

Министерство образования и науки Республики Бурятия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Республики Бурятия «Политехнический техникум»

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГАПОУ РБ
«Политехнический техникум»

Подписано
цифровой
подписью Якимов
Олег Васильевич

Якимов Олег
Васильевич Якимов О. В.
приказ №541 от «24» августа 2021 г

**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»
ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Профессия по ОК 016 – 94: 16675 Повар

Квалификация: 3- разряд

Срок обучения: 1 год 10 месяцев

2021г.

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки разработана в соответствии с требованиями профессионального стандарта (квалификационной характеристики) по профессии 16675 Повар утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистр. в Минюсте РФ 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

Организация разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Политехнический техникум»

Программа рассмотрена и одобрена на заседании предметно-методической комиссии Каменского филиала (протокол № 8 от 25 мая 2021 года)

Настоящий документ разработан в соответствии с требованиями нормативных документов.
Документ вводится в действие с момента утверждения.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения предназначена для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки (АОП ПП) разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья: Лиц с задержкой психического развития (ЗПР) – обучающиеся, у которых нарушен нормальный темп психического развития, когда отдельные психические функции (память, внимание, мышление, эмоционально-волевая сфера) отстают в своем развитии от принятых психологических норм.

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

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных Единым тарифно-квалификационным справочником (ЕКС).

Профессии по ОК 016-94: 16675 Повар.

Для данной профессии установлен начальный разряд 3.

Срок обучения: 1 год 10 месяцев.

Реализация адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для обучающихся с ОВЗ определяется в соответствии с рекомендациями, данными обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии (далее – ПМПК)

В адаптированную образовательную программу профессиональной подготовки входит комплекс учебно-методической документации, включая учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, иных компонентов, посредством которых определяется объем и содержание образования по профессии 16675 Повар.

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки предусматривает изучение общеобразовательного, общепрофессионального, адаптационного и профессионального учебных циклов, учебную и производственную практики, промежуточную и государственную итоговую аттестацию.

СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ	СТР
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Используемые термины, определения, сокращения	5
1.2. Нормативно-правовые основы разработки АОП ПП	5
1.3. Нормативный срок освоения АОП ПП	7
1.4. Требования к абитуриенту	7
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ	8
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	8
2.2. Виды профессиональной деятельности	8
3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	11
3.1. Учебный план	11
3.2. Календарный учебный график	13
3.3. Рабочие программы	14
4. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОВЗ	16
4.1. Материально-техническое обеспечение	16
4.2. Кадровое обеспечение	16
4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение	17
4.4. Организация образовательного процесса обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ	17
4.5. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ	18
4.6. Контроль и оценка результатов освоения АОПОП СПО	18
4.6.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ	18
4.6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников-инвалидов и выпускников с ОВЗ	18
4.7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ	19
Приложение 1	21
Приложение 2	22
Приложение 3	24
Приложение 4	25

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Используемые термины, определения, сокращения

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

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

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

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

1.2. Нормативно-правовые основы разработки АОП ПП

Нормативную базу для разработки АОП ПП по профессии **16675 Повар:**

1) Федеральные законы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации».

2) Постановления Правительства Российской Федерации:

- Постановление Правительства РФ от 29.03.2019 N 363 (ред. от 28.12.2019) "Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Доступная среда»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. N 996-р «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года».

3) Приказы Министерства просвещения Российской Федерации, иных министерств и ведомств Российской Федерации:

- Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. N 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 ноября 2015 г. N 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2014 г. № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки РФ от 14 августа 2020 г. N 831 «Об утверждении Требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления информации».
- 4) Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар», (зарегистр. в Минюсте РФ 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023).
- 5) Нормативно-методические документы Министерства просвещения Российской Федерации, других федеральных ведомств, Министерства образования и науки Республики Бурятия;
 - Письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 N 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», утв. Минобрнауки России 26.12.2013 N 06-2412вн);
 - Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 16 апреля 2015 г. №01-50-174/07-1968 «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья»;
 - Письмо Минобрнауки России от 22.12.2017 N 06-2023 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения», «Методическими рекомендациями о внесении изменений в основные профессиональные образовательные программы, предусматривающих создание специальных образовательных условий (в том числе обеспечение практической подготовки), использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);
 - Письмо Министерства просвещения Российской Федерации Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров от 11 февраля 2019 г. N05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;
 - Письмо Минпросвещения России от 20.02.2019 N TC-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» (вместе с «Разъяснениями о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);
 - Письмо Минпросвещения России от 27.03.2020 N 07-2446 «О направлении информации. Рекомендации Союза охраны психического здоровья»;
 - Положение о создании и деятельности базовых профессиональных образовательных организаций в системе среднего профессионального образования (БПОО) (утверждено 30 августа 2021 года первым заместителем Министра просвещения Российской Федерации А.В. Бугаевым);
 - Письмо Минпросвещения России от 10.04.2020 N 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»).
- 7) Устав Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Бурятия «Политехнический техникум»
- 8) Приказ Министерства образования и науки Республики Бурятия №219 от 13 мая 2019 г. "Об обеспечении профессиональным образованием лиц с ограниченными возможностями здоровья на 2020/21 учебный год" (<http://sel-politech.ru/sites/default/files/KCP%20OVZ.pