом требований Общероссийского классификатора профессий рабочих (ОК 016-94) и «Перечня профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение» утв. приказом №757 Минобрнауки РФ от 02.08.2013 года, рабочих программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Программа является адаптированной и предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида (для детей с умственной отсталостью).

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом.

Протокол № 8 от 19.04.2024 г.

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.02 Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

### 1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта по профессии 16675 «Повар». Адаптированная рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

Программа учитывает индивидуальные особенности слушателей (легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации слушателей с недостатками в умственном развитии

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина ПМ.02 «Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» входит в профессиональный цикл.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Уметь | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>своевременно оформлять заявку на склад;<br>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;<br>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;<br>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента<br>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; |
| Знать | Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### **Результаты освоения профессионального модуля:**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными компетенциями:

|         |                                                                                                                                                                                                            |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2  | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента                                                                                                       |
| ПК 2.3  | Осуществлять приготовление супов разнообразного ассортимента                                                                                                                                               |
| ПК 2.4  | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента                                                                                                          |
| ПК 2.5  | Осуществлять приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента                                                                        |
| ПК 2.6  | Осуществлять приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента                                                                               |
| ПК 2.7  | Осуществлять приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента                                                                          |
| ПК 2.8  | Осуществлять приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента                                                                   |

#### **1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего – 891 час,

Из них на освоение МДК – 243 часа;

учебной практики – 576 часов,

производственной практики – 72 часа.

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**  
**2.1. Структура профессионального модуля**

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля                                 | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час             |                                                   |     |              |          | Самостоятельная работа |                       |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----|--------------|----------|------------------------|-----------------------|
|                                         |                                                                                |                                      | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |                                                   |     |              | Практики |                        |                       |
|                                         |                                                                                |                                      | Обучение по МДК, час.                            |                                                   |     | Учебная, час |          |                        | Производственная, час |
|                                         |                                                                                |                                      | всего, часов                                     | в т.ч.                                            |     |              |          |                        |                       |
|                                         |                                                                                |                                      |                                                  | лабораторные работы и практические занятия, часов |     |              |          |                        |                       |
| ПК 2.1.-2.8                             | МДК 02.01<br>Процессы приготовления, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 243                                  | 162                                              | 130                                               | -   | -            | 81       |                        |                       |
| ПК 2.1-2.8                              | Учебная и производственная практика                                            | 648                                  |                                                  |                                                   | 576 | 72           | -        |                        |                       |
|                                         | Комплексный экзамен                                                            |                                      |                                                  |                                                   |     |              |          |                        |                       |
|                                         | Всего:                                                                         | 891                                  | 162                                              | 130                                               | 576 | 72           | 81       |                        |                       |



## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)                                      | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Объем в часах |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|                                                                                                                                | 1                                                                                                             | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |               |
| <b>МДК 02.01. Процессы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>                                             |                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 3             |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Приготовление, назначение, бульонов, отваров                                                               |                                                                                                               | <b>Содержание</b><br>1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров<br>2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров<br>3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 243           |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Приготовление заправочных супов разнообразного ассортимента                                                |                                                                                                               | <b>Содержание</b><br>1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов<br>2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам<br>3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса<br>4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения шей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями | 2             |
|                                                                                                                                |                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 20            |
|                                                                                                                                |                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4             |
| <b>Тема 2.3.</b><br>Приготовление супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента |                                                                                                               | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b><br><b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление заправочных супов разнообразного ассортимента<br><b>Содержание</b><br>1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 16            |
|                                                                                                                                |                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 10            |
| <b>Тема 2.5.</b><br>Классификация,                                                                                             |                                                                                                               | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b><br><b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента<br><b>Содержание</b><br>1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2             |
|                                                                                                                                |                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 8             |
|                                                                                                                                |                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4             |
|                                                                                                                                |                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2             |

|                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ассортимент, значение в питании горячих соусов                                            | 2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |
|                                                                                           | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2  |
|                                                                                           | <b>Практическое занятие . Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |
|                                                                                           | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 16 |
| Тема 2.8.<br>Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов                     | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |
|                                                                                           | 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.                                                                                                                                                                            |    |
|                                                                                           | 3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов | 4  |
|                                                                                           | 4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |
| Тема 2.9.<br>Приготовление горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 12 |
|                                                                                           | <b>Лабораторная работа 3. Приготовление блюд и гарниров овощей и грибов</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |
|                                                                                           | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 16 |
|                                                                                           | 1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |
|                                                                                           | 2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.                                                                                                                                             |    |
|                                                                                           | 3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов                                                   | 4  |
|                                                                                           | 4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |
|                                                                                           | 5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов                                                                                                                                                       |    |
| Тема 2.10.<br>Приготовление блюд из яиц, творога, сыра                                    | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 12 |
|                                                                                           | <b>Лабораторная работа 4. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |
|                                                                                           | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 6  |
|                                                                                           | 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |
|                                                                                           | 2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 4  |



|                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
|                                                                                        | <p>количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.</p> <p>3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра</p> <p>4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практическое задание 6.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2  |  |
| <b>Тема 2.11.</b><br>Приготовление блюд из муки                                        | <p><b>Содержание</b></p> <p>1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки</p> <p>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.</p> <p>3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление горячих блюд из яиц, творога, муки</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 12 |  |
| <b>Тема 2.12.</b><br>Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья | <p><b>Содержание</b></p> <p>1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>Содержание</b></p> <p>1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)</p> <p>2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припушенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ (в форме практической подготовки)</b></p> <p><b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление блюд из отварной и припушенной, тушеной рыбы</p> <p><b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы</p> | 28 |  |
| <b>Тема 2.14.</b><br>Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2  |  |
|                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 26 |  |
|                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 14 |  |
|                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 12 |  |

|                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Тема 2.15.</b><br><i>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</i> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |
|                                                                                                                      | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика<br>2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями | 2  |
| <b>Тема 2.16.</b><br><i>Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов</i>                                             | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 28 |
|                                                                                                                      | 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)                                            | 2  |
|                                                                                                                      | 2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.                                                                         |    |
|                                                                                                                      | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ (в форме практической подготовки)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                | 26 |
|                                                                                                                      | <b>Лабораторная работа 8.</b> Приготовление горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде                                                                                                                                                                                                                                  | 14 |
| <b>Тема 2.17.</b><br><i>Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика</i>                                      | <b>Лабораторная работа 9</b> Приготовление горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде                                                                                                                                                                                                                             | 12 |
|                                                                                                                      | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 14 |
|                                                                                                                      | 1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)                                     | 2  |
|                                                                                                                      | 2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме                                                                   |    |
|                                                                                                                      | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 12 |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении МДК 02.01</b>                                                         | <b>Лабораторная работа 10.</b> Приготовление горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |
|                                                                                                                      | 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).                                                                                                                                                                                                                     | 81 |
|                                                                                                                      | 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |
|                                                                                                                      | 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.                                                                                                                                                                                    |    |
|                                                                                                                      | 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.                                                                                                                                                                    |    |
|                                                                                                                      | 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.                                                                                                                                                                                       |    |
|                                                                                                                      | 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |
|                                                                                                                      | 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |



|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 8.  | Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.                                                                                                                                                                                                                                         |     |
|     | <b>Учебная практика по ПМ.02</b>                                                                                                                                                                                                                                                              |     |
|     | <b>Виды работ:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                            |     |
| 1.  | Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.                                      |     |
| 2.  | Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.                                                                                                                                                                  |     |
| 3.  | Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.                                                                                                                                                                                                                  |     |
| 4.  | Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.                                                                                                                                                                 |     |
| 5.  | Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.                                                                         |     |
| 6.  | Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.               |     |
| 7.  | Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. |     |
| 8.  | Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.                                                           | 576 |
| 9.  | Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.                                                                                                                                                                                  |     |
| 10. | Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.                                                                                                                                                                                             |     |
| 11. | Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.                                                                                                                                            |     |
| 12. | Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.                                                                                                                                  |     |
| 13. | Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.                                                                                                                                                            |     |
| 14. | Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.                                                   |     |
| 15. | Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты             |     |
|     | <b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</b>                                                                                                                                                                                                                                |     |
|     | <b>Виды работ :</b>                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |
| 1.  | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.                                                                                                                                  |     |
| 2.  | Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда).                                                      |     |
| 3.  | Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в                         | 72  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.                                                                                                                         |            |
| 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.                                                                                  |            |
| 5. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.                                                                                             |            |
| 6. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.                                                                                             |            |
| 7. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.                                                                                           |            |
| 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). |            |
| <b>Комплексный экзамен</b>                                                                                                                                                                                                                                                                   |            |
| <b>Всего</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>891</b> |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства», лаборатории Учебная кухня ресторана. Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет
- мультимедийный проектор.

Оборудование WSR: лаборатории технологии приготовления пищи с учетом требований

- Плиты индукционные
- Сковороды электрические
- Холодильник
- Холодильник шоковой заморозки
- Комплект ученической мебели
- Стол с моечной ванной\*\*
- Стол нейтральный 1200 и 1400\*\*
- Стол производственный с бортом
- Морозильник ларь
- Слайсер
- Сувид
- Вакуумный аппарата
- Пароконвектомат
- Миксер
- Блендер
- Фритюрница
- Электромясорубка
- Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы)
- Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные и другая посуда), приборы для дегустации
- Кухонная посуда и инвентарь

**Оборудование лаборатории Учебная кухня ресторана:**

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;



- блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- пароконвектомат
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- льдогенератор;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- посудомоечная машина;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей.

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для выполнения лабораторных и практических занятий по ПМ 01:**

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таяпка;
- тендрайзер ручной;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;

- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники (печатные):**

1. Т.А. Качурина Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. М: ИЦ Академия, 2018 г.
2. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов М: ИЦ Академия, 2017 г.
3. Потапова И.И. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки М: ИЦ Академия, 2018 г.
4. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок М: ИЦ Академия, 2019 г.
5. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков М: ИЦ Академия, 2018 г.
6. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов М: ИЦ Академия, 2017 г.
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий М: ИЦ Академия, 2019 г.
8. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. М: ИЦ Академия, 2019 г.
9. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста М: ИЦ Академия, 2018 г.
10. Анфимова Н. А. Кулинария М.: ИЦ Академия, 2019 г.
11. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: ИЦ Академия, 2018 г.
12. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: ИЦ Академия, 2019 г.
13. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: ИЦ Академия, 2019 г.
14. Соловьева О. М. Кулинария: учебное пособие. – М.: ИЦ Академия, 2019 г.

**Нормативные документы**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. –
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия –

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания

### **2.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07

«Дополнения № 1»]. — Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.



10. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. — Режим доступа

14. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

15. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

16. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

17. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

18. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

19. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

20. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

21. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

22. <http://www.pitportal.ru/>

### ***Дополнительные источники:***

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. — М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. — 576 с.: ил. — ISBN 978-5-98176-059-4.

2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. — М.: Издательство ВВРPG, 2007. — 1056 с.: ил.

3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: КНОРУС, 2008.- 336с.

4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. — 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. — 160 с.

5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. — М.: Академия, 2010. — 96с.

6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. — М.: Академия, 2010. — 112 с.

7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова — М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.- 272 с.

8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

### 3. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                                                                   | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>ПК 2.1</b></p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>- рациональный выбор и адекватное использование мощных и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию расчету потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>- соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- практических/лабораторных занятий;<br/>- заданий по учебной и производственной практикам;<br/>- заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br/>- выполнения заданий экзамена по модулю;<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
| <b>ПК 2.2.</b>                                                                                                                                                                                                                         | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3.</b><br/>Осуществлять приготовление супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5.</b><br/>Осуществлять приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.6.</b><br/>Осуществлять приготовление, горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.7.</b><br/>Осуществлять приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.8.</b><br/>Осуществлять приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного</p> | <p>кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусоч (экономию ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусоч, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч при отпуске (чистота тарелки, правильное использование</li> </ul> </li> </ul> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ассортимента</p> | <p>пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</p> |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Рабочая программа профессионального модуля

**ПМ.03 Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
разнообразного ассортимента**

Рабочая программа по профессии 16675 **Повар** для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ, разработана с учетом требований Общероссийского классификатора профессий рабочих (ОК 016-94) и «Перечня профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение» утв. приказом №757 Минобрнауки РФ от 02.08.2013 года, рабочих программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Программа является адаптированной и предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида (для детей с умственной отсталостью).

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом.

Протокол № 8 от 19.04.2024 г.

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.03 Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

### 1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта по профессии 16675 «Повар». Адаптированная рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

Программа учитывает индивидуальные особенности слушателей (легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации слушателей с недостатками в умственном развитии

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ПМ.03 «Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» входит в профессиональный цикл.

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Уметь</b> | <p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;</p>                                                                          |
| <b>Знать</b> | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p> |

**Результаты освоения профессионального модуля:**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными компетенциями:

|         |                                                                                                                                                                                 |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2  | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента                                                                    |
| ПК 3.3  | Осуществлять приготовление салатов разнообразного ассортимента                                                                                                                  |
| ПК 3.4  | Осуществлять приготовление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента                                                                                    |
| ПК 3.5  | Осуществлять приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента                                                                           |
| ПК 3.6  | Осуществлять приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента                                                                              |

:

**1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 540 часов.

Из них на освоение МДК 180ч.

на практики учебную 288 и производственную 72 ч.



**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**  
**2.1. Структура профессионального модуля**

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля                                                                              | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час             |                                                        |     |          |                  | Самостоятельная работа |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----|----------|------------------|------------------------|
|                                         |                                                                                                                             |                                      | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |                                                        |     |          |                  |                        |
|                                         |                                                                                                                             |                                      | Обучение по МДК, час.                            |                                                        |     | Практики |                  |                        |
|                                         |                                                                                                                             |                                      | всего, часов                                     | В том числе лабораторных и практических занятий, часов |     | Учебная  | Производственная |                        |
|                                         |                                                                                                                             |                                      |                                                  |                                                        |     |          |                  |                        |
| ПК 3.1.-3.6                             | МДК03.01 Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд из закусок разнообразного ассортимента | 180                                  | 120                                              | 80                                                     | -   | -        | 60               |                        |
| ПК 3.1.-3.6                             | Учебная и производственная практика                                                                                         | 360                                  |                                                  |                                                        | 288 | 72       |                  |                        |
|                                         | Комплексный экзамен                                                                                                         |                                      |                                                  |                                                        |     |          |                  |                        |
|                                         | Всего:                                                                                                                      | 540                                  | 120                                              | 80                                                     | 288 | 72       | 60               |                        |

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)                                                                                                                    | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Объем в часах |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1                                                                                                                                                                                                            | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3             |
| МДК 03.01. Процесс приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента<br><br><b>Тема 1.1.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок | <p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства</li> <li>2. Характеристики, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)</li> <li>3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                               | 180           |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации салатных разнообразного ассортимента                                                                                                              | <p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.</li> <li>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.</li> <li>3. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов</li> </ol> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции</p> | 8             |
|                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 12            |
|                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 24            |
|                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 12            |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                                                                                                 | <p><b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление салатов из вареных овощей (<i>винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом</i>).</p> <p>Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 12 |
| Тема 1.3.<br>Приготовление,<br>подготовка к реализации<br>бутербродов, холодных<br>закусок      | <p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.</li> <li>2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.</li> <li>3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> <li>4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</li> <li>5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.</li> </ol> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ (в форме практической подготовки)</b></p> <p><b>Лабораторная работа 3-4.</b> Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусовых бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</p> | 16 |
| Тема 1.4.<br>Приготовление,<br>подготовка к реализации<br>холодных блюд из рыбы,<br>мяса, птицы | <p><b>Практическое занятие 4.</b> Расчет количества сырья, выхода бутербродов</p> <p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.</li> <li>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.</li> <li>3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки</li> <li>4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)</li> </ol> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ (в форме практической подготовки)</b></p> <p><b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2  |
|                                                                                                 | <p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.</li> <li>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.</li> <li>3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки</li> <li>4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 10 |
|                                                                                                 | <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ (в форме практической подготовки)</b></p> <p><b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 40 |
|                                                                                                 | <p><b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 14 |



|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                                                               | <i>Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление холодных блюд из мяса., Оценка качества (бракераж) готовой продукции</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>14</b>  |
|                                                               | <i>Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>12</b>  |
| <b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |
|                                                               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>60</b>  |
| <b>Учебная практика по ПМ.03</b>                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |
| <b>Виды работ:</b>                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |
|                                                               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.</li> <li>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивания, прослаивания, порционирования, фарширования, взбивания, настаивания, запекания, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдение технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</li> <li>5. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>6. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</li> </ol> | <b>288</b> |
| <b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ.03</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |
| <b>Виды работ:</b>                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |
|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>72</b>  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закусок при приеме продуктов со склада.</li> <li>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</li> <li>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</li> <li>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</li> </ol> |            |
| <b>Всего</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>540</b> |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### **Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:**

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

*весоизмерительное оборудование:*

весы настольные;

электронные;

*холодильное*

*оборудование:*

шкаф холодильный; шкаф

морозильный; шкаф

интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-

витрина; льдогенератор;

*механическое*

*оборудование:*

блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный с взбивания; *тепловое оборудование:*



плиты электрические или с индукционным нагревом;  
печь пароконвекционная; конвекционная печь; вок сковорода; гриль  
электрический; гриль – саломандра; фритюрница; микроволновая печь;  
*оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых  
продуктов:*

овоскоп; нитраттестер;  
машина для вакуумной  
упаковки;

термоупаковщик;  
*оборудование для мытья  
посуды:*

машина посудомоечная;  
*вспомогательное оборудование:*  
стол производственный с моечной  
ванной; стеллаж передвижной;  
моечная ванна двухсекционная.

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:*

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;  
термобоксы; набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия»,  
«Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы  
продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан;  
венчик; миски (нержавеющая сталь) ; сито, шенуа;  
лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор  
ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и  
неорганических отходов.

*Кухонная посуда:*

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л,  
0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль  
сковорода; сотейники суповые миски

*расходные материалы:*

стрейч пленка для пищевых продуктов  
пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых  
продуктов, перчатки силиконовые *посуда для презентации:* тарелки глубокие, тарелки

глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- - гастроемкости.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

*Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:* весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

Нормативные документы

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
12. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Основные источники:

Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 400 с..

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.

#### 1.2.2. Электронные издания:



1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

12. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

13. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

14. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

15. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

16. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

17. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

18. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

19. <http://www.pitportal.ru/>

#### ***Дополнительные источники:***

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. — М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. — 576 с.: ил. — ISBN 978-5-98176-059-4.

2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. — М.: Издательство ВВРР, 2007. — 1056 с.: ил.

3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.

пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.

4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.

5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.- 272 с.

8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.



#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля                                                                                                                                                 | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>ПК 3.1</b><br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br/>- практических лабораторных занятий;<br/>- заданий по учебной и производственной практикам;<br/>- заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |
| <p><b>ПК 3.2.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.3.</b><br/>Осуществлять приготовление разнообразного ассортимента салатов</p> <p><b>ПК 3.4.</b><br/>Осуществлять приготовление бутербродов, холодных разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.5.</b><br/>Осуществлять</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук,</li> </ul> </li> </ul> |                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.6.</b></p> <p>Осуществлять приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи</p> <p>разнообразного ассортимента</p> | <p>работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегазация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпусла на вынос</li> </ul> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## **РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН**

### **ОГЛАВЛЕНИЕ**

|                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------|-----|
| « ОП 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены».....         | 2   |
| « ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров».....    | 18  |
| «ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места»..... | 30  |
| "ОП 04 Основы калькуляции и учета».....                         | 46  |
| "ОП 05 Охрана труда".....                                       | 64  |
| "ОП 06 Безопасность жизнедеятельности".....                     | 80  |
| "ОП 07 Эффективное поведение на рынке труда".....               | 94  |
| "ОП 08 Рисование и лепка".....                                  | 112 |
| "ОП 09 Этика и психология общения".....                         | 126 |

Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

Рабочая программа по профессии 16675 **Повар** для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ, разработана с учетом требований Общероссийского классификатора профессий рабочих (ОК 016-94) и «Перечня профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение» утв. приказом №757 Минобрнауки РФ от 02.08.2013 года, рабочих программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Программа является адаптированной и предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида (для детей с умственной отсталостью).

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом.

Протокол № 8 от 19.04.2024 г.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.01 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ».**

#### **1.1. Область применения программы**

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта по профессии 16675 «Повар». Адаптированная рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

Программа учитывает индивидуальные особенности слушателей (легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации слушателей с недостатками в умственном развитии

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Дисциплина «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» входит в профессиональный цикл

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| <b>Умения</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Знания</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;<br>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;<br>- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;<br>- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. | - основные группы микроорганизмов;<br>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;<br>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;<br>- правила личной гигиены работников пищевых производств;<br>- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;<br>- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. |

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>                                            | <b>Объем часов</b> |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | <b>32</b>          |
| Самостоятельная работа                                               | 16                 |
| <b>Объем образовательной программы</b>                               | <b>48</b>          |
| в том числе:                                                         |                    |
| теоретическое обучение                                               | 6                  |
| практические занятия (если предусмотрено)                            | 26                 |
| <b>Промежуточная аттестация проводится в форме зачета</b>            |                    |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                                                             | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов.                                                                                                   | Объем часов | Уровень освоения |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1                                                                                       | 2                                                                                                                                                                                                      | 3           | 4                |
| <b>Раздел 1.</b>                                                                        |                                                                                                                                                                                                        |             |                  |
| <b>Основы микробиологии</b>                                                             |                                                                                                                                                                                                        |             |                  |
| <b>Тема 1.1.</b>                                                                        | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                   | 2           | 2                |
| <b>Морфология и физиология микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы</b> | 1. Понятие о микроорганизмах. Основные группы микроорганизмов. Бактерии. Дрожжи. Грибы. Вирусы.                                                                                                        |             |                  |
|                                                                                         | <b>Практические работы</b>                                                                                                                                                                             | 6           |                  |
|                                                                                         | 1. Понятие о микробиологии.                                                                                                                                                                            |             |                  |
|                                                                                         | 2. Физиология микробов, влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.                                                                                           |             |                  |
|                                                                                         | 3. Микрофлора основных пищевых продуктов. Химический состав и обмен веществ. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов |             |                  |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                               |                                                                                                                                                                                                        | 4           |                  |
| <b>Тема 1.2</b>                                                                         | Подготовка сообщения «Микрофлора пищевых продуктов»                                                                                                                                                    |             |                  |
|                                                                                         | - Построение схем «Меры предупреждения пищевых инфекционных заболеваний»                                                                                                                               |             |                  |
|                                                                                         | - Построение схем «Пищевые отравления бактериальные»                                                                                                                                                   |             |                  |
|                                                                                         | - Построение схем «Пищевые отравления немикробные»                                                                                                                                                     |             |                  |
|                                                                                         | - Заполнение таблицы «Гельминтные заболевания, зоонозные инфекционные заболевания»                                                                                                                     |             |                  |
| 2. Подготовка сообщения «Практическое применение микробиологии»                         |                                                                                                                                                                                                        | 2           | 2                |
| <b>Пищевые инфекции и отравления</b>                                                    | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                   |             |                  |
|                                                                                         | Пищевые инфекционные заболевания. Меры предупреждения.                                                                                                                                                 |             |                  |
|                                                                                         | Пищевые отравления бактериальные. Меры предупреждения.                                                                                                                                                 |             |                  |
|                                                                                         | Пищевые отравления немикробные. Меры предупреждения.                                                                                                                                                   |             |                  |
|                                                                                         | Гельминтные заболевания, зоонозные инфекционные заболевания. Меры предупреждения.                                                                                                                      |             |                  |
| <b>Практические работы</b>                                                              |                                                                                                                                                                                                        | 4           |                  |
|                                                                                         | 1. Пищевые инфекционные заболевания.                                                                                                                                                                   |             |                  |
|                                                                                         | 2. Пищевые отравления.                                                                                                                                                                                 |             |                  |
|                                                                                         | 3. Глистные заболевания.                                                                                                                                                                               |             |                  |

|                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
|                                                                                                       | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>4</b>  |          |
|                                                                                                       | - Составление таблицы «Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания»<br>- Заполнение таблицы «Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов»                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |          |
| <b>Раздел 2.</b>                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |          |
| <b>Тема 2.1.</b><br><b>Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания</b> | <b>Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>24</b> | <b>2</b> |
|                                                                                                       | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>2</b>  | <b>2</b> |
|                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.<br>Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов.<br>Правила личной гигиены работников пищевого производства.<br>Медицинское обследование работников пищевого производства. |           |          |
|                                                                                                       | <b>Практические работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>6</b>  | <b>2</b> |
|                                                                                                       | 1. Основные сведения о гигиене и санитарии труда.<br>Личная гигиена работников предприятий общественного питания.<br>2. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятия общественного питания.<br>3. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.<br>4. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.<br>5. Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.<br>6. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |          |
|                                                                                                       | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>4</b>  | <b>2</b> |
|                                                                                                       | - Подготовка сообщения «Правила личной гигиены работников пищевого производства»<br>- Заполнение таблицы «Медицинское обследование работников пищевого производства»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |          |
| <b>Тема 2.2.</b><br><b>Дезинфекция, моющие и</b>                                                      | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>8</b>  | <b>2</b> |
|                                                                                                       | <b>Практические работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |          |

|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |   |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| дезинфицирующие средства.<br>Дезинсекция и дератизация | Дезинфекция. Правила проведения дезинфекции.<br>Приготовление к использованию. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.<br>Назначение дезинсекции. Правила проведения дезинсекции.<br>Назначение дератизации.                                                                                                                                                                            |    |   |
|                                                        | Правила проведения дезинсекции и дератизации.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |   |
|                                                        | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 4  | 2 |
|                                                        | Заполнение таблицы правил проведения дезинфекции<br>- Подготовка сообщений, заполнение таблицы «Приготовление к использованию. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения»<br>- Подготовка сообщений, заполнение таблицы «Назначение дезинсекции. Правила проведения дезинсекции»<br>- сообщений, заполнение таблицы «Назначение дератизации. Правила проведения дезинсекции и дератизации» |    |   |
| Промежуточная аттестация: зачет                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2  |   |
| Всего:                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 48 |   |



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения 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**

**Основные источники**

##### 2.1.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.:Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 256.
11. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е пере- раб. и допол. - М.: Изд.центр «Академия», 2013 г.160с
12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с

### 2.1.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseoveze.ru](http://www.vseoveze.ru)
9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
10. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
11. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
12. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>
13. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147247> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
14. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156618> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
15. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154401> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

16. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148272> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

17. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

18. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147261> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

19. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147246> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

20. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **2.1.3. Дополнительные источники:**

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, - М.: Экономика, 2008г 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с
3. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г .,183с
4. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.
5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания)                                 | Формы и методы контроля и оценки<br>результатов обучения |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>Умения:</b>                                                                              |                                                          |
| Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи             | Тестирование                                             |
| Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря                                   | Тестирование                                             |
| Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств                                          | Практическое занятие                                     |
| Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов | Практическая работа                                      |
| <b>Знания:</b>                                                                              |                                                          |
| Основные группы микроорганизмов                                                             | Тестирование                                             |
| Основные пищевые инфекции и пищевые отравления                                              | Тестирование                                             |
| Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве                  | Экспертная оценка                                        |
| Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде          | Лабораторное занятие                                     |
| Правила личной гигиены работников пищевых производств                                       | Устный опрос                                             |
| Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения            | Устный опрос                                             |
| Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации                                    | Практическое занятие.<br>Зачет                           |

Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров

Рабочая программа по профессии 16675 **Повар** для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ, разработана с учетом требований Общероссийского классификатора профессий рабочих (ОК 016-94) и «Перечня профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение» утв. приказом №757 Минобрнауки РФ от 02.08.2013 года, рабочих программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Программа является адаптированной и предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида (для детей с умственной отсталостью).

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом.

Протокол № 8 от 19.04.2024 г.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы продовольственных товаров» соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта по профессии 16675 «Повар». Адаптированная рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

Программа учитывает индивидуальные особенности слушателей (легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации слушателей с недостатками в умственном развитии

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Дисциплина ОП.02 «Основы продовольственных товаров» входит в профессиональный цикл

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

В результате освоения программы дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- У.1 проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- У.2 оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов;
- У.3 оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- У.4 осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

**знать:**

- 3.1 ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- 3.2 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- 3.3 методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- 3.4 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- 3.5 виды складских помещений и требования к ним;
- 3.6 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

**1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: 72 часа**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины в виде учебной работы

| <i><b>Вид учебной работы</b></i>           | <i><b>Объем часов</b></i> |
|--------------------------------------------|---------------------------|
| Учебная нагрузка (всего)                   | 72                        |
| в том числе:                               |                           |
| теоретическое обучение                     | 24                        |
| практические занятия                       | 24                        |
| <i>Самостоятельная работа</i>              | 24                        |
| промежуточная аттестация в форме (указать) | зачёт                     |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**  
**ОП 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

| Наименование разделов и тем                                                              | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Объем часов                  | Уровень усвоения            |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| 1                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3                            | 4                           |
| Тема 1.<br>Классификация продовольственных товаров                                       | Содержание учебного материала<br><br>1.Классификация продовольственных товаров.Качество и безопасность продовольственных товаров.<br><br><i>Практическое занятие : Изучение документов для проведения товароведной экспертизы</i>                                                                                                                                                                                                                                               | 4<br><br>2<br><br>2          | <br><br>1<br><br>2          |
| Тема 2.<br>Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | Содержание учебного материала<br><br>1. Ассортимент овощей, значение в питании овощей, общие требования к качеству.Кулинарное назначение.<br>2. Ассортимент ,характеристика, значение в питании плодов, общие требования к качеству.<br><i>Практическое занятие: Провести товароведную экспертизу моркови , картофеля . Оценить качество по нормам .</i><br><i>Практическое занятие :Провести товароведную характеристику яблок и груш. Оценить качество по нормам.</i>         | 8<br><br>4<br><br>2<br><br>2 | <br><br>1<br><br>2<br><br>2 |
| Тема 3.<br>Товароведная характеристика зерновых товаров                                  | Содержание учебного материала<br><br>1.Ассортимент и характеристика зерна,кулинарное назначение.<br>2.Ассортимент и характеристика продуктов переработки зерна, условия хранения и срок годности.<br><i>Практическое занятие : Изучение образцов круп. Провести товароведную экспертизу гречневой крупы, риса.</i><br><i>Практическое занятие: Изучение образцов макаронных изделий, муки .Провести товароведную экспертизу макарон , муки пшеничной «Макфа» высшего сорта.</i> | 8<br><br>4<br><br>2<br><br>2 | <br><br>1<br><br>2<br><br>2 |

| Наименование разделов и тем                                    | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                          | Объем часов | Уровень усвоения |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1                                                              | 2                                                                                                                                                                                   | 3           | 4                |
| Тема 4.<br>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов  | Содержание учебного материала                                                                                                                                                       | 4           |                  |
|                                                                | 1.Ассортимент рыбных продуктов. Условия хранения, требования к качеству                                                                                                             | 2           | 1                |
|                                                                | <b>Практическое занятие:</b> Провести товароведную экспертизу рыбных консервов. Проверить герметичность упаковки. Оценить органолептические показатели                              | 2           | 2                |
| Тема 5.<br>Товароведная характеристика молочных товаров        | Содержание учебного материала                                                                                                                                                       | 8           |                  |
|                                                                | 1.Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.                                                                                             | 4           | 1                |
|                                                                | 2. Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству кисло-молочных продуктов.                                                                                               |             |                  |
|                                                                | <b>Практическое занятие :</b> Провести товароведную экспертизу молока 1,5 %, сгущенного молока с сахаром заполнить органолептические показатели в дегустационный лист.              | 2           | 2                |
|                                                                | <b>Практическое занятие:</b> Рассчитать калорийность йогурта 2,5%, сыра «Российского», кефира 1%. Заполнить органолептические показатели по стандарту Занести показатели в таблицу. | 2           | 2                |
| Тема 6.<br>Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов | Содержание учебного материала                                                                                                                                                       | 8           |                  |
|                                                                | 1.Ассортимент, характеристика, требования к качеству сырого мяса.                                                                                                                   | 4           | 1                |
|                                                                | 2.Ассортимент, характеристика, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов, готовых к употреблению, сроки годности.                                                               |             |                  |
|                                                                | <b>Практическое занятие:</b> Провести товароведную экспертизу сырого мяса с/х птицы. Занести данные в таблицу.                                                                      | 2           | 2                |
| Тема 7.<br>Товароведная                                        | <b>Практическое занятие:</b> Провести органолептическую оценку мясных консервов. Рассчитать калорийность.                                                                           | 2           | 2                |
|                                                                | Содержание учебного материала                                                                                                                                                       | 8           |                  |
|                                                                | 1.Ассортимент, характеристика, требования к качеству яичных продуктов. Сроки годности.                                                                                              | 4           | 1                |
|                                                                | 2. Ассортимент, характеристика, требования к качеству пищевых жиров. Сроки годности.                                                                                                |             |                  |

| Наименование разделов и тем                                                                                                                                                                                                                                 | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                          | Объем часов | Уровень усвоения |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| <b>1</b>                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>2</b>                                                                                                                                            | <b>3</b>    | <b>4</b>         |
| характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров                                                                                                                                                                                                             | <i>Практическое занятие: Изучить образцы яйца. Определить категорию яиц. Товароведная экспертиза яйца куриного. Ознакомление с дефектами яиц.</i>   | 2           | 2                |
|                                                                                                                                                                                                                                                             | <i>Практическое занятие: Изучить образцы пищевых жиров. Провести товароведную экспертизу масла сливочного 82% жирности. Рассчитать калорийность</i> | 2           | 2                |
| <b>Самостоятельная работа</b><br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений |                                                                                                                                                     | <b>24</b>   |                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Всего:</b>                                                                                                                                       | <b>72</b>   |                  |



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому оснащению**

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет Товароведения продовольственных товаров

*Учебный кабинет, оснащенный оборудованием:*

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий (учебных таблиц, плакатов);

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;  
наглядные пособия.

*техническими средствами обучения:*

компьютер с лицензионным программным обеспечением,

мультимедийный проектор, экран, мультимедийные проектор

#### **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1 Печатные издания**

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.

##### **3.2.2 Государственные стандарты**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

##### **3.2.3 Электронные издания**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036; в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>  
<http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность  
<http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

### 3.2.4 Дополнительные источники

1. Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Замедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010.
4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].  
Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.
6. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                            | Методы оценки                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</li> <li>- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов;</li> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</li> <li>- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>Выполнено задание / не выполнено</p> <p>Успешное профессиональное поведение в смоделированной ситуации</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>- Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> | <p>Текущий контроль: Результаты выполнения практических занятий по темам. Наблюдение.</p> <p>Промежуточная аттестация: выполнение практических заданий.</p> |
| <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</li> <li>- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</li> <li>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</li> <li>- виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</li> </ul> | <p>Правильность ответов на вопросы</p> <p>Подтверждение рассуждений примерами</p>                                                                                                                                                                                                          | <p>Текущий контроль: устный опрос, тест.</p> <p>Промежуточная аттестация: Индивидуальное собеседование по вопросам.</p>                                     |

Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Рабочая программа по профессии 16675 **Повар** для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ, разработана с учетом требований Общероссийского классификатора профессий рабочих (ОК 016-94) и «Перечня профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение» утв. приказом №757 Минобрнауки РФ от 02.08.2013 года, рабочих программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Программа является адаптированной и предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида (для детей с умственной отсталостью).

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом.

Протокол № 8 от 19.04.2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**



# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ РАБОЧЕГО МЕСТА**

## **1.1. Область применения программы**

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта по профессии 16675 «Повар». Адаптированная рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

Программа учитывает индивидуальные особенности слушателей (легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации слушателей с недостатками в умственном развитии

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Дисциплина ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» входит в профессиональный цикл

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| <b>Умения</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Знания</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</li><li>– подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;</li><li>– обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;</li><li>– проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания;</li></ul> | <p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p> |

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>                    | <b>Объем часов</b> |
|----------------------------------------------|--------------------|
| <b>Объем образовательной программы</b>       | <b>72</b>          |
| в том числе:                                 |                    |
| теоретическое обучение                       | 40                 |
| лабораторные занятия                         | -                  |
| практические занятия                         | 8                  |
| самостоятельная работа                       | 24                 |
| <b>Промежуточная аттестация форме зачета</b> |                    |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем           | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                        | Объем в часах | Уровень освоения |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|
| 1                                     | 2                                                                                                                                                                                                                                                 | 3             | 4                |
| Раздел 1                              | Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства                                                                                                                                     | 48            | 2                |
| Тема 1.1<br>Механическое оборудование | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                     | 16            |                  |
|                                       | 1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации | 12            |                  |
|                                       | 2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                                                                                            |               |                  |
|                                       | 3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                                                                                                               |               |                  |
|                                       | 4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                                                                                                                            |               |                  |
|                                       | 5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации                                                                                                                                                          |               |                  |
|                                       | 6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации                                                                                                                                |               |                  |
|                                       | Тематика практических занятий (в форме практической подготовки)                                                                                                                                                                                   | 4             |                  |
|                                       | 1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.                                                                                                                                                         | 2             |                  |
| Тема 1.2<br>Тепловое оборудование     | 2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы                                                                                                                                                                 | 2             |                  |
|                                       | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                     | 10            |                  |
|                                       | 1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации                               | 8             |                  |
|                                       | 2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                                        |               |                  |
|                                       | 3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации                  |               |                  |
|                                       | 4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство.                                                                     |               |                  |

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
|                                                                                      | Правила безопасной эксплуатации                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |          |
|                                                                                      | <b>Тематика практических занятий(в форме практической подготовки)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>2</b>  | <b>2</b> |
|                                                                                      | 1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>1</b>  |          |
|                                                                                      | 2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>1</b>  |          |
| <b>Тема 1.3</b><br><b>Вспомогательное оборудование</b>                               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>4</b>  | <b>2</b> |
|                                                                                      | 1. Оборудование для раздачи пищи. Мармиты для первых блюд. Мармиты для вторых блюд. Передвижные мармиты. Тепловые стойки. Типы, устройство, принцип работы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>2</b>  |          |
|                                                                                      | 2. Водогрейное оборудование. Электрические кипятильники. Электрокипятильницы. Типы, устройство, принцип работы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>2</b>  |          |
| <b>Тема 2.3</b><br><b>Холодильное оборудование</b>                                   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>6</b>  | <b>2</b> |
|                                                                                      | 1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>4</b>  |          |
|                                                                                      | 2.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |          |
|                                                                                      | <b>Тематика практических занятий(в форме практической подготовки)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>2</b>  |          |
|                                                                                      | 1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |          |
| <b>Самостоятельная работа по разделу 1</b>                                           | Проработка конспекта занятий, рекомендуемой учебной и дополнительной литературы, выполнение индивидуального домашнего задания. Подготовка к контрольной работе. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Составление отчета о практической работе                                                                                                                                                                 | <b>12</b> | <b>2</b> |
| <b>Раздел 2 Организация рабочего места</b>                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>22</b> |          |
| <b>Тема 2.1</b><br><b>Характеристика предприятий общественного питания</b>           | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>2</b>  | <b>2</b> |
|                                                                                      | Типы предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания по производственному и торговому признакам. Планировка помещений                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |          |
| <b>Тема 2.2</b><br><b>Организация производства предприятий общественного питания</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>8</b>  | <b>2</b> |
|                                                                                      | 1. Структура производства предприятий общественного питания. Общие требования к производству и организации рабочих мест и труда в цехе Технологическая документация .<br>2. Бракераж готовой продукции. Контроль за качеством готовых изделий. Бракеражная комиссия, ее состав и назначение. Бракеражный журнал. Оценка блюда в зависимости от качественных показателей. Массовый бракераж.<br>3. Организация обслуживания производства. Обеспечение рабочих сырьем, инвентарем, |           |          |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                      |    |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | инструментами, топливом, спецодеждой, порядок проведения профилактического ремонта оборудования. Организация мелкого ремонта и точки ножей на месте. |    |  |
| <b>Самостоятельная работа по разделу 2</b><br>Проработка конспекта занятий, рекомендуемой учебной и дополнительной литературы, выполнение индивидуального домашнего задания. Подготовка к контрольной работе. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя.<br>Составление отчета о практической работе | 12                                                                                                                                                   | 2  |  |
| <b>Промежуточная аттестация в форме зачета</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                      | 2  |  |
| <b>Всего:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                      | 72 |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие кабинета технического оснащения и организации рабочего места

Оборудование учебного кабинета:

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий по предмету;
- компьютер, принтер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения,
- комплект учебно – методической документации,
- методические пособия.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

**Основные источники:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.
7. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 336

##### 3.2.1. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:



[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)
7. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148214> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147251> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермьяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
12. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148009> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
13. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148011> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
14. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **Дополнительные источники:**

1. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд., — М.: Академия, 2010. — 64 с.
2. Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд., — М.: Академия, 2013. — 416 с .....

#### **Интернет-ресурсы:**

Оборудование для пищевой промышленности [www.acma.ru/Links/dirid/53/](http://www.acma.ru/Links/dirid/53/)  
Портал оборудования <http://www.oborud.info/>  
Пищевое оборудование  
[https://yaca.yandex.ru/yca/cat/Business/Production/Equipment/Food\\_Industry/](https://yaca.yandex.ru/yca/cat/Business/Production/Equipment/Food_Industry/)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| <i>Результаты обучения</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <i>Критерии оценки</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <i>Формы и методы оценки</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Знание:</b><br/> классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;<br/> принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;<br/> правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;<br/> правила электробезопасности, пожарной безопасности;<br/> правила охраны труда в организациях питания</p> | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.<br/> Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>                                                               | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b><br/> - письменного/устного опроса;<br/> - тестирования;<br/> - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/> в форме зачета</p>                                                                         |
| <p><b>Умение:</b><br/> - организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;<br/> – подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;<br/> – обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;<br/> – проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания;</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.<br/> -Точность оценки<br/> -Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br/> -Рациональность действий и т.д.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/> - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;<br/> - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы<br/> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p> |

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП 04 Основы калькуляции и учета

Рабочая программа по профессии 16675 **Повар** для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ, разработана с учетом требований Общероссийского классификатора профессий рабочих (ОК 016-94) и «Перечня профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение» утв. приказом №757 Минобрнауки РФ от 02.08.2013 года, рабочих программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Программа является адаптированной и предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида (для детей с умственной отсталостью).

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом.

Протокол № 8 от 19.04.2024 г.

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА.

## 1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Основы калькуляции и учета» соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта по профессии 16675 «Повар». Адаптированная рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

Программа учитывает индивидуальные особенности слушателей (легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации слушателей с недостатками в умственном развитии

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Дисциплина ОП.04 «Основы калькуляции и учета» входит в профессиональный цикл

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептов;</li><li>- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет;</li><li>- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;</li><li>- оформлять документы по результатам инвентаризации;</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;</li><li>- порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерский изделий;</li><li>- порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерских изделиях;</li><li>- порядок получения продуктов из кладовой;</li><li>- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;</li><li>- виды нормативно-технологической документации</li></ul> |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>                                             | <b>Объем часов</b> |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>  | <b>60</b>          |
| Самостоятельная работа <sup>14</sup>                                  | <b>30</b>          |
| <b>Объем образовательной программы</b>                                | <b>90</b>          |
| в том числе:                                                          |                    |
| теоретическое обучение                                                | 36                 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено)                             | -                  |
| практические занятия (если предусмотрено)                             | 24                 |
| <b>Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы</b> |                    |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Основы калькуляции и учета

| Наименование разделов и тем                                  | № урока                              | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                               | Объем часов | Уровень освоения |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1                                                            | 2                                    | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 4           | 5                |
| <b>Тема 1.<br/>Общая характеристика бухгалтерского учета</b> | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |             |                  |
|                                                              | 1                                    | Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета<br>Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности | 2           | 2                |
|                                                              | 2                                    | Механизация хозяйственных операций. Устройство калькуляторов. Правила выполнения операций на микрокалькуляторе.                                                                                                                                                                                                                     | 2           |                  |
|                                                              | 3.                                   | Назначение и задачи хозяйственного учёта на предприятиях общественного питания; документацию, применяемую на предприятиях общественного питания, требования к ней, к хранению.                                                                                                                                                      | 2           |                  |
|                                                              |                                      | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 8           |                  |
| <b>Тема 2.<br/>Ценообразование в общественном питании</b>    |                                      | 1.Выполнение операций на микрокалькуляторе.                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 4           |                  |
|                                                              |                                      | 2.Оформление необходимой документации, применяемой на предприятиях общественного питания                                                                                                                                                                                                                                            | 4           |                  |
|                                                              | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |             |                  |
|                                                              | 1                                    | Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания<br>Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства                                                                                                                                         | 4           | 2                |
|                                                              | 2                                    | Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета План-менно, его назначение, виды, порядок составления                                                                                                                                                                                                                   | 4           |                  |
|                                                              | 3                                    | Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий                                                                                     | 4           |                  |

|                                                                                                   |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|                                                                                                   | 4                                    | <b>Практическая работа</b> Работа со Сборником рецептов, :<br>- расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,<br>- определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья                                                                                                                                                             | 4 |
|                                                                                                   | 5                                    | <b>Практическая работа</b> Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.                                                                                                                                                                                                                                | 4 |
| <b>Тема 3.</b>                                                                                    | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| <b>Материальная ответственность. Инвентаризация</b>                                               | 1                                    | Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц<br>Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление                      | 2 |
|                                                                                                   | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| <b>Тема 4.</b><br><b>Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</b>              | 1                                    | Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков<br>Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой | 6 |
|                                                                                                   | 2                                    | <b>Практические занятия</b><br>Порядок и документальное оформление учёта и отпуска сырья на производство                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 4 |
|                                                                                                   | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| <b>Тема 5.</b><br><b>Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров</b> | 1.                                   | Организация учета на производстве. Состав товароборота общественного питания<br>Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции<br>Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском                             | 6 |
|                                                                                                   | <b>Содержание учебного материала</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
|                                                                                                   |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |                                                                                                |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| предприятиями<br>общественного<br>питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    | цехе                                                                                           |           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2. | <b>Практические занятия</b><br>План – меню, оформление отпуск готовой продукции с производства | 4         |
| <b>Самостоятельная работа</b><br>Проработка конспекта занятий, рекомендуемой учебной и дополнительной литературы, выполнение индивидуального домашнего задания. Подготовка к контрольной работе. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя.<br>Составление отчета о практической работе |    |                                                                                                | <b>24</b> |
| <b>Промежуточная аттестация в форме контрольной работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |                                                                                                | <b>2</b>  |
| <b>ИТОГО</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |                                                                                                | <b>90</b> |



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы имеется учебный кабинет «Социально-экономических дисциплин»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-методических материалов преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине, в том числе на электронных носителях;

калькуляторы;

бланки бухгалтерских документов.

#### Технические средства обучения:

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### Основные источники

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
10. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании. Москва, 2019г.
11. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Москва, Издательский центр «Академия», 2020г.
12. Куликова О.А., Перетятко М.Ю. Бухгалтерский учет в общественном питании. 2019г.
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва. Экономика. 2020г.
14. Сборник мучных кондитерских изделий. Санкт-Петербург. Гидрометеиздат.2019г.



#### **Дополнительные источники:**

15. Морозова Л.Л. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва – Санкт-Петербург, 2015г.
16. Николаева Г.А. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва, 2015 г.
17. Щербакова В.И. Теория бухгалтерского учета. Москва, 2016 г.
18. Гуккаев В.Б. Организация общественного питания: правила работы, учет, налогообложение. Москва, 2016г.
19. Куликова О.А., Перетятко М.Ю.. Бухгалтерский учет в общественном питании. 2016г.
20. Алексеев Е.М., Мифтахудинова Н.М.. Основы учета и калькуляции в предприятиях общественного питания. 2015г.

#### **Электронные издания:**

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»  
[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)
3. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)  
[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_2594/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/)
4. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_7152/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/)
5. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. [http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_roznichnoj\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/)
6. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. [http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_roznichnoj\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/)
7. <http://economy.gov.ru>
8. <http://www.consultant.ru>
9. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146805> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146806> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для спо / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149315> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
12. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148149> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для

авториз. пользователей.

Интернет - ресурсы

<http://www.buh.ru/document-376>

<http://www.audit-it.ru/articles/account/otrasl/a89/42253.html>

<http://zakon.kuban.ru/private3/132/132-04.shtml>

<http://www.texno-plus.ru/publ/1-1-0-6>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;</li> <li>- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт;</li> <li>- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;</li> <li>- оформлять документы по результатам инвентаризации;</li> </ul> <p><b>Знать</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;</li> <li>- порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерских изделиях;</li> <li>- порядок получения продуктов из кладовой;</li> <li>- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;</li> <li>- виды нормативно-технологической документации</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль</b><br/>при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b><br/>в форме контрольной работы в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul> |

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП 05 Охрана труда

Рабочая программа по профессии 16675 **Повар** для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ, разработана с учетом требований Общероссийского классификатора профессий рабочих (ОК 016-94) и «Перечня профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение» утв. приказом №757 Минобрнауки РФ от 02.08.2013 года, рабочих программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Программа является адаптированной и предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида (для детей с умственной отсталостью).

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом.

Протокол № 8 от 19.04.2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**



# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения программы**

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Охрана труда» соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта по профессии 16675 «Повар». Адаптированная рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

Программа учитывает индивидуальные особенности слушателей (легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации слушателей с недостатками в умственном развитии

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Дисциплина ОП.05 «Охрана труда» входит в профессиональный цикл

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| <b>Умения</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Знания</b>                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -применять методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов;<br>-обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности<br>- анализировать травмоопасные и вредные факторы в профессиональной деятельности<br>-использовать индивидуальные средства защиты | -правовые и организационные основы охраны труда;<br>-основы безопасности труда и пожарной охраны<br>-основы электробезопасности;<br>-основы гигиены труда. |

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>                                            | <b>Объем часов</b> |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | 36                 |
| Самостоятельная работа                                               | 18                 |
| <b>Объем образовательной программы</b>                               | 54                 |
| теоретическое обучение                                               | 34                 |
| практические занятия (если предусмотрено)                            | 2                  |
| <b>Промежуточная аттестация проводится в форме зачета</b>            |                    |

## 2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                                                                     | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)                                                                                                               | Объем часов | Уровень освоения |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| <b>1</b>                                                                                        | <b>2</b>                                                                                                                                                                                                                                      | <b>3</b>    | <b>4</b>         |
| <b>Раздел 1. Основные понятия безопасности труда</b>                                            |                                                                                                                                                                                                                                               |             | <b>1</b>         |
| <b>Тема 1.1. Охрана труда, понятие и сущность.</b>                                              | Охрана труда, понятие и сущность. Основная задача охраны труда.                                                                                                                                                                               | 2           |                  |
| <b>Тема 1.2. Безопасность труда.</b>                                                            | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                 | 2           | <b>1</b>         |
|                                                                                                 | Безопасные условия труда. Производственная санитария.                                                                                                                                                                                         |             | <b>1</b>         |
|                                                                                                 | <b>Самостоятельная работа студентов №1:</b><br>1. Повторение и систематизация знаний, полученных на уроках – работа с конспектом учебных занятий<br>3. Подготовка к практическим работам                                                      | 2           |                  |
| <b>Раздел 2. Организация охраны труда в строительстве</b>                                       |                                                                                                                                                                                                                                               |             |                  |
| <b>Тема 2.1. Обеспечение охраны труда</b>                                                       | Ответственность за нарушение правил охраны труда. Виды ответственности.                                                                                                                                                                       | 2           |                  |
| <b>Тема 2.2. Обязанности работников и работодателей по соблюдению требований охраны труда.</b>  | Обязанности работников по соблюдению требований охраны труда. Обязанности работодателей по обеспечению безопасных и здоровых условий труда                                                                                                    | 2           |                  |
|                                                                                                 | <b>Самостоятельная работа студентов №2:</b><br>1. Безопасность при эксплуатации инструментов, машин и оборудования.<br>2. Поиск информации по заданной теме из различных источников.<br>3. Тест: «опасные и вредные производственные факторы» | 4           |                  |
| <b>Раздел 3. Производственный травматизм. Расследование несчастных случаев на производстве.</b> |                                                                                                                                                                                                                                               | <b>10</b>   |                  |
| <b>Тема 3.1. Несчастные случаи на производстве.</b>                                             | Определение «несчастный случай». Несчастные случаи на производстве, несчастные случаи вне производства, но связанные с работой, несчастные                                                                                                    | 2           |                  |

|                                                                          |                                                                                                                                                                                                     |          |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|                                                                          | случаи не связанные с производством, но происшедшие на производстве, бытовые несчастные случаи.                                                                                                     |          |
| Тема 3.2. Расследование несчастных случаев.                              | Расследование несчастных случаев на производстве.                                                                                                                                                   | 2        |
| Тема 3.3..Определение тяжести несчастных случаев на производстве.        | Классификация тяжести несчастных случаев на производстве.                                                                                                                                           | 2        |
| Тема 3.4. Средства индивидуальной защиты.                                | Средства индивидуальной и коллективной защиты. Классификация СИЗ. Бесплатная выдача СИЗ рабочим и служащим в индивидуальное пользование.                                                            | 2        |
|                                                                          | <b>Самостоятельная работа студентов № 3:</b><br>1. Повторение и систематизация знаний, полученных на уроках – работа с конспектом учебных занятий<br>3. Подготовка к практическим работам           | 2        |
| <b>Раздел 4.</b><br><b>Безопасная организация питания.</b>               |                                                                                                                                                                                                     | <b>6</b> |
| Тема 4.1.<br>Требования безопасности к организации рабочих мест          | Требования безопасности к подготовке и содержанию рабочих мест на предприятии общественного питания.                                                                                                | 2        |
| Тема 4.2<br>Обязанности учащихся на производственной практике            | Инструкция по охране труда на производственной практике. Безопасность технологических процессов.                                                                                                    | 2        |
|                                                                          | <b>Самостоятельная работа студентов № 4:</b><br>1 . Повторение и систематизация знаний, полученных на уроках – работа с конспектом учебных занятий<br>3. Подготовка к практическим работам          | 2        |
|                                                                          | <b>Практическая работа:</b><br>1.Изучение инструкции по безопасности организации рабочего места на предприятии общественного питания<br>2.Безопасность технологического оборудования и инструмента. | 2        |
| <b>Раздел 5. Безопасная организация основных видов кулинарных работ.</b> |                                                                                                                                                                                                     |          |
| Тема 5.1.Требования безопасности при выполнении кулинарных работ.        | Безопасное выполнение кулинарных работ. Безопасное использование средств труда.                                                                                                                     | 2        |



|                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Тема 5.2. Безопасная эксплуатация поварского технологического оборудования             | Требования безопасности при эксплуатации поварского технологического оборудования. Техника безопасности при работе с поварскими инструментами.                                                                                                                                                                                 | 2         |
| Тема 5.3. Обеспечение электробезопасности                                              | Основные причины и виды электротравматизма. Факторы поражающего действия электрического тока.                                                                                                                                                                                                                                  | 2         |
| Тема 5.4. Обеспечение пожарной безопасности                                            | Основные понятия о пожаре, горении и горючих, труднотлеющих и трудногорючих веществ. Опасные (поражающие) факторы пожара и взрыва. Первичные средства пожаротушения.                                                                                                                                                           | 2         |
|                                                                                        | <b>Самостоятельная работа студентов № 5</b><br>1. Подготовка сообщений, по темам, предложенным преподавателем: «Безопасное выполнение плотничных работ».<br>2. Повторение и систематизация знаний, полученных на уроках – работа с конспектом учебных занятий<br>3. Подготовка к практическим работам                          | 6         |
| Раздел 6. Оказание первой медицинской помощи.                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |
| Тема 6.1. Первая помощь при поражении электрическим током, ранении, переломах, ожогах. | 1. Организация оказания первой и медицинской помощи. Основные принципы и этапы проведения искусственного дыхания и непрямого массажа сердца. Оказание доврачебной помощи пострадавшему.<br>2. Виды перевязок и перевязочных материалов. Первая помощь при ожогах.<br>Классификация ран по ранящему агенту. Виды и признаки ран | 4         |
|                                                                                        | <b>Самостоятельная работа студентов № 6:</b><br>1. Изучение видов повязок при различных видах ранений, переломов, ожогов.<br>2. Повторение и систематизация знаний, полученных на уроках – работа с конспектом учебных занятий<br>3. Подготовка к практическим работам                                                         | 4         |
| <b>Всего:</b>                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <u>54</u> |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

1. Доска для письма
2. Комплект плакатов по охране труда

Технические средства обучения:

1. Компьютер с лицензионным программным обеспечением
2. Видеопроектор
3. Акустическая система

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**

##### **Основные источники**

1. Безопасность и охрана труда, Издательство: Омега-Л 2019 г.
2. Вольхин С. Н. Охрана труда на производстве и в учебном процессе Издательство: Альфа-Пресс 2019 г.

##### **Дополнительные источники:**

3. Изменения и дополнения в законодательстве об охране труда Издательство: Альфа-Пресс, 2016 г.
4. Кодификатор нормативных документов по вопросам защиты прав и законных интересов несовершеннолетних. Серия: Международная программа "Уличные дети Санкт-Петербурга. От эксплуатации к образованию" Издательство: Издательство Санкт-Петербургского университета, 2015 г.
5. Охрана труда. Универсальный справочник (+ CD-ROM) Издательство: АБАК, 2014 г.
6. Охрана труда. Обеспечение прав работников. Серия: Закон и общество Издательство: Омега-Л 2015 г
7. О.С. Ефремова Охрана труда в организации. Изд-во Питер-пресс, 2016 г
8. Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (с приложениями). Серия: СанПин 2.2.2.542-96 Гигиенические требования к видеодисплейным терминалам, персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенные знания)</b>                             | <b>Формы и методы контроля и<br/>оценки результатов обучения</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>                                                                                        | <b>2</b>                                                         |
| <b>Умения:</b>                                                                                  |                                                                  |
| применять методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов | тестовый контроль                                                |
| обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности                           | тестовый контроль                                                |
| анализировать травмоопасные и вредные факторы в профессиональной деятельности                   | тестовый контроль                                                |
| Индивидуальные средства защиты                                                                  | тестовый контроль                                                |
| <b>Знания:</b>                                                                                  |                                                                  |
| воздействие негативных факторов на человека                                                     | тестовый контроль                                                |
| правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии                      | тестовый контроль                                                |



Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.06 Безопасность жизнедеятельности

Рабочая программа по профессии 16675 **Повар** для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ, разработана с учетом требований Общероссийского классификатора профессий рабочих (ОК 016-94) и «Перечня профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение» утв. приказом №757 Минобрнауки РФ от 02.08.2013 года, рабочих программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Программа является адаптированной и предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида (для детей с умственной отсталостью).

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом.

Протокол № 8 от 19.04.2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.06 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ».**

### **1.1. Область применения программы**

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Безопасность жизнедеятельности» соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта по профессии 16675 «Повар». Адаптированная рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

Программа учитывает индивидуальные особенности слушателей (легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации слушателей с недостатками в умственном развитии

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Дисциплина ОП.06 «Безопасность жизнедеятельности» входит в профессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные получаемой профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий
- при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму

- как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы
- снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного
- поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении)
- воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося 72 часов, в том числе:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 48 часов;  
самостоятельная работа обучающегося (всего) – 24 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.06 Безопасность жизнедеятельности**

#### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>                               | <b>Объем часов</b> |
|---------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>            | 72                 |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | 48                 |
| в том числе:                                            |                    |
| практические занятия                                    | 20                 |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>      | 24                 |
| Промежуточная аттестация в форме зачета                 |                    |



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06 Безопасность жизнедеятельности

| Наименование разделов и тем                                                    | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                  | Объём часов | Уровень усвоения |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1                                                                              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 3           | 4                |
| <b>Раздел 1.</b><br><b>Безопасность в профессиональной деятельности и быту</b> | <b>Содержание учебного материала:</b><br>1. Среда обитания и безопасность человека. Основные виды потенциальных опасностей в профессиональной деятельности и быту. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков<br>2. Пожарная безопасность. Категории пожарной опасности производств и помещений | 8           | 2                |
|                                                                                | Практическое занятие № 1 «Защита человека от опасных и вредных производственных факторов»<br>Практическое занятие № 2 «Использование первичных средств тушения пожаров»                                                                                                                                                                                                | 4           | 2                |
|                                                                                | <b>Самостоятельная работа:</b><br>1. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков<br>2. Инструкции по охране труда<br>3. Категории пожарной опасности производств и помещений<br>4. Система оповещения при пожаре                                                                                 | 6           | 2                |
|                                                                                | <b>Содержание учебного материала:</b><br>1. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера, причины и их возможные последствия.<br>2. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации.                                                                                                                                             | 8           |                  |
| <b>Раздел 2.</b><br><b>Защита населения в чрезвычайных ситуациях</b>           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |             |                  |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |     |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|
|  | Практическое занятие № 3 «Использование средств индивидуальной защиты»<br>Практическое занятие № 4 «Использование средств коллективной защиты»<br>Практическое занятие № 5 «Организация гражданской обороны в учреждении (предприятии)»<br>Практическое занятие № 6 «Организация защиты населения от стихийных бедствий»<br>Практическое занятие № 7 «Организация защиты населения при производственных авариях и катастрофах» | 6 | 2,3 |
|  | <b>Самостоятельная работа:</b><br>1. Дополнительные СИЗОД<br>2. Дегазация химически опасных веществ<br>3. Задачи и назначение гражданской обороны<br>4. Прогнозирование развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций<br>5. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте                                                                                                                        | 6 |     |
|  | <b>Содержание учебного материала:</b><br>1. Нормативно-правовая база организации военной службы и обороны государства<br>2. Подготовка граждан по военно-учётным специальностям<br>3. Классы воинских должностей<br>4. Международные договоры в области обороны государства<br>5. Особые звания и знаки особого отличия                                                                                                        | 6 | 2   |
|  | <b>Раздел 3.</b><br><b>Основы военной службы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |     |
|  | Практическое занятие № 8 «Военные аспекты международного права»<br>Практическое занятие № 9 «Общевойсковые уставы Вооружённых Сил РФ» .<br>Практическое занятие № 10 «Военная форма, знаки различия, составы военнослужащих и воинские звания».<br>Практическое занятие № 11 «Поощрения и дисциплинарные взыскания военнослужащих»                                                                                             | 6 | 2,3 |

|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |     |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
|                                                        | Самостоятельная работа:<br>1. Терроризм – угроза национальной безопасности России. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта<br>2. Военные преступления<br>3. Способы бесконфликтного общения                                                                                                                      | 6  |     |
|                                                        | Содержание учебного материала:<br>1. Болезни, факторы, определяющие заболевания<br>2. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь<br>3. Общее понятие об отравлениях.<br>4. Первая медицинская помощь при поражении сильнодействующими ядовитыми веществами<br>5. Понятие о терминальных состояниях. Реанимация            | 6  | 2,3 |
| <b>Раздел 4.<br/>Основы<br/>медицинских<br/>знаний</b> | Практическое занятие № 12 «Принципы оказания первой медицинской помощи»<br>Практическое занятие № 13 «Ожоги, первая медицинская помощь при различных видах ожогов»<br>Практическое занятие № 14 «Техника наложения бинтовых повязок»<br>Практическое занятие № 15 «Травмы, ранения, первая медицинская помощь»                           | 4  | 2,3 |
|                                                        | Самостоятельная работа:<br>1. Классы болезней ВОЗ<br>2. История развития профилактических мероприятий по борьбе с туберкулезом<br>3. Заболевания пищеварительной системы, провоцируемые вредными привычками<br>4. Планирование семьи. Уголовная ответственность за заведомую постановку другого лица в опасность заражения ВИЧ-инфекцией | 6  |     |
| Зачет                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |     |
| Всего:                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 72 |     |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОП.06. «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

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

Реализация программы дисциплины требует наличие кабинета безопасности жизнедеятельности.

- Оборудование учебного кабинета:
- Общевойсковой защитный комплект (ОЗК)
- Общевойсковой противогаз или противогаз ГП-7
- Гопкалитовый патрон ДП-5В
- Изолирующий противогаз в комплекте с регенеративным патроном
- Респиратор Р-2
- Индивидуальный противохимический пакет (ИПП-8,9,10,11)
- Ватно-марлевая повязка
- Противопыльная тканевая маска
- Медицинская сумка в комплекте
- Носилки санитарные
- Аптечка индивидуальная (АИ-2)
- Бинты марлевые
- Бинты эластичные
- Жгуты кровоостанавливающие резиновые
- Индивидуальные перевязочные пакеты
- Косынки перевязочные
- Ножницы для перевязочного материала прямые
- Шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя)
- Шинный материал (металлические, Дитерихса)
- Огнетушители порошковые (учебные)
- Огнетушители пенные (учебные)
- Огнетушители углекислотные (учебные)
- Устройство отработки прицеливания
- Учебные автоматы АК-74
- Винтовки пневматические
- Комплект плакатов по Гражданской обороне
- Комплект плакатов по Основам военной службы

Технические средства обучения:

- Аудио-, видео-, проекционная аппаратура

##### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

### Основные источники

1. Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: Учебник – М. КНОРУС, 2019

### Дополнительные источники

1 Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, - М.;

Эксмо, 2019, - 608 с.

2 Сборник законов Российской Федерации, - М.; 2020, - 928 с.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и приема нормативов, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

| Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                               | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>знать:</b><br>— принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий<br>— при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму<br>— как серьезной угрозе национальной безопасности России;<br>— основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы<br>— снижения вероятности их реализации;<br>— основы военной службы и обороны государства;<br>— задачи и основные мероприятия гражданской обороны;<br>— способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;<br>— организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;<br>— основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br>Не менее 75% правильных ответов.<br>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | Текущий контроль при проведении:<br>- письменного/устного опроса;<br>- тестирования;<br>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета<br>- письменных/устных ответов,<br>- тестирования. |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>— воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;</li> <li>— область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>— порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>— предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>— использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>— применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>— ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные получаемой профессии;</li> <li>— применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</li> <li>— владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>— оказывать первую помощь пострадавшим.</li> </ul> | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul> | <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> |



Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.07 Эффективное поведение на рынке труда

Рабочая программа по профессии 16675 **Повар** для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ, разработана с учетом требований Общероссийского классификатора профессий рабочих (ОК 016-94) и «Перечня профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение» утв. приказом №757 Минобрнауки РФ от 02.08.2013 года, рабочих программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Программа является адаптированной и предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида (для детей с умственной отсталостью).

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом.

Протокол № 8 от 19.04.2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 «ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА».**

### **1.1. Область применения программы**

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Эффективное поведение на рынке труда» соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта по профессии 16675 «Повар». Адаптированная рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

Программа учитывает индивидуальные особенности слушателей (легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации слушателей с недостатками в умственном развитии

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Дисциплина ОП.07 «Эффективное поведение на рынке труда» входит в профессиональный цикл

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны **иметь практический опыт:**

- в прохождении собеседования в процессе трудоустройства;
- ориентироваться в законодательных документах по трудовому праву.

**уметь:**

- ориентироваться в ситуации на рынке труда;
- вести телефонные переговоры с потенциальным работодателем, заполнять анкеты и опросники, подготавливать резюме;
- обладать искусством самопрезентации при трудоустройстве.

**знать:**

- основные положения по оплате труда на предприятиях, предпринимательского типа;
- виды налогов;
- понятие, функции, элементы рынка труда;
- методы поиска вакансий;
- содержание и порядок заключения трудового договора;
- основные законодательные документы по трудовому праву.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 час;
- самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>                                  | <b>Объем часов</b> |
|------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>               | 72                 |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>    | 48                 |
| в том числе:                                               |                    |
| лекции                                                     | 24                 |
| практические занятия                                       | 24                 |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>         | 24                 |
| <i>Промежуточная аттестация в форме контрольной работы</i> |                    |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                 | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                  | Объем часов | уровень усвоения |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| <b>Эффективное поведение на рынке труда</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                |             |                  |
| <b>Тема 1. Основы планирования карьеры</b>  | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>32</b>   |                  |
| 1                                           | Основные понятия и определения карьеры<br>Понятия «Карьера» и «Планирование карьеры». Основные подходы к изучению карьеры. Сопоставление понятий «Карьера» и «Жизненный путь». Карьера и профессиональное развитие. Карьера как один из ключевых процессов развития персонала. | 2           | 2                |
| 2                                           | Этапы планирования и реализации карьеры. Основные причины и этапы поиска работы                                                                                                                                                                                                | 1           |                  |
| 3                                           | Понятие и особенности современного рынка труда. Занятость населения. Безработица                                                                                                                                                                                               | 1           |                  |
| 5                                           | Резюме, разработка алгоритма составления резюме. Ошибки, часто допускаемые, при составлении резюме.                                                                                                                                                                            | 2           |                  |
| 6                                           | Сопроводительное и рекомендательное письмо, разработка алгоритма составления писем. Анализ типичных ошибок.                                                                                                                                                                    | 2           |                  |
|                                             | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>12</b>   |                  |
| 7                                           | Составить резюме, сопроводительное и рекомендательное письма                                                                                                                                                                                                                   | 4           |                  |
| 8                                           | Выполнить собеседование, составить речь в деловом общении. Применить общение как коммуникацию. Использовать невербальные средства общения. Применить правила культурного телефонного делового общения.                                                                         | 2           |                  |
| 9                                           | Участвовать в деловой игре «Первый телефонный разговор с работодателем»                                                                                                                                                                                                        | 2           |                  |
| 10                                          | Описать внешний облик человека и деловой этикет в ситуации трудоустройства                                                                                                                                                                                                     | 2           |                  |



|                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                          |    |   |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
|                                                            | 11                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Участвовать в деловой игре «Собеседование»                                                                                                                                                                                                               | 2  |   |
|                                                            | <b>Самостоятельная работа:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                          | 12 |   |
|                                                            | Работать с основной и дополнительной литературой.<br>Выполнить поиск вакантных рабочих мест специалиста по туризму, в организациях и на предприятиях Московской области по различным источникам информации (в т.ч. Интернет).<br>Подготовить информации о себе: резюме, портфолио<br>Проработать внешний вид для собеседования. |                                                                                                                                                                                                                                                          |    | 2 |
| <b>Тема 2.<br/>Профессиональная адаптация</b>              | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                          | 6  |   |
|                                                            | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Понятие и сущность профессиональной адаптации. Правовой аспект молодого специалиста. Адаптация на новом рабочем месте. Факторы, влияющие на адаптацию новых сотрудников.                                                                                 | 2  |   |
|                                                            | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Формы адаптации персонала. Помощь со стороны руководства в период адаптации новых сотрудников. Вторичная адаптация персонала. Ошибки в период адаптации.                                                                                                 | 2  |   |
|                                                            | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Профессиональное становление. Адаптация персонала в предприятиях общественного питания. Адаптация и контроль.                                                                                                                                            | 2  |   |
| <b>Тема 3.<br/>Юридические аспекты трудовых отношений.</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                          | 32 |   |
|                                                            | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Регулирование рынка труда и занятости: система государственного регулирования занятости; деятельность органов государственной службы занятости. Стороны, срок и порядок заключения трудового договора. Гарантии при заключении трудового договора.       | 2  |   |
|                                                            | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Документы, необходимые в ситуации трудоустройства. Портфолио работника. Понятие и содержание трудового договора. Права и обязанности сторон.<br>Время рабочее и время отдыха. Учет рабочего времени.<br>Должностная инструкция работников специальности. | 6  | 2 |
|                                                            | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Практические занятия</b><br>Заполнить документы при трудоустройстве.<br>Составить трудовой договор.<br>Заполнить бланк учета рабочего времени<br>Изучить и составить должностную инструкцию                                                           | 12 |   |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |           |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------|
|  | <b>Самостоятельная работа:</b>                                                                                                                                                                                                                                         |  | <b>12</b> |
|  | Отработать тему с основной и дополнительной литературой:<br>Проанализировать содержание и подписание трудового договора (контракта).<br>Назвать основные права и обязанности работника и работодателя<br>Обозначить документы, регламентирующие деятельность работника |  | 4         |
|  | <b>Контрольная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                              |  | 4         |
|  | <b>Всего</b>                                                                                                                                                                                                                                                           |  | <b>2</b>  |
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                        |  | <b>72</b> |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета.

Оборудование кабинета:

- посадочные места студентов;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая доска;

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- компьютер;
- проекционный экран.
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

*Нормативно-правовые источники:*

1. Конституция Российской Федерации
2. Гражданский кодекс Российской Федерации (части 1, 2)» от 30.11.1994г. №51-ФЗ (ред. от 02.07.2005 г) [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www/consultant.ru](http://www.consultant.ru)
3. Налоговый кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www/consultant.ru](http://www.consultant.ru)
4. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www/consultant.ru](http://www.consultant.ru)
5. ФЗ «Об обществах с ограниченной ответственностью» от 26.02.1998г. № 14-ФЗ (ред. от 29.12.2004г.).
6. ФЗ «Об акционерных обществах» от 26.12.1995г. № 208-ФЗ (ред. от 29.12.2004г.)
7. ФЗ «О производственных кооперативах» от 08.05.1996г. № 41-ФЗ (ред. от 21.03.2002г.).
8. ФЗ «О государственных и муниципальных унитарных предприятиях» от 14.12.2002г. № 161-ФЗ (ред. от 08.12.2003г.).
9. ФЗ «О развитии малого и среднего предпринимательства в РФ» от 24.07.2007 № 209 - ФЗ

***Основная литература:***

1. Управление персоналом: деловая карьера: Учебное пособие/С.И.Сотникова, 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019.
2. Правила карьеры: Все, что нужно для служебного роста / Темплар Р. - М.:Альпина Пабли., 2019.
3. Руководство по поиску работы, самопрезентации и развитию карьеры / Румянцева Е. - М.:Альпина Пабли., 2018.

***Дополнительная литература:***

1. Набатников, В.М. Организация предпринимательской деятельности [Текст]: Учебное пособие/В.М. Набатников. – Ростов-на Д.: Феникс, 2013 – 256 с.
2. Организация предпринимательской деятельности. Схемы и таблицы [Текст]: Учебное пособие. В.П. Попков; Е.В. Евстафьева. СПб.: Питер, 2013.- 352 с.
3. Основы предпринимательской деятельности: Учебное пособие / Т.М. Голубева. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 272 с. [электронные ресурс ЭБС Znanium.com]
4. Основы предприним. деят.: содерж. деят., кач-ва и компет., проф. карьера.: Уч.пос. / С.Д.Резник, И.В.Глухова.;Под общ. ред. С.Д.Резника. - 3 изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014-224с. [электронные ресурс ЭБС Znanium.com]

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

[illegible]

Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.08 Рисование и лепка



Рабочая программа по профессии 16675 **Повар** для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ, разработана с учетом требований Общероссийского классификатора профессий рабочих (ОК 016-94) и «Перечня профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение» утв. приказом №757 Минобрнауки РФ от 02.08.2013 года, рабочих программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Программа является адаптированной и предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида (для детей с умственной отсталостью).

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом.

Протокол № 8 от 19.04.2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|                                                                     | Стр.     |
|---------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>              | <b>4</b> |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                 | <b>6</b> |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                     | <b>9</b> |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>9</b> |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.08 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

### 1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта по профессии 16675 «Повар». Адаптированная рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

Программа учитывает индивидуальные особенности слушателей (легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации слушателей с недостатками в умственном развитии

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Дисциплина «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» входит в профессиональный цикл

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Знания                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>-выполнять геометрические построения в рисунке;</li><li>-выполнять рисунок с натуры, по образцу, по памяти и воображению;</li><li>-выполнять рисунок пирожных и тортов в цвете;</li><li>-выполнять элементы лепки;</li><li>-выполнять макет торта.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>-технику рисунка и основы композиции;</li><li>-геометрические композиции в рисунке;</li><li>-цветовую гармонию;</li><li>-основы лепки.</li></ul> |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы                                  | Объем в часах |
|-----------------------------------------------------|---------------|
| Объем образовательной программы                     | 126           |
| в том числе:                                        |               |
| теоретическое обучение                              | 24            |
| практические занятия                                | 60            |
| Самостоятельная работа                              | 42            |
| Промежуточная аттестация в форме контрольной работы |               |

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                                    | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                                                                          | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций                           |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------------|
| 1                                                              | 2                                                                                                                                                                                                                                                   | 3           | 4                                                          |
| <b>Раздел 1. Основы рисования.</b>                             |                                                                                                                                                                                                                                                     |             |                                                            |
| <b>Тема 1.1.</b>                                               | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                   |             |                                                            |
| <b>Рисунок – важнейшая область художественного творчества.</b> | 1. Материалы для рисования.<br>2. Техника рисунка и ее многообразие.                                                                                                                                                                                | 2           | ОК 01, ОК 02,<br>ОК 05, ОК 06,<br>ОК 09, ПК 4.2,<br>ПК 5,5 |
| <b>Раздел 2. Геометрические композиции в рисунке.</b>          |                                                                                                                                                                                                                                                     |             |                                                            |
| <b>Тема 2.1</b>                                                | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                   |             |                                                            |
| <b>Начальные упражнения по рисованию.</b>                      | 1. Рисование геометрических фигур.<br>2. Рисование орнаментов, виды орнамента.                                                                                                                                                                      | 4           | ОК 01, ОК 02,<br>ОК 05, ОК 06,<br>ОК 09, ПК 4.2,<br>ПК 5,5 |
|                                                                | <b>Практическая работа:</b><br>1. Построение геометрических фигур<br>2. Зарисовки бытовых предметов, имеющих геометрические формы.<br>3. Геометрические построения орнаментов по образцу.<br>4. Геометрические построения орнаментов по воображению | 8           |                                                            |
| <b>Раздел 3. Цвет в композиции рисунка.</b>                    |                                                                                                                                                                                                                                                     |             |                                                            |
| <b>Тема 3.1 Понятие о цвете.</b>                               | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                   |             |                                                            |
|                                                                | 1. Техника работы акварелью и гуашью.<br>2. Подбор композиции и цвета.                                                                                                                                                                              | 4           | ОК 01, ОК 02,<br>ОК 05, ОК 06,<br>ОК 09, ПК 4.2,<br>ПК 5,5 |
|                                                                | <b>Практическая работа:</b><br>«Рисование акварелью и гуашью».                                                                                                                                                                                      | 6           |                                                            |
| <b>Раздел 4. Рисунок с натуры.</b>                             |                                                                                                                                                                                                                                                     |             |                                                            |
| <b>Тема 4.1</b>                                                | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                   |             |                                                            |
| <b>Подготовка к</b>                                            | 1. Определение на глаз размеров и соотношение частей предмета.                                                                                                                                                                                      | 4           | ОК 01, ОК 02,<br>ОК 05, ОК 06,<br>ОК 09, ПК 4.2,<br>ПК 5,5 |

|                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------|
| рисованию с натуры.                                                                                                                     | 2. Последовательность работы над рисунком. Обобщение рисунка.<br>3. Рисование объемных предметов геометрической формы, предметов домашнего обихода, натюрмортов.<br>4. Рисование пирожных и тортов.                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |                                                            |
|                                                                                                                                         | <b>Практическая работа (в форме практической подготовки):</b><br>1. Рисование объемных предметов геометрической формы<br>2. Зарисовки овощей, фруктов, растений, частей животных и птиц.<br>3. Рисование натюрморта из бытовых предметов.<br>4. Рисование натюрморта из овощей, фруктов и растений.<br>5. Рисунок пирожных и тортов прямоугольной формы.<br>6. Рисунок пирожных и тортов округлой и фигурной формы.<br>7. Рисование пирожных и тортов различной формы. | 20 |                                                            |
| <b>Раздел 5. Композиции тортов.</b>                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |                                                            |
| <b>Тема 5.1</b><br><b>Использование</b><br><b>законов</b><br><b>композиции для</b><br><b>декоративного</b><br><b>оформления тортов.</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    | ОК 01, ОК 02,<br>ОК 05, ОК 06,<br>ОК 09, ПК 4.2,<br>ПК 5,5 |
|                                                                                                                                         | 1. Композиция квадратного торта.<br>2. Композиция круглого торта.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4  |                                                            |
|                                                                                                                                         | <b>Практическая работа(в форме практической подготовки):</b><br>1. Разработка композиции торта прямоугольной формы.<br>2. Разработка композиции торта круглой или фигурной формы.                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4  |                                                            |
| <b>Раздел 6. Основы лепки.</b>                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |                                                            |
| <b>Тема 6.1</b><br><b>Образный язык</b><br><b>скульптуры и</b><br><b>динамика объема.</b>                                               | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    | ОК 01, ОК 02,<br>ОК 05, ОК 06,<br>ОК 09, ПК 4.2,<br>ПК 5,5 |
|                                                                                                                                         | 1. Инструменты и материалы для лепки.<br>2. Лепка растительного орнамента, фруктов и овощей, цветов, животных и птиц.<br>3. Изготовление макетов тортов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6  |                                                            |
|                                                                                                                                         | <b>Практическая работа (в форме практической подготовки):</b><br>1. Лепка цветов, овощей, фруктов, животных, птиц.<br>2. Лепка элементов рельефного растительного орнамента.<br>3. Лепка рельефного растительного орнамента.<br>4.Изготовление макетов тортов».<br>5. Изготовление макетов пирожных».                                                                                                                                                                  | 20 |                                                            |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
| <p><b>Самостоятельная (внеаудиторная работа)</b><br/> Подготовка к практическим работам, написание отчетов.<br/> Рисунок геометрических фигур с различными видами узоров. Рисунок композиционно-замкнутого орнамента различной тематики.<br/> Рисование с натуры предметов<br/> Рисование с натуры корзин с цветами, фруктами, овощами.<br/> Выполнение рисунка тортов различной тематики (по заданию).<br/> Лепка элементов торта.</p> | 42  |  |
| <b>Промежуточная аттестация в форме контрольной работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2   |  |
| <b>Всего</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 126 |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- образцы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Иванова В.А. Рисование и лепка. - Москва. «Академия» 2019 г.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий. - Москва. «Академия» 2019г.
3. Усов В.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - Москва. «Академия» 2019г.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. Повар, кондитер.- Москва. «Академия» 2009г.
2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - Москва. «Академия» 2009г.
3. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. - Ростов-на-Дону, «Феликс» 2009 г.
4. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. - Москва. «Академия» 2009г.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки<br>результатов обучения |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Уметь:                                                      |                                                          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- -выполнять геометрические построения в рисунке;</li> <li>- -выполнять рисунок с натуры, по образцу, по памяти и воображению;</li> <li>- -выполнять рисунок пирожных и тортов в цвете;</li> <li>- -выполнять элементы лепки;</li> <li>- -выполнять макет торта.</li> </ul> | <p>Экспертная оценка на практическом занятии.</p> <p>Анализ результатов выполнения самостоятельного задания.</p> <p>Экспертная оценка практических работ.</p> <p>Анализ результатов выполнения тестирования, задания по карточке.</p> <p>Анализ результатов выполнения тестирования, задания по карточке.</p> |
| <b>Знать:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- -технику рисунка и основы композиции;</li> <li>- -геометрические композиции в рисунке;</li> <li>- -цветовую гармонию;</li> <li>- -основы лепки.</li> </ul>                                                                                                                | <p>Экспертная оценка практических работ.</p> <p>Экспертная оценка практических работ.</p> <p>Экспертная оценка практических работ.</p> <p>Экспертная оценка практических работ.</p>                                                                                                                           |

Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.09 Этика и психология общения

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 «ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ».**

## **1.1. Область применения программы**

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 «Этика и психология общения» соответствует федеральному компоненту государственного образовательного стандарта по профессии 16675 «Повар». Адаптированная рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

Программа учитывает индивидуальные особенности слушателей (легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации слушателей с недостатками в умственном развитии

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Дисциплина ОП.09 «Этика и психология общения» входит в профессиональный цикл

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| <b>Умения</b>                                                                                                                                                        | <b>Знания</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;<br>- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения | - взаимосвязь общения и деятельности;<br>- цели, функции и виды и уровни общения;<br>- роли и ролевые ожидания в общении;<br>- виды социальных взаимодействий;<br>- механизмы взаимопонимания в общении;<br>- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;<br>- этические принципы общения;<br>- источники, причины и виды и способы разрешения конфликтов |

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>                                  | <b>Объем в часах</b> |
|------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы</b>                     | <b>51</b>            |
| в том числе:                                               |                      |
| теоретическое обучение                                     | 24                   |
| практические занятия                                       | 10                   |
| Самостоятельная работа                                     | 17                   |
| Консультации                                               | 2                    |
| <b>Промежуточная аттестация в форме контрольной работы</b> |                      |



## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

| Наименование разделов и тем                                                       | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                   | Объем часов |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1                                                                                 | 2                                                                                                                                                                                                                         | 3           |
| <b>Раздел 1. Психологические аспекты общения</b>                                  |                                                                                                                                                                                                                           |             |
| Тема 1.1. Общение – основа человеческого бытия                                    | Общение в системе межличностных и общественных отношений.<br>Роль общения в профессиональной деятельности. Единство общения и деятельности.                                                                               | 2           |
| Тема 1.2. Классификация общения                                                   | Виды общения. Структура общения. Функции общения.<br><b>Практическое занятие</b><br>Общение – основа человеческого бытия                                                                                                  | 2           |
| Тема 1.3. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)         | Основные элементы коммуникации. Виды коммуникаций.<br>Коммуникативные барьеры.<br><b>Практическое занятие</b><br>Общение с использованием вербальных и невербальных средств                                               | 2           |
| Тема 1.4. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения) | Общение как восприятие людьми друг друга                                                                                                                                                                                  | 2           |
| Тема 1.5. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)              | Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа Э. Берна. Ориентация на понимание и ориентация на контроль.<br>Взаимодействие как организация совместной деятельности. | 2           |
| Тема 1.6. Техники активного слушания                                              | Виды, правила и техники слушания. Методы развития коммуникативных способностей.                                                                                                                                           | 2           |
| <b>Раздел 2 Деловое общение.</b>                                                  |                                                                                                                                                                                                                           |             |
| Тема 2.1. Деловое общение                                                         | Деловое общение. Виды делового общения. Этапы делового общения. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений.<br><b>Практическое занятие</b><br>Формы делового общения                   | 2           |
|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                           | 2           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                          |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Тема 2.2. Этикет в профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Понятие этикета. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений. | 2         |
| Тема 2.3. Деловые переговоры                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Переговоры как разновидность делового общения. Подготовка к переговорам. Ведение переговоров.                            | 2         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Практическое занятие</b><br>Виды, правила и техники слушания                                                          | 2         |
| <b>Раздел 3. Конфликты в деловом общении</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                          |           |
| Тема 3.1. Конфликт его сущность                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Понятие конфликта и его структура. Динамика конфликта. Виды конфликтов.                                                  | 2         |
| Тема 3.2. Стратегии поведения в конфликтной ситуации                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Стратегии и тактики поведения в конфликтной ситуации.                                                                    | 2         |
| Тема 3.3. Конфликты в деловом общении                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Правила поведения в конфликтах.                                    | 2         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Практическое занятие</b><br>Стратегия разрешения конфликтов                                                           | 2         |
| Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающихся<br>Подготовка конспекта, презентации по культурным различиям в невербальной коммуникации.<br>Подготовка конспекта: Приёмы и психологические особенности делового телефонного разговора.<br>Подготовка доклада на тему: «Этический аспект взаимоотношений мужчин и женщин в деловом общении»<br>Работа с конспектом. Составление кроссворда по ранее изученным темам.<br>Подготовка материала о конструктивных способах разрешения конфликтных ситуаций. Подготовка материала о правилах делового этикета в международной практике.<br>Подготовка материала об истории развития мирового этикета.<br>Подготовка материала о роли этики в деловой среде. |                                                                                                                          | 17        |
| <b>Промежуточная аттестация в форме контрольной работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                          |           |
| <b>ВСЕГО:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                          | <b>51</b> |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет, оснащенный следующим оборудованием и техническими средствами обучения:

Рабочее место преподавателя (стол учительский – 1, стул – 1)

Стол ученический – 16

Стул ученический – 34

Кафедра - 1

Компьютер -1

Компьютерный стол – 1

Кресло – 1

Ноутбук – 1

Мультимедийный проектор – 1

Экран – 1

Телевизор – 1

DVD – 1

Доска меловая – 1

Стенд – 4

Шкаф для бумаг – 4

Сейф – 1

Шкафы встроенные

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основные источники:**

1. Панфилова А.П. Психология общения. – М.: Академия, 2019, 365 с. ISBN 978-54468-0861-8.

2. Жарова М.Н. Психология общения – М.: Академия, 2019, 256с. ISBN 978-5-7695-6755-1

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- взаимосвязь общения и деятельности;</li><li>- цели, функции и виды и уровни общения;</li><li>- роли и ролевые ожидания в общении;</li><li>- виды социальных взаимодействий;</li><li>- механизмы взаимопонимания в общении;</li><li>- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;</li><li>- этические принципы общения;</li><li>- источники, причины и виды и способы разрешения конфликтов.</li></ul> <p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;</li><li>- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения</li></ul> | <p>Примеры форм и методов контроля и оценки:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Компьютерное тестирование на знание терминологии по теме;</li><li>- Тестирование;</li><li>- Контрольная работа;</li><li>- Самостоятельная работа;</li><li>- Защита реферата;</li><li>- Наблюдение за выполнением практического задания (деятельностью студента);</li><li>- Оценка выполнения практического задания (работы);</li><li>- Подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией;</li><li>- Решение ситуационной задачи.</li></ul> |

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| «ОД 01 Русский язык и культура речи».....                            | 2  |
| « ОД 02 Физическая культура».....                                    | 18 |
| "АЦ 01 Основы интеллектуального труда".....                          | 34 |
| "АЦ 02 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний"..... | 48 |

Рабочая программа учебной дисциплины

ОД 01 Русский язык и культура речи



Рабочая программа по профессии 16675 **Повар** для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ, разработана с учетом требований Общероссийского классификатора профессий рабочих (ОК 016-94) и «Перечня профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение» утв. приказом №757 Минобрнауки РФ от 02.08.2013 года, рабочих программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Программа является адаптированной и предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида (для детей с умственной отсталостью).

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом.

Протокол № 8 от 19.04.2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                                               |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА .....                                           | 4     |
| 1.1.Область применения рабочей программы.....                                                 | 4     |
| 1.2.Место учебного предмета в учебном плане .....                                             | 4     |
| 1.3.Цели и задачи учебного предмета, требования к результатам освоения учебного предмета..... | 4-5   |
| 1.4.Планируемые результаты освоения учебного предмета.....                                    | 5-7   |
| 1.5.Количество часов на освоение программы учебного предмета.....                             | 7     |
| 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....                                               | 7     |
| 2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....                                       | 7     |
| 2.2 Тематический план и содержание учебного предмета.....                                     | 8-14  |
| 3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....                                                   | 15    |
| 3.1. Образовательные технологии                                                               |       |
| 3.2.Требования к минимальному материально – техническому обеспечению.....                     | 15    |
| 3.3. Информационное обеспечение.....                                                          | 15-16 |
| 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....                               | 17    |

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

## **1.1.Область применения рабочей программы**

Адаптированная рабочая программа общеобразовательного учебного предмета ОУП.01 Русский язык и культура речи является частью адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленной на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

## **1.2.Место учебного предмета в учебном плане.**

Учебный предмет ОУП.01. «Русский язык и культура речи» относится к общеобразовательному циклу.

## **1.3.Цели и задачи учебного предмета, требования к результатам освоения учебного предмета**

### **В результате освоения учебного предмета обучающийся должен знать/ понимать**

- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация, ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- орфоэпические, лексические, грамматические. Орфографические и пунктуационные нормы современного литературного языка. Нормы речевого поведения в социально – культурной, учебно – научной, официально – деловой сферах общения.

### **уметь**

- осуществлять речевой самоконтроль, оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач,
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления,
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка,

### **аудирование и чтение**

- использовать основные виды чтения (ознакомительно – изучающее, ознакомительно – реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи,
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно –научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях,

### **говорение и письмо**

- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно – научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально – культурной и деловой сферах общения,
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка,
- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка,
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем,

- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста,

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

- осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа, приобщение к ценностям национальной и мировой культуры,
- развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности, самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности,
- увеличение словарного запаса, расширение круга используемых языковых и речевых средств, совершенствование способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью,
- совершенствования коммуникативных способностей, развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству,
- самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства

#### 1.4. Планируемые результаты освоения учебного предмета

Освоение содержания учебного предмета « **Русский язык и культура речи** », обеспечивает достижение обучающихся следующих *результатов*:

| <i><b>Личностные</b></i>                                                                                                                 | <i><b>Метапредметные</b></i>                                                                                                                                                                                                | <i><b>Предметные</b></i>                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| воспитание уважения к русскому языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, осознание связи языка и истории   | владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;                                                                                                                        | сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;               |
| осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры                          | владение языковыми средствами ; умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения                                                                                                                                     | сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров |
| формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, | применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; | владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;                                      |
| способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового                                | умение извлекать необходимую информацию из различных источников.                                                                                                                                                            | владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;   |

|                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| оформления,<br>эффективности<br>достижения<br>поставленных<br>коммуникативных<br>задач;                                        |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                              |
| готовность и<br>способность к<br>самостоятельной,<br>творческой и<br>ответственной<br>деятельности;                            | готовность и способность<br>к самостоятельной<br>информационно-<br>познавательной<br>деятельности, включая<br>умение ориентироваться в<br>различных источниках<br>информации, критически<br>оценивать информацию | владение умением представлять<br>тексты в виде тезисов, конспектов,<br>аннотаций, рефератов, сочинений<br>различных жанров;                                                                                  |
| способность к<br>самооценке на основе<br>наблюдения за<br>собственной речью,<br>потребность речевого<br>самосовершенствования; | овладение нормами<br>речевого поведения в<br>различных ситуациях<br>межличностного и<br>межкультурного<br>общения;                                                                                               | сформированность представлений<br>об изобразительно-выразительных<br>возможностях русского языка;                                                                                                            |
|                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                  | способность выявлять в<br>художественных текстах образы,<br>темы и проблемы и выражать свое<br>отношение к теме, проблеме текста<br>в развернутых аргументированных<br>устных и письменных<br>высказываниях; |
|                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                  | сформированность представлений о<br>системе стилей языка<br>художественной литературы.                                                                                                                       |

### 1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 96 часов, в том числе:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 64 часа;  
лекционные занятия 50 часов;  
самостоятельная работа обучающегося 32 часа;  
практические занятия 14 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1. Объём учебного предмета и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                                                                                                                                                                                                          | Объём часов |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                                                                                                                                                                                                | <b>96</b>   |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>                                                                                                                                                                                     | <b>64</b>   |
| в том числе:                                                                                                                                                                                                                                |             |
| практические                                                                                                                                                                                                                                | <b>14</b>   |
| контрольные работы                                                                                                                                                                                                                          |             |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>                                                                                                                                                                                          | <b>32</b>   |
| в том числе:                                                                                                                                                                                                                                |             |
| Работа с учебником<br>Подготовка докладов/сообщений<br>Работа с другими литературными и интернет – источником<br>Аналитическая работа/самообследование<br>Разработка/заполнение схем/таблиц<br>Подготовка презентаций<br>Разработка памятки |             |
| <b>Промежуточная аттестация</b> <b>Контрольная работа</b>                                                                                                                                                                                   |             |



## 2.2. Тематический план и содержание учебного предмета ОУП 01. Русский язык и культура речи.

| Наименование тем и разделов                                                                                 | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Объем часов | Уровень освоения |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1                                                                                                           | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3           | 4                |
| <b>Раздел 1. Русский язык и культура речи: основные понятия курса.</b>                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             |                  |
| <b>Тема 1.1</b>                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             |                  |
| Русский язык как способ существования русского национального мышления и национальной культуры.              | Русский язык как способ существования русского национального мышления и русской культуры. Язык как форма мировоззрения, форма выражения русской национальной культуры. Национальный русский язык.                                                                                                                                                                                              | 2           | 1                |
| <b>Тема 1.2</b>                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             |                  |
| Литературный язык. Языковая норма                                                                           | <b>Содержание учебного материала</b><br>Литературный язык. Языковая норма, ее роль в становлении и функционировании литературного языка. Характерные особенности нормы. Кодификация. Структурно-языковые типы норм.                                                                                                                                                                            | 2           | 1                |
| <b>Тема 1.3.</b>                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             |                  |
| Язык и речь. Речевое взаимодействие.                                                                        | <b>Содержание учебного материала</b><br>Устная и письменная разновидности литературного языка. Виды речевой деятельности: говорение, слушание, письмо, чтение. Речевые жанры. Перевод письменной речи в устную.                                                                                                                                                                                | 2           | 1                |
| <b>Тема 1.4.</b>                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             |                  |
| Языковая компетенция. Основные направления навыков совершенствования навыков грамотного письма и говорения. | <b>Содержание учебного материала</b><br>Языковая компетенция. Уровни языковой компетенции. Способы устранения языковых ошибок. Словари-справочники по культуре речи<br><b>Самостоятельная работа обучающихся.</b><br>Совершенствование орфографических, пунктуационных и речевых навыков. Работа по формированию умений практического использования словарей в процессе редактирования текста. | 2           | 1, 2             |
| <b>Раздел 2. Коммуникативный и этический аспекты культуры речи.</b>                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             |                  |
| <b>Тема 2.1.</b>                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             |                  |
| Общение и коммуникация. Основные единицы общения и коммуникации.                                            | <b>Содержание учебного материала</b><br>Общение и коммуникация: сходства и различия. Основные единицы, сферы и виды общения и коммуникации. Речевая ситуация и ее составляющие Речевое                                                                                                                                                                                                         | 2           | 1                |

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                |   |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|                                                                                      | взаимодействие. Виды слушания. Причины коммуникативных неудач                                                                                                                                                                  |   |   |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Коммуникативный аспект культуры речи                             | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                           |   |   |
|                                                                                      | Коммуникативные качества речи: правильность, точность, ясность, логичность, доступность, информативность, краткость, уместность. Виды логических ошибок. Средства достижения доступности, коммуникативные условия чистоты речи | 2 | 1 |
|                                                                                      | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                           |   |   |
| <b>Тема 2.3.</b><br>Этический аспект культуры речи.                                  | Этические нормы речевой культуры. Понятие «речевой этикет». Формула речевого этикета, его группы. Речевой этикет и национальная специфика. Формула речевого этикета, его группы.                                               | 2 | 1 |
|                                                                                      | <b>Практические занятия, семинары</b>                                                                                                                                                                                          |   |   |
|                                                                                      | Культура речи и совершенствование грамотного письма и говорения Решение коммуникативных задач. Переработка текстов, устранение логических ошибок.                                                                              | 2 | 2 |
| <b>Тема 2.4.</b><br>Культура речи и совершенствование грамотного письма и говорения. | <b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>                                                                                                                                                                                     |   |   |
|                                                                                      | Решение коммуникативных задач. Переработка текстов, устранение логических ошибок. Выполнение упражнения и тестов.                                                                                                              | 2 | 3 |
| <b>Раздел 3. Фонетика, орфоэпия и культура речи.</b>                                 |                                                                                                                                                                                                                                |   |   |
| <b>Тема 3.1.</b> Русское литературное произношение. Благозвучие речи.                | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                           |   |   |
|                                                                                      | Фонетические единицы языка. Фонетические средства речевой выразительности: ассонанс, аллитерация. Варианты русского литературного произношения: произношение гласных и согласных звуков; произношение заимствованных слов.     | 2 | 1 |
| <b>Тема 3.2.</b> Орфоэпия.<br>Орфоэпические нормы.                                   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                           |   |   |
|                                                                                      | 1. Орфоэпические нормы: произносительные и нормы ударения, орфоэпия грамматических форм и отдельных слов. Особенности русского ударения.                                                                                       | 2 | 1 |
|                                                                                      | <b>Практические занятия, семинары</b>                                                                                                                                                                                          |   |   |
|                                                                                      | 2. Определение орфоэпических норм по орфоэпическому словарю. Выполнение упражнений по определению ударения в слове.                                                                                                            | 2 | 2 |

|                                                                                  |                                                                                                                                                                       |   |      |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
|                                                                                  | <b>Самостоятельная работа обучающихся.</b><br>Определение орфоэпических норм по орфоэпическому словарю. Выполнение упражнений по определению ударения в слове.        | 2 | 3    |
| <b>Раздел 4. Лексика, фразеология и культура речи.</b>                           |                                                                                                                                                                       |   |      |
| <b>Тема 4.1.</b> Лексические и фразеологические единицы, их употребление в речи. | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                  |   |      |
|                                                                                  | Лексические и фразеологические единицы русского языка, их употребление в речи.                                                                                        | 2 | 1    |
|                                                                                  | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                  |   |      |
| <b>Тема 4.2.</b> Лексико-фразеологическая норма, ее варианты.                    | Лексико-фразеологическая норма, ее варианты. Лексические ошибки: плеоназм, тавтология, алогизмы, избыточные слова в тексте и ошибки в употреблении фразеологизмов.    | 2 | 1    |
|                                                                                  | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                  |   |      |
|                                                                                  | Изобразительно-выразительные возможности лексики и фразеологии.                                                                                                       | 2 | 1, 2 |
| <b>Тема 4.3.</b> Изобразительно-выразительные возможности лексики и фразеологии  | Использование тропов в художественной речи. Характеристика основных тропов (метафора, метонимия, синекдоха, олицетворение, эпитеты, сравнение, аллегория, гиперболы). |   |      |
|                                                                                  | <b>Самостоятельная работа обучающихся.</b><br>Работа с отрывками из художественных текстов: нахождение и определение использованных в них тропов.                     | 4 | 3    |
|                                                                                  | <b>Практические занятия, семинары</b>                                                                                                                                 |   |      |
| <b>Тема 4.4.</b> Лексика, фразеология и культура речи.                           | Исправление лексических ошибок и ошибок в употреблении фразеологизмов в предложенном отрывке текста                                                                   | 2 | 2    |
|                                                                                  | <b>Самостоятельная работа обучающихся.</b><br>Работа со словарями. Исправление лексических ошибок и ошибок в употреблении фразеологизмов в предложенных текстах.      | 4 | 3    |
| <b>Раздел 5. Морфология и культура речи.</b>                                     |                                                                                                                                                                       |   |      |
| <b>Тема 5.1.</b> Нормативное                                                     | <b>Содержание учебного материала.</b>                                                                                                                                 |   |      |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                     |   |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| употребление различных частей речи.                                               | 1.Классификация частей речи. Нормативное употребление различных частей речи. Особенности употребления именных частей речи. Ошибки в формообразовании и использовании в тексте форм слова.                                           | 2 | 1    |
|                                                                                   | 2.Нормативное употребление различных частей речи. Особенности употребления глагола и глагольных форм. Ошибки в формообразовании и использовании в тексте форм слова.                                                                | 2 | 1    |
| Тема 5.2. Морфология и культура речи.                                             | <b>Практические занятия, семинары</b>                                                                                                                                                                                               |   |      |
|                                                                                   | Выявление ошибок на употребление форм слова в отрывке текста. Склонение именных частей речи, спряжение глаголов. Выявление и исправление в предложённом тексте грамматических ошибок.                                               | 2 | 2    |
|                                                                                   | <b>Самостоятельная работа обучающихся.</b><br>Выявление ошибок на употребление форм слова в отрывке текста. Склонение именных частей речи, спряжение глаголов. Выявление и исправление в предложённом тексте грамматических ошибок. | 4 | 3    |
| <b>Раздел 6. Синтаксис и культура речи.</b>                                       |                                                                                                                                                                                                                                     |   |      |
| Тема 6.1.<br>Основные синтаксические единицы, их нормативное употребление в речи. | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                |   |      |
|                                                                                   | 1.Основные синтаксические единицы: словосочетание и предложение. Языковые нормы правильного построения словосочетаний. Простое предложение. Грамматическая основа предложения: сочетаемость подлежащего и сказуемого.               | 2 | 1    |
|                                                                                   | 2. Простое и сложное предложение. Языковые нормы правильного построения предложений.                                                                                                                                                | 2 | 1    |
| Тема 6.2.<br>Выразительные возможности русского синтаксиса.                       | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                                |   |      |
|                                                                                   | Выразительные возможности русского синтаксиса.                                                                                                                                                                                      | 2 | 1, 2 |
| Тема 6.3.                                                                         | <b>Практические занятия, семинары</b>                                                                                                                                                                                               |   |      |

|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                        |   |      |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| Синтаксис и культура речи.                                               | Языковые нормы правильного построения словосочетаний и предложений: выявление и исправление ошибок в предложенных отрывках текстов. Выполнение упражнений на выявление выразительных возможностей русского синтаксиса. | 2 | 2    |
|                                                                          | <b>Самостоятельная работа обучающихся.</b><br>Языковые нормы правильного построения словосочетаний и предложений: выявление и исправление ошибок в предложенных отрывках текстов.                                      | 4 | 3    |
| <b>Раздел 7. Стилистика и культура речи</b>                              |                                                                                                                                                                                                                        |   |      |
| <b>Тема 7.1.</b><br>Функциональные стили<br>современного русского языка. | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                   |   |      |
|                                                                          | Функциональные стили современного русского языка. Взаимодействие функциональных стилей. Понятие стилистической нормы. Соотношение стилистических и речевых ошибок.                                                     | 2 | 1, 2 |
| <b>Тема 7.2.</b><br>Разговорный стиль.                                   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                                   |   |      |
|                                                                          | Разговорный стиль. Основные признаки разговорного стиля. Диалог, полилог, монолог.                                                                                                                                     | 2 | 1    |
| <b>Тема 7.3.</b><br>Научный стиль.                                       | <b>Содержание учебного материала.</b>                                                                                                                                                                                  |   |      |
|                                                                          | Научный стиль. Специфика использования элементов различных языковых уровней в научной речи. Речевые нормы учебной и научной сферы деятельности.                                                                        | 2 | 1    |
| <b>Тема 7.4.</b><br>Официально-деловой стиль.                            | <b>Содержание учебного материала.</b>                                                                                                                                                                                  |   |      |
|                                                                          | Официально-деловой стиль. Сфера функционирования, жанровое разнообразие. Интернациональные свойства русской официально-деловой письменной речи.                                                                        | 2 | 1    |
| <b>Тема 7.5.</b>                                                         | <b>Содержание учебного материала.</b>                                                                                                                                                                                  |   |      |

|                                                   |                                                                                                                                                                                                      |   |      |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| Публицистический стиль.                           | Публицистический стиль. Жанровая дифференциация и отбор языковых средств в публицистическом стиле. Особенности устной публичной речи.                                                                | 2 | 1    |
|                                                   | <b>Содержание учебного материала.</b>                                                                                                                                                                |   |      |
| <b>Тема 7.6.</b><br>Художественный стиль          | Художественный стиль Основные признаки художественного стиля, его жанры и сфера употребления, возможности совмещения других стилей в художественном тексте.                                          | 2 | 1    |
|                                                   | <b>Практические занятия, семинары.</b>                                                                                                                                                               |   |      |
| <b>Тема 7.7.</b><br>Анализ текстов по стилям речи | Анализ текстов по стилям речи Работа с текстами разных жанров художественного стиля. Составление связных высказываний разных функциональных стилей на заданную тему.                                 | 2 | 2    |
|                                                   | <b>Самостоятельная работа обучающихся.</b><br>Изучение особенностей построения текстов разных функциональных стилей. Составление связных высказываний разных функциональных стилей на заданную тему. | 6 | 3    |
| <b>Раздел 8. Основы публичного выступления.</b>   |                                                                                                                                                                                                      |   |      |
|                                                   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                 |   |      |
| <b>Тема 8.1.</b><br>Ораторское мастерство.        | Ораторское мастерство. Оратор и его аудитория. Основные виды аргументов. Подготовка речи: выбор темы, цель речи, поиск материала и виды вспомогательных материалов.                                  | 2 | 1    |
|                                                   | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                 |   |      |
| <b>Тема 8.2.</b><br>Публичное выступление.        | Публичное выступление. Словесное оформление публичного выступления. Понятность, информативность и выразительность публичной речи.                                                                    | 2 | 1, 2 |
| <b>Тема 8.3.</b><br>Устное выступление            | <b>Самостоятельная работа обучающихся.</b><br>Подготовка к устному выступлению перед группой.                                                                                                        | 4 | 3    |



|              |                                                                                        |           |      |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|
| обучающихся. | <b>Практические занятия, семинары</b>                                                  |           |      |
|              | Устное выступление студентов. Выступление перед группой. Рецензия и анализ выступлений | 2         | 2, 3 |
|              | <b>Всего</b>                                                                           | <b>96</b> |      |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

### 3. Условия реализации учебного предмета.

#### 3.1. Образовательные технологии

3.1.1. В учебном процессе, помимо теоретического обучения, которое составляет 76 % аудиторных занятий, широко используются активные и интерактивные формы обучения. В сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой это способствует формированию и развитию общих компетенций обучающихся.

3.1.2. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях:

| Семестр | Вид занятия* | Используемые активные и интерактивные образовательные технологии                                                                 |
|---------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1       | ТО           | Проблемная лекция, компьютерные технологии, мультимедийная презентация, дифференцированное обучение, проблемно-личностный подход |
|         | ПР           | Поисковая деятельность учащихся, проблемная деятельность, модульное обучение.                                                    |

ТО – теоретическое обучение, ПР – практические занятия,

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета «Русский язык и культура речи» требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству учащихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс – рабочая программа, календарно-тематический план;
- библиотечный фонд;
- технические средства обучения;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с умственной отсталостью (различными формами умственной отсталости, интеллектуальными нарушениями), не имеющих основного общего образования, осваивающих содержание настоящей рабочей программы учебной дисциплины, обеспечивается в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов государственной власти Российской Федерации, в частности письмом 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 ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн).

#### 3.2. Педагогические технологии обучения

В процессе организации образовательной деятельности в рамках настоящей адаптационной учебной дисциплины адаптированной образовательной программы применяются следующие методики и технологии обучения обучающихся с ОВЗ с умственной отсталостью (различными формами умственной отсталости, интеллектуальными нарушениями), не имеющие основного общего образования,

обучающимися с ОВЗ с нарушениями опорно-двигательного аппарата: технология личностно-ориентированного обучения, технология дифференцированного обучения, информационно-коммуникационные технологии обучения, технология обучения без принуждения, технология рефлексии, методика объяснительно-иллюстративного обучения, интерактивные технологии обучения, игровые технологии обучения.

### **3.3 Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Для обучающихся**

Антонова Е.С. Русский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. С. Антонова, Т. М. Воителева. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.

Бабайцева В.В. Русский язык. 10-11 кл. - М., 2021.

Власенков А.И., Рыбченкова Л.М. Русский язык: Грамматика. Текст. Стили речи. Учебник для 10-11 кл. общеобразов. учрежд. - М., 2020.

Воителева Т.М. Русский язык и культура речи: дидактические материалы: учеб. пособ. для студ. сред. проф. учеб. заведений. - М., 2021.

Герасименко Н.А., Канафьева А.В., Леденева В.В. и др. Русский язык: учебник. - 4-е изд., испр. - М., 2019.

Гольцова Н.Г., Шамшин И.В. Русский язык. 10-11 кл. - М., 2020.

Горшков А.И. Русская словесность. От слова к словесности. 10-11 классы. Учебник для общеобразоват. Учрежд. - М., 2021.

Дейкина А.Д., Пахнова Т.М. Русский язык. 10-11 кл. - М., 2020.

Львова С.И. Таблицы по русскому языку. - М., 2021.

Пахнова Т.М. Готовимся к экзаменам по русскому языку. - М., 2020.

Солганик Г.Я. От слова к тексту. - М., 2021.

Шанский Н.М. Лингвистические детективы. - М., 2020.

Шклярова Т.В. Справочник по русскому языку для школьников и абитуриентов. - М., 2021.

Энциклопедия для детей: Т. 10: Языкознание. Русский язык. - М., 2021.

##### **Для преподавателей**

Антонова Е.С. Тайны текста. М., 2020.

Архипова Е.В. Основы методики развития речи учащихся. - М., 2020.

Блинов Г.И. Упражнения, задания и ответы по пунктуации: Книга для учителей. - М., 2021.

Валгина Н.С. Трудности современной пунктуации. - М., 2020.

Валгина Н.С. Теория текста. - М., 2021.

Воителева Т.М. Теория и методика обучения русскому языку. - М., 2020.

Готовимся к единому государственному экзамену / Вакурова О.Ф., Львова С.И., Цыбулько И.П. - М. 2021.

Костяева Т.А. Тесты, проверочные и контрольные работы по русскому языку. - М., 2022.

Комплексный словарь русского языка / Под ред. А.Н. Тихонова. - М., 2021.

Культура русской речи. / Под ред. Проф. Л.К. Граудиной и Е.Н. Ширяева. - М., 2020.

- Культура устной и письменной речи делового человека: Справочник. Практикум. - М., 2019.
- Обучение русскому языку в школе / Под ред. Е.А. Быстровой. - М., 2022.
- Развитие речи. Выразительные средства художественной речи / Под ред. Г.С. Меркина, Т.М. Зыбиной. - М., 2020.
- Розенталь Д.Э. Справочник по русскому языку. Практическая стилистика. - М., 2020.
- Русские писатели о языке: Хрестоматия / Авт.-сост. Е.М. Виноградова и др.; под ред. Н.А. Николиной. - М., 2020.
- Сборник нормативных документов. Русский язык / Сост. Э.Д. Днепров, А.Г. Аркадьев. - М., 2021.
- Цейтлин С.Н. Язык и ребенок: Лингвистика детской речи. - М., 2020.
- Штрекер Н.Ю. Современный русский язык: Историческое комментирование. М., 2021.

### Словари

- Горбачевич К.С. Словарь трудностей произношения и ударения в современном русском языке. – СПб, 2020.
- Горбачевич К.С. Словарь трудностей современного русского языка. - СПб. 2021.
- Граудина Л.К., Ицкович В.А., Катлинская Л.П. Грамматическая правильность русской речи. Стилистический словарь вариантов. - 2-е изд., испр. и доп. - М., 2022.
- Лекант П.А. Орфографический словарь русского языка. Правописание, произношение, ударение, формы. - М., 2021.
- Лекант П.А., Леденева В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. - М., 2020.
- Львов В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. - М., 2020.
- Новый орфографический словарь-справочник русского языка / Отв. Ред. В.В. Бурцева. - 3-е изд., стереотипн. - М., 2021.
- Ожегов С.И. Словарь русского языка. Около 60 000 слов и фразеологических выражений. - 25-е изд., испр. и доп. /Под общей ред. Л.И. Скворцова. - М., 2021.
- Ожегов С.И., Шведова Н.Ю. Толковый словарь русского языка. - М., 2020.
- Семенюк А.А., Матюшина М.А. Школьный толковый словарь русского языка. - М., 2021.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета.

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

| Результаты обучения<br>(освоенные темы, усвоенные знания)                                                                                                                                                                 | Формы и методы контроля и оценки<br>результатов обучения |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Умения:                                                                                                                                                                                                                   |                                                          |
| осуществлять речевой самоконтроль                                                                                                                                                                                         | тестирование                                             |
| оценить устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач                                                                                 | домашние работы                                          |
| анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления                                                                                                                         | письменные работы, домашние задания                      |
| проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей                                                                                                                                                  | домашние задания, творческие работы                      |
| извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях | домашняя работа                                          |
| создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной и социально-деловой речи                                                                              | домашние задания, творческие работы, исследования        |
| соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка                                                                                                              | контрольные работы, домашние задания                     |
| Знания:                                                                                                                                                                                                                   |                                                          |
| связь языка и истории, культуры русского и других народов                                                                                                                                                                 | домашние задания                                         |
| основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь                                                                                                                                                                | домашние задания                                         |
| орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка                                                                                              | домашние задания, творческие работы                      |
| нормы речевого поведения в социально- культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах обучения                                                                                                                      | тестирование                                             |

Рабочая программа учебной дисциплины

ОД.02 Физическая культура



Рабочая программа по профессии 16675 **Повар** для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ, разработана с учетом требований Общероссийского классификатора профессий рабочих (ОК 016-94) и «Перечня профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение» утв. приказом №757 Минобрнауки РФ от 02.08.2013 года, рабочих программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Программа является адаптированной и предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида (для детей с умственной отсталостью).

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом.

Протокол № 8 от 19.04.2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                                               |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА .....                                           | 4 |
| 1.1.Область применения рабочей программы.....                                                 | 4 |
| 1.2.Место учебного предмета в учебном плане .....                                             | 4 |
| 1.3.Цели и задачи учебного предмета, требования к результатам освоения учебного предмета..... | 4 |
| 1.4.Количество часов на освоение программы учебного предмета.....                             | 4 |
| 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....                                               | 4 |
| 2.1.Объем учебного предмета и виды учебной работы.....                                        | 4 |
| 2.2 Тематический план и содержание учебного предмета.....                                     | 5 |
| 3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....                                                   | 8 |
| 3.1.Требования к минимальному материально – техническому обеспечению.....                     | 8 |
| 3.2.Информационное обеспечение.....                                                           | 8 |
| 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.....                               | 9 |

## **2. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Адаптированная рабочая программа учебного предмета ОУП.02. Физическая культура является частью адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленной на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

### **1.2. Место учебного предмета в учебном плане.**

Учебный предмет ОУП.02. Физическая культура относится к рабочим программам дисциплин общеобразовательного учебного цикла.

### **1.3 Цели и задачи учебного предмета, требования к результатам освоения учебного предмета**

- **развитие** физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- **формирование** устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- **овладение** технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- **овладение** системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- **освоение** системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентации;
- **приобретение** компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

#### **В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приемы само массажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.

#### **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для :**

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха;
- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

#### **В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;

- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины.**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 210 часов, в том числе:  
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 140 часа;  
 лекционные занятия 8 часов;  
 самостоятельная работа обучающегося 70 часа;  
 практические занятия 132 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

### **2.1. Объём учебного предмета и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>                                                                                                                                                                                                                   | <b>Объём часов</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                                                                                                                                                                                                | <b>210</b>         |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>                                                                                                                                                                                     | <b>140</b>         |
| в том числе:                                                                                                                                                                                                                                |                    |
| практические                                                                                                                                                                                                                                | <b>132</b>         |
| контрольные работы                                                                                                                                                                                                                          |                    |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>                                                                                                                                                                                          | <b>70</b>          |
| в том числе:                                                                                                                                                                                                                                |                    |
| Работа с учебником<br>Подготовка докладов/сообщений<br>Работа с другими литературными и интернет – источником<br>Аналитическая работа/самообследование<br>Разработка/заполнение схем/таблиц<br>Подготовка презентаций<br>Разработка памятки |                    |
| <b>Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет</b>                                                                                                                                                                                    |                    |

## 2.2. Тематический план и содержание учебного предмета ОУП.02. Физическая культура

| Наименование разделов и тем                           | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)<br><i>(если предусмотрены)</i>               | Объем часов      | Уровень освоения |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|
| <b>1</b>                                              | <b>2</b>                                                                                                                                                                             | <b>3</b>         | <b>4</b>         |
| <b>Введение</b><br><b>Техника безопасности</b>        | Цели и задачи дисциплины. Основные требования к спортивной форме. Структура дисциплины. Критерии оценки. Техника безопасности на занятиях физической культурой. О врачебном контроле | 2                | 1                |
| <b>Раздел 1 Легкая атлетика</b>                       |                                                                                                                                                                                      | <b>36</b>        |                  |
| <b>Тема 1.</b><br>Бег на короткие и средние дистанции | Содержание учебного материала<br>1 Техника бега на короткие дистанции с низкого, высокого старта                                                                                     | <b>10</b>        | <b>2</b>         |
|                                                       | Тематика практических работ                                                                                                                                                          |                  |                  |
|                                                       | 1. Низкий старт и стартовый разгон<br>2. Бег по дистанции, финиширование<br>3. Пробежание отрезков без учета времени<br>4. Челночный бег                                             | 2<br>2<br>4<br>2 |                  |
|                                                       | Содержание учебного материала                                                                                                                                                        |                  |                  |
|                                                       | 2 Техника бега на средние дистанции                                                                                                                                                  |                  |                  |
|                                                       | Тематика практических работ                                                                                                                                                          | <b>10</b>        |                  |
|                                                       | 1. Высокий старт<br>2. Бег по дистанции<br>3. Кроссовая подготовка                                                                                                                   | 2<br>4<br>4      |                  |
| <b>Тема 2.</b><br>Прыжки в длину                      | Содержание учебного материала                                                                                                                                                        | <b>6</b>         | <b>2</b>         |
|                                                       | 1 Техника прыжка в длину с места                                                                                                                                                     |                  |                  |
|                                                       | Практическая работа                                                                                                                                                                  |                  |                  |
|                                                       | 1. Прыжки в длину с места на технику выполнения<br>2. Прыжки в длину на результат                                                                                                    | 4<br>2           |                  |
| <b>Тема 3.</b>                                        | Содержание учебного материала                                                                                                                                                        | <b>10</b>        | <b>2</b>         |

|                                |                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                        |                            |   |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---|
| Техника метания<br>малого мяча | 1                                                                                                                                                                                                    | Техника метания малого мяча с места и с разбега                                                                                        |                            |   |
|                                | Тематика практических работ                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                        |                            |   |
|                                | 1.Метание мяча с места из-за головы                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                        | 4                          |   |
|                                | 2.Метание мяча с трех шагов                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                        | 4                          |   |
| Раздел 2 Гимнастика            | 3.Выполнение метания мяча на дальность броска                                                                                                                                                        |                                                                                                                                        | 2                          |   |
|                                | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                        | 20                         | 2 |
|                                | 1                                                                                                                                                                                                    | 1.Техника акробатических упражнений<br>2.ОРУ для развития всех групп мышц<br>3.Висы, упоры.<br>4.Упражнения на гимнастических снарядах |                            |   |
|                                | Тематика практических работ                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                        |                            | 2 |
| Раздел 3 Спортивные игры       | 1.Акробатика: упражнения в равновесие, выпады кувырки                                                                                                                                                |                                                                                                                                        | 4                          |   |
|                                | 2. Силовая гимнастика                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                        | 4                          |   |
|                                | 3. Атлетическая гимнастика                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                        | 4                          |   |
|                                | 4.Комплексы упражнений для развития отдельных мышечных групп<br>5.Круговая тренировка из3-4 станций                                                                                                  |                                                                                                                                        | 4<br>4                     |   |
| Тема 3.1<br>Волейбол           | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                        | 36                         | 2 |
|                                | 1                                                                                                                                                                                                    | Техника перемещений, стоек, техника верхней и нижней передач мяча двумя руками                                                         |                            |   |
|                                | Тематика практических работ                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                        |                            | 2 |
|                                | 1.Стойка игрока и перемещение в стойке<br>2.Передача мяча сверху в парах<br>3.Подача мяча с 6 м от сетки<br>4.Прием мяча снизу, сверху после подачи<br>5.Передача мяча через сетку<br>6.Учебная игра |                                                                                                                                        | 6<br>6<br>6<br>6<br>6<br>6 |   |
| Тема 3.2                       | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                        | 16                         | 2 |



|                                 |                               |                                                                                 |     |   |
|---------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----|---|
| <b>Баскетбол</b>                | 1                             | Техника выполнения ведения мяча на месте и в движении, передачи и ловля мяча    |     |   |
|                                 | Тематика практических работ   |                                                                                 |     |   |
|                                 | 1.                            | Ведение мяча с чередованием рук, ведение мяча «змейкой»                         | 4   |   |
|                                 | 2.                            | Передача мяча от груди на месте и в движении                                    | 4   |   |
|                                 | 3                             | Штрафной бросок                                                                 | 4   |   |
| <b>Раздел 4 ППФП</b>            | 4.                            | Броски мяча со средних расстояний                                               | 4   |   |
|                                 | Содержание учебного материала |                                                                                 |     |   |
|                                 | 1                             | Комплексы упражнений для развития основных мышечных групп                       | 24  | 2 |
|                                 | Тематика практических работ   |                                                                                 |     |   |
|                                 | 1.                            | Упражнения для развития шеи и рук                                               | 4   | 3 |
|                                 | 2.                            | Упражнение для развития мышц туловища и прессы                                  | 4   |   |
|                                 | 3.                            | Круговая тренировка 3-4 станции                                                 | 4   |   |
|                                 | 4.                            | Комплекс упражнений на гимнастических снарядах(скамейки, гимнастическая стенка) | 4   |   |
|                                 | 5.                            | Комплекс упражнений для развития гибкости и подвижности в суставах              | 4   |   |
|                                 | 6.                            | Упражнения в парах                                                              | 4   |   |
| <b>Дифференцированный зачет</b> |                               |                                                                                 | 4   | 3 |
| <b>Самостоятельная работа</b>   |                               |                                                                                 | 70  |   |
| <b>Итого</b>                    |                               |                                                                                 | 210 |   |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета, спортивного зала спортивного инвентаря и оборудования и стадиона.

Спортивный зал игровой

Кабинет преподавателя

Подсобное помещение для хранения инвентаря и оборудования

Стадион (Площадка)

Площадка игровая баскетбольная

Площадка игровая волейбольная

#### **УЧЕБНО-ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**

##### *Гимнастика*

Стенка гимнастическая

Скамейка гимнастическая жесткая

Гантели наборные

Коврик гимнастический

Маты гимнастические

Мяч набивной (1 кг, 2кг, 3 кг)

Мяч малый (теннисный)

Скакалка гимнастическая

Палка гимнастическая

Обруч гимнастический

##### *Легкая атлетика*

Флажки разметочные на опоре

Дорожка разметочная для прыжков в длину с места

Рулетка измерительная (10м; 50м)

##### *Спортивные игры*

Шиты баскетбольные навесные с кольцами и сеткой

Мячи баскетбольные

Стойки волейбольные универсальные

Сетка волейбольная

Мячи волейбольные

Ворота для мини-футбола

Сетка для ворот мини-футбола

Мячи футбольные

Компрессор для накачивания мячей

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Специальное материально-техническое оснащение образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ (обучающихся с ОВЗ и инвалидностью) с умственной отсталостью (различными формами умственной отсталости, интеллектуальными нарушениями), не имеющих основного общего образования, осваивающих содержание настоящей рабочей программы учебной дисциплины, обеспечивается в соответствии с нормативно-правовыми актами Российской Федерации, методическими материалами исполнительных органов

государственной власти Российской Федерации, в частности письмом 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 ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса», утвержденными министерством образования и науки Российской Федерации 26 декабря 2013 года № 06-2412вн).

### **3.2. Педагогические технологии обучения**

В процессе организации образовательной деятельности в рамках настоящей адаптационной учебной дисциплины адаптированной образовательной программы применяются следующие методики и технологии обучения обучающихся с ОВЗ с умственной отсталостью (различными формами умственной отсталости, интеллектуальными нарушениями), не имеющие основного общего образования, обучающимися с ОВЗ с нарушениями опорно-двигательного аппарата: технология личностно-ориентированного обучения, технология дифференцированного обучения, информационно-коммуникационные технологии обучения, технология обучения без принуждения, технология рефлексии, методика объяснительно-иллюстративного обучения, интерактивные технологии обучения, игровые технологии обучения.

### **3.3. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **Основные источники:**

М.Я.Виленский, А.Г.Горшков Физическая культура: учебник для студентов среднего профессионального образования. Рекомендовано для освоения профессий из списка ТОП-50, Москва 2019 г.

Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л. Физическая культура: учеб. пособия для студентов СПО. — М., 2020г.

#### **Дополнительные источники:**

*Бишаева А. А.* Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учеб. пособие. — М., 2020..

*Литвинов А. А., Козлов А. В., Ивченко Е. В.* Теория и методика обучения базовым видам спорта. Плавание. — М., 2019..

*Миронова Т. И.* Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп. — Кострома, 2019.

*Тимонин А. И.* Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью: учеб. пособие / под ред. Н.Ф. Басова. — 3-е изд. — М., 2019.

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенные знания)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Формы и методы контроля и оценки<br/>результатов обучения</b>                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;</p> <p>-выполнять простейшие приемы само массажа и релаксации;</p> <p>-проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;</p> <p>-выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и само страховки;</p> <p>-осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;</p> <p>-выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;</p> <p><b>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</b></p> <p>-повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;</p> | <p><i>Реферат, практические занятия</i></p> <p><i>Практические занятия</i></p> <p><i>Реферат, практические занятия</i></p> <p><i>Практические занятия</i></p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>-организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;</p> <p>-активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.</p> <p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <p>-влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;</p> <p>-способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;</p> <p>-правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;</p> | <p><i>Практические занятия</i></p> <p><i>Практические занятия</i></p> <p><i>Реферат практические занятия</i></p> <p><i>Реферат практические занятия</i></p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ СПЕЦИАЛЬНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

- Уметь определить уровень собственного здоровья по тестам.
- Уметь составить и провести с группой комплексы упражнений утренней и производственной гимнастики.
- Овладеть элементами техники движений беговых, прыжковых;
- Уметь составить комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления.
- Уметь применять на практике приемы массажа и самомассажа.
- Овладеть техникой спортивных игр по одному из избранных видов;
- Овладеть системой дыхательных упражнений в процессе выполнения движений, для повышения работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений.
- Знать состояние своего здоровья, уметь составить и провести индивидуальные занятия двигательной активности.
- Уметь определить индивидуальную оптимальную нагрузку при занятиях физическими упражнениями. Знать основные принципы, методы и факторы ее регуляции.
- Уметь выполнять упражнения:
  - сгибание и выпрямление рук в упоре лежа (для девушек — руки на опоре высотой до 50 см);

- подтягивание на перекладине (юноши);
- поднятие туловища (сед) из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены (девушки);
- прыжки в длину с места;
- бег 60 м;
- метание малого мяча (техника выполнения)
- бег: юноши — 1 км, девушки — 500 (без учета времени)



Рабочая программа учебной дисциплины

АД.01 Основы интеллектуального труда

Рабочая программа по профессии 16675 **Повар** для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ, разработана с учетом требований Общероссийского классификатора профессий рабочих (ОК 016-94) и «Перечня профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение» утв. приказом №757 Минобрнауки РФ от 02.08.2013 года, рабочих программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Программа является адаптированной и предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида (для детей с умственной отсталостью).

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом.

Протокол № 8 от 19.04.2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# **1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АД.01 ОСНОВЫ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОГО ТРУДА**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Адаптированная рабочая программа адаптационной дисциплины АД.01 Основы интеллектуального труда является частью адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленной на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС**

Дисциплина АД.01 Основы интеллектуального труда относится к рабочим программам дисциплин адаптационного учебного цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- особенности интеллектуального труда обучающегося на различных видах аудиторных занятий;
- основы методики самостоятельной работы;
- принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией;
- различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- способы самоорганизации учебной деятельности;
- рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т.п.).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;
- работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументированно отстаивать собственную позицию;
- представлять результаты своего интеллектуального труда;
- ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;
- рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом ограничений здоровья;
- применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы;
- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента **75 час**, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся **50 часов**,
- самостоятельной работы обучающихся **25 часов**.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### АД.01 ОСНОВЫ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОГО ТРУДА

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

Содержание адаптированной программы дисциплины разрабатывается с учетом требований профессионального стандарта и в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

| <b>Вид учебной работы</b>                                             | <b><i>Объем часов</i></b> |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                          | <b>75</b>                 |
| <b>Обязательная аудиторская учебная нагрузка (всего)</b>              | <b>50</b>                 |
| В том числе:                                                          |                           |
| практические занятия                                                  | <b>14</b>                 |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>                    | <b>25</b>                 |
| в том числе:                                                          |                           |
| внеаудиторная самостоятельная работа                                  | <b>25</b>                 |
| <b>Промежуточная аттестация в форме выполнения контрольной работы</b> |                           |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины АД.01 Основы интеллектуального труда

| Наименование разделов и тем                                                                                                                                             | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов                                                                                                                                                                                                                | Объем часов | Уровень усвоения |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| <i>1</i>                                                                                                                                                                | <i>2</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <i>3</i>    | <i>4</i>         |
| <b>Раздел 1. Основные подразделения образовательной организации</b>                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |             |                  |
| Тема 1.1. Основы интеллектуального труда как учебная дисциплина                                                                                                         | Цели и задачи учебного курса. Понятие интеллектуального труда и его значение в жизни общества. Образование как когнитивный институт общества.                                                                                                                                                                              | 2           |                  |
| Тема 1.2. Система образования в России.                                                                                                                                 | Система образования в России. Понятие образовательного учреждения. Типы и виды образования. Модели образования. Образовательная организация СПО. Особенности обучения в средней профессиональной организации.                                                                                                              | 2           | 1, 2             |
| Образовательная организация СПО                                                                                                                                         | <b>Самостоятельная работа</b><br>Написание эссе «Что мне мешает (помогает) учиться в колледже».                                                                                                                                                                                                                            | 2           |                  |
| <b>Раздел 2. Права и обязанности студента</b>                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |             |                  |
| Тема 2.1. Права и обязанности студента                                                                                                                                  | <b>Практическое занятие № 1</b><br>Нормативно-правовая база, определяющая права и обязанности студентов. Навигация по страницам сайта Колледжа.                                                                                                                                                                            | 2           | 1, 2             |
| <b>Раздел 3. Организация учебного процесса: лекции, семинары, практические и лабораторные работы. Особенности работы студента на различных видах аудиторных занятий</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |             |                  |
| Тема 3.1. Формы организации учебного процесса                                                                                                                           | Формы организации учебного процесса. Лекция как форма организации учебной деятельности. Семинар как форма организации процесса обучения. Практические и лабораторные работы в учебном процессе.<br><b>Практическое занятие № 2</b><br>Работа документами, регламентирующими формы организации учебного процесса студентов. | 4<br>2      |                  |
| Тема 3.2. Особенности работы студентов на различных видах аудиторных занятий                                                                                            | <b>Практическое занятие № 3</b><br>Специфика учебной деятельности студентов на лекционных и семинарских занятиях. Особенности работы обучающихся на практических и лабораторных занятиях.                                                                                                                                  | 2           | 1, 2             |
|                                                                                                                                                                         | <b>Самостоятельная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 4           |                  |



|                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                               |   |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------|
|                                                                                                           | Подборка необходимой информации на тему «Планирование учебной работы: этапы, содержание и структура», составление тезисного плана ответов. Задания на умение ставить учебные цели и анализировать результаты. |   |         |
| <b>Раздел 4. Самостоятельная работа студентов</b>                                                         |                                                                                                                                                                                                               |   |         |
| Тема 4.1.<br>Самостоятельная работа студентов                                                             | Самостоятельная работа как вид учебной деятельности. Формы и виды самостоятельной работы обучающихся. Значение самостоятельной работы.                                                                        | 4 |         |
|                                                                                                           | Организация самостоятельной работы студентов. Этапы самостоятельной работы студентов. Принципы организации самостоятельной работы. Правила рациональной организации самостоятельной работы студентов.         | 4 | 1, 2, 3 |
|                                                                                                           | <b>Самостоятельная работа</b><br>Написать сообщение на тему «Сущность и содержание приемов тайм-менеджмента («управления временем») в учебной работе». Составить памятку.                                     | 3 |         |
| <b>Раздел 5. Технология конспектирования</b>                                                              |                                                                                                                                                                                                               |   |         |
| Тема 5.1.<br>Технология конспектирования                                                                  | Стандартное конспектирование. Основные виды и стили стандартного конспектирования. Средства, применяемые в стандартном конспектировании. Недостатки стандартного конспектирования.                            | 4 | 1, 2, 3 |
|                                                                                                           | <b>Самостоятельная работа</b><br>Составление конспекта по предложенной теме.                                                                                                                                  | 3 |         |
| <b>Раздел 6. Формы и методы проверки знаний студентов. Организация промежуточной аттестации студентов</b> |                                                                                                                                                                                                               |   |         |
| Тема 6.1.<br>Формы и методы проверки знаний студентов                                                     | Формы контроля знаний обучающихся. Назначение контроля. Методы проверки знаний обучающихся. Организация текущей, промежуточной и итоговой аттестации студентов.                                               | 4 | 1, 2, 3 |
|                                                                                                           | <b>Самостоятельная работа</b><br>Составление вопросов по теме.<br>Составить памятку «Как подготовиться к сдаче зачётов и экзаменов».                                                                          | 2 |         |
| <b>Раздел 7. Реферат как форма самостоятельной работы студента</b>                                        |                                                                                                                                                                                                               |   |         |
| Тема 7.1.<br>Реферат как форма самостоятельной работы студента                                            | Реферат как форма самостоятельной работы студента. Основные виды и типы рефератов. Специфика написания реферата. Этапы работы над рефератом. Основные требования, предъявляемые к реферату.                   | 4 |         |
| Тема 7.2.<br>Специфика написания реферата                                                                 | <b>Практическое занятие № 4</b><br>Работа по написанию реферата на одну из тем дисциплины «Основы интеллектуального труда»: выбор темы, работа с литературой, формирование плана работы.                      | 2 | 1, 2, 3 |

|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |         |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------|
|                                                           | <b>Практическое занятие № 5</b><br>Работа над основной частью, введением и заключением реферата.                                                                                                                                                                                                      | 2 |         |
|                                                           | <b>Самостоятельная работа</b><br>Доработать написанный реферат, оформив согласно требованиям.                                                                                                                                                                                                         | 4 |         |
|                                                           | <b>Раздел 8. Доклад: содержание, этапы, правила подготовки и выступления</b>                                                                                                                                                                                                                          | 6 |         |
| Тема 8.1.<br>Содержание и<br>этапы работы над<br>докладом | Содержание и этапы работы над докладом.                                                                                                                                                                                                                                                               | 4 |         |
|                                                           | Структурные и содержательные нормы доклада.<br>Требования к оформлению письменного доклада.                                                                                                                                                                                                           |   |         |
|                                                           | <b>Практическое занятие № 6</b><br>Формулирование выводов о правилах публичного проведения доклада, способах ведения дискуссии и аргументированном отстаивании собственной позиции.                                                                                                                   | 2 | 1, 2, 3 |
|                                                           | <b>Самостоятельная работа</b><br>Составить план работы, тезисы к докладу (к тексту реферата).                                                                                                                                                                                                         | 3 |         |
|                                                           | <b>Раздел 9. Компьютерная презентация к докладу</b>                                                                                                                                                                                                                                                   | 6 |         |
| Тема 9.1.<br>Электронная<br>презентация к<br>докладу      | Структура электронной презентации к докладу: титульный слайд, введение основная часть, заключение, список использованных источников, благодарности, обратная связь. Общие требования к оформлению слайдов: оформление заголовков, выбор шрифтов, гамма и фон, стиль изложения, формулы и иллюстрации. | 4 |         |
|                                                           | <b>Практическое занятие № 7</b><br>Защита рефератов, выступление с докладом и презентацией.                                                                                                                                                                                                           | 2 | 1, 2, 3 |
|                                                           | <b>Самостоятельная работа</b><br>Подготовка к зачету. Подготовить презентацию к докладу с помощью PowerPoint.                                                                                                                                                                                         | 4 |         |

Для характеристики уровня общения используются следующие обозначения:

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

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТАЦИОННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (тексты статей законов РФ, устава учебного заведения, комплекты учебных таблиц и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия.

#### **3.2. Педагогические технологии обучения**

В целях реализации компетентностного подхода при изучении дисциплины в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий: интерактивная учебная лекция, обсуждение в группах, дискуссия, анализ конкретных ситуаций, просмотр и обсуждение видеофильмов, проблемное обучение, творческие задания.

#### **3.3. Информационное обеспечение обучения**

- **Основные источники:**

Федеральные законы

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изменениями, внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ).
2. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего

(полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

3. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

4. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Литература для студентов и преподавателей:

5. Воронцов Г.А. Основы технологии интеллектуального труда студентов. – Ростов н/Д: РГПУ, 2019.

6. Кузнецов, И.Н. Основы научных исследований: учеб.пособие /И.Н. Кузнецов. – М.: Дашков и Ко, 2013. – [Электронный ресурс: <http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114174>].

• **Дополнительные источники:**

7. Валеева, Н.Ш. Психология и культура умственного труда: учебное пособие /Н.Ш. Валеева, Н.П. Гончарук. – М.: КноРус, 2014.

8. Кузнецов И.Н. Рефераты, курсовые и дипломные работы. Методика подготовки и оформления. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014.

9. Лаврентьев Г.В. Инновационные обучающие технологии в профессиональной подготовке специалистов. – Ч.1. – Барнаул: Изд-во Алт. ун-та, 2013.

10. Современные образовательные технологии: учебное пособие. Под ред. Н.В. Бордовской. – М.: КНОРУС, 2014.

11. Шаповал В.В., Митрофанов К.Г. Как быстро и правильно написать. Пособие для старшеклассников и студентов. – М.: Издательский дом «Новый учебник», 2004.

12. Шкляр, М.Ф. Основы научных исследований: учебное пособие /М.Ф. Шкляр. – 5-е изд. – М.: Дашков и Ко, 2014. – [Электронный ресурс: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=253957>]

Интернет-ресурсы:

13. <http://www.ebdb.ru> – книжная поисковая система.

14. <http://spedkoll.ru/opornye-konspekty> – опорные конспекты занятий педагогов, для обучающихся с ОВЗ.



#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины АД.01 Основы интеллектуального труда осуществляется преподавателем в ходе текущего контроля индивидуальных образовательных достижений, промежуточной и итоговой аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем следующими формами и методами: устный опрос, тестирование, решение производственных (проблемных) ситуаций, беседа, защита практических работ, проверка выполненных самостоятельных внеаудиторных работ.

Итоговый контроль проводится преподавателем после изучения всего курса.

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья осуществляется входной контроль, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - тестирование. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность. Форма контроля для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Итоговая аттестация обучающихся осуществляется в форме защиты реферата. При необходимости для инвалидов и лиц с ОВЗ предусматривается увеличение времени на подготовку, а также предоставляется дополнительное время для подготовки.

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

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенные знания)</b>                                                                                                                                      | <b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Освоенные умения</b><br>- составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;                                                                                    | <b>Текущий контроль:</b> Практическое занятие/ наблюдение в процессе выполнение практической работы.<br><b>Итоговый контроль:</b> зачёт |
| - работать и источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья | <b>Текущий контроль:</b> Практическое занятие/ наблюдение в процессе выполнение практической работы.<br><b>Итоговый контроль:</b> зачёт |
| - выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументированно отстаивать собственную позицию;                                                                             | <b>Текущий контроль:</b> Практическое занятие/ наблюдение в процессе выполнение практической работы.<br><b>Итоговый контроль:</b> зачёт |
| - представлять результаты своего интеллектуального труда;                                                                                                                                                | <b>Текущий контроль:</b> Практическое занятие/ наблюдение в процессе выполнение практической работы.<br><b>Итоговый контроль:</b> зачёт |
| - ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;                                                                                                                                     | <b>Текущий контроль:</b> Практическое занятие/ наблюдение в процессе выполнение практической работы.<br><b>Итоговый контроль:</b> зачёт |
| - рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом ограничений здоровья;                                                                                             | <b>Текущий контроль:</b> Практическое занятие/ наблюдение в процессе выполнение практической работы.<br><b>Итоговый контроль:</b> зачёт |



|                                                                                                                                                    |                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                    |                                                                                                                                         |
| - применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы;                                                                                  | <b>Текущий контроль:</b> Практическое занятие/ наблюдение в процессе выполнение практической работы.<br><b>Итоговый контроль:</b> зачёт |
| - использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы; | <b>Текущий контроль:</b> Практическое занятие/ наблюдение в процессе выполнение практической работы.<br><b>Итоговый контроль:</b> зачёт |
| <b>Освоенные знания:</b><br>- особенности интеллектуального труда обучающегося на различных видах аудиторных занятий;                              | <b>Текущий контроль:</b> тестирование, устный опрос<br><b>Итоговый контроль:</b> зачёт                                                  |
| - основы методики самостоятельной работы;                                                                                                          | <b>Текущий контроль:</b> тестирование, фронтальный опрос<br><b>Итоговый контроль:</b> зачёт                                             |
| - принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией                                       | <b>Текущий контроль:</b> тестирование, фронтальный опрос<br><b>Итоговый контроль:</b> зачёт                                             |
| - различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;                                             | <b>Текущий контроль:</b> тестирование, устный опрос<br><b>Итоговый контроль:</b> зачёт                                                  |
| - способы самоорганизации учебной деятельности;                                                                                                    | <b>Текущий контроль:</b> тестирование, устный опрос по группам<br><b>Итоговый контроль:</b> зачёт                                       |
| - рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т.п.)                                           | <b>Текущий контроль:</b> тестирование, устный опрос<br><b>Итоговый контроль:</b> зачёт                                                  |

## Рабочая программа учебной дисциплины

АД.02 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Рабочая программа по профессии 16675 **Повар** для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ, разработана с учетом требований Общероссийского классификатора профессий рабочих (ОК 016-94) и «Перечня профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение» утв. приказом №757 Минобрнауки РФ от 02.08.2013 года, рабочих программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Программа является адаптированной и предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида (для детей с умственной отсталостью).

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена Методическим советом.

Протокол № 8 от 19.04.2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний**

### **1.1. Область применения программы.**

Адаптированная рабочая программа адаптационной дисциплины АД.02 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний является частью адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленной на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Программа учебной дисциплины программы профессиональной подготовки, из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего или среднего общего образования и не достигших двадцати трех лет по профессии 16675 Повар.

### **1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы.**

Дисциплина имеет ярко выраженный практико-ориентированный характер.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь**:

- Использовать нормы позитивного социального поведения;
- Использовать свои права адекватно законодательству;
- Обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- Составлять необходимые заявительные документы;
- Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных ситуациях.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать**:

- Механизмы социальной адаптации;
- основополагающие международные документы по правам человека;
- Основы гражданского и семейного законодательства;
- Основы трудового законодательства.

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка – 75 часов;  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 25 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы                                         | Объем часов |
|------------------------------------------------------------|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего)                      | 75          |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)           | 50          |
| в том числе:                                               |             |
| практические занятия                                       | 14          |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего)                | 25          |
| в том числе:                                               |             |
| - тематика внеаудиторной самостоятельной работы;           |             |
| <i>Промежуточная аттестация в форме контрольной работы</i> |             |

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

| Наименование разделов и тем                           | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)                                                                                                                                                                                                                                          | Объем часов | Уровень усвоения |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| <b>1</b>                                              | <b>2</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>3</b>    | <b>4</b>         |
| <b>Раздел 1. Социальная адаптация</b>                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             |                  |
| <b>Тема 1.1. Основы социальной адаптации</b>          | <p><b>Содержание</b></p> <p>Понятие «социальная адаптация»; виды (полная социальная, физиологическая, психологическая, организационная, экономическая и др.), этапы и стадии социализации (адаптационный шок, мобилизация адаптационных ресурсов, ответ на вызов среды). Механизмы социальной адаптации (добровольный, вынужденный). Деадаптация: понятие, причины.</p> | 2           | 1, 2             |
| <b>Тема 1.2. Механизмы защиты прав человека.</b>      | <p>Основополагающие международные документы по правам человека (Всеобщая декларация прав человека, Декларация прав и свобод человека и гражданина, Конвенция о правах ребенка, Конвенция ООН о правах инвалидов и др.). Механизм защиты прав человека в РФ (конституционная, государственная, судебная, собственная). Гарантии основных прав и свобод.</p>              | 4           | 2                |
|                                                       | <p><b>Самостоятельная работа по разделу 1:</b><br/>выполнение домашних заданий по разделу 1</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ознакомление с текстом Конвенции о правах ребенка;</li> <li>- Ознакомление с текстом Конвенции о правах инвалидов.</li> </ul>                           | 10          |                  |
| <b>Раздел 2. Основы российского законодательства</b>  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             |                  |
| <b>Тема 2.1. Конституционное право</b>                | <p><b>Содержание</b></p> <p>Основы конституционного строя РФ: структура органов государственной власти, принцип разделения властей, суверенитета и т.п. Конституционные права и свободы граждан: политические, экономические, социальные, культурные.</p>                                                                                                               | 4           | 2                |
| <b>Тема 2.2. Основы гражданского законодательства</b> | <p>Гражданский кодекс РФ. Правоспособность и дееспособность граждан. Понятие гражданского-правового договора.</p>                                                                                                                                                                                                                                                       | 4           | 1                |
|                                                       | <p>Основы наследственного права (понятие «наследование», основания наследования, наследование по закону и по завещанию, приобретение наследства, право на отказ от наследования и т.п). Законодательство о</p>                                                                                                                                                          | 4           | 2                |



|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |   |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|                                         | защите прав потребителей. Процессуальные аспекты защиты прав потребителей.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |   |
|                                         | <b>Практические занятия.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |   |
|                                         | Решение ситуационных задач по основам наследственного права.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |   |
|                                         | Решение ситуационных задач (по защите прав потребителей), составление претензии                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 | 3 |
| <b>Тема 2.3. Основы семейного права</b> | <b>Содержание</b><br>Семейное законодательство РФ. Заключение и прекращение брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор. Права и обязанности родителей и детей. Алиментные обязательства членов семьи.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 4 | 2 |
|                                         | <b>Практические занятия.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |   |
|                                         | Решение ситуационных задач (заключение и прекращение брака, права и обязанности супругов, брачный договор). (Права и обязанности родителей и детей. Алиментные обязательства членов семьи).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2 | 3 |
| <b>Тема 2.4. Основы трудового права</b> | <b>Содержание</b><br>Понятие «трудового договора». Содержание и сроки заключения трудового договора. Заключение трудового договора (возраст, с которого допускается заключение трудового договора, гарантии при заключении трудового договора, документы, предъявляемые при заключении трудового договора и т.д.). Изменение и прекращение трудового договора (перевод на другую работу, временный перевод, отстранение от работы, расторжение трудового договора по соглашению сторон, другие основания прекращения трудового договора). | 4 | 1 |
|                                         | Рабочее время и время отдыха (нормальная продолжительность рабочего времени, сокращенная продолжительность рабочего времени, работа за пределами нормальной продолжительности рабочего времени, ненормированный рабочий день; понятие и виды времени отдыха, ежегодный оплачиваемый отпуск и др).                                                                                                                                                                                                                                         | 4 | 2 |
|                                         | Трудовой распорядок Дисциплина труда. (Правила внутреннего трудового распорядка, поощрения за труд, дисциплинарные взыскания, порядок наложения взысканий, снятие дисциплинарного взыскания).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 4 | 2 |
|                                         | Особенности регулирования отдельных категорий граждан (особенности регулирования труда женщин, инвалидов несовершеннолетних и т.п.) Заработная плата. Гарантии и компенсации                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2 | 2 |
|                                         | <b>Практические занятия.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |   |
|                                         | Решение ситуационных задач по вопросам заключения и расторжения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 | 3 |

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |   |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
|               | трудового договора.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |   |
|               | Решение ситуационных задач по вопросам рабочего времени и времени отдыха работника.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2  | 3 |
|               | Решение ситуационных задач по вопросам применения дисциплинарных взысканий.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2  | 3 |
|               | Решение ситуационных задач по вопросам регулирования труда отдельных категорий работников.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4  | 3 |
|               | <p><b>Самостоятельная работа:</b><br/> выполнение домашних заданий по разделу 2</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Решение ситуационных задач по вопросам наследования.</li> <li>- Решение ситуационных задач по основам защиты прав потребителей.</li> <li>- Подготовить развернутый мотивированный ответ на вопрос: «Я «за» («против») брачный (го) договор (а)».</li> <li>- Решение ситуационных задач по вопросам семейного права.</li> <li>- Решение ситуационных задач по вопросам трудового права.</li> <li>- Подготовить сообщение: «Право работников на забастовку».</li> <li>- Схематически изобразить формы самозащиты работниками своих прав.</li> <li>- Подготовить развернутый ответ на вопрос: «Особенности регулирования труда несовершеннолетних».</li> </ul> | 15 |   |
| <b>Всего:</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 75 |   |

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

#### Основные источники:

1. Конституция РФ.
2. Трудовой кодекс РФ.
3. Семейный кодекс РФ.
4. Гражданский кодекс РФ.
5. Конвенция ООН о правах инвалидов.
6. Конвенция о правах ребенка.

#### Дополнительные источники:

1. Основы правоведения, учебник для учреждений НПО/ А.Я. Яковлева – Москва, «Академия, 2019 год».
2. Основы права, учебник для учреждений НПО/ В.В. Румынина – Москва, «Форум-инфра-М», 2019.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а так же выполнения обучающимися внеаудиторной работы для формирования и развития общих и профессиональных компетенции

| Результаты обучения<br>( освоенные умения, усвоенные знания)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Формы и методы контроля о оценки<br>результатов обучения |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- использовать нормы позитивного социального поведения;</li><li>- использовать свои права адекватно законодательству;</li><li>- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;</li><li>- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;</li><li>- составлять необходимые заявительные документы;</li><li>- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;</li><li>- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;</li></ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- механизмы социальной адаптации;</li><li>- основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;</li></ul> | <p>Оценка выполнения практического задания.</p>          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы гражданского и семейного законодательства;</li> <li>- основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;</li> <li>- основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;</li> <li>- функции органов труда и занятости населения.</li> </ul> <p>коммуникации.</p> | <p>Устные опрос.</p> <p>Оценка выполнения контрольного задания.</p><br><p>Оценка выполнения самостоятельной работы</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|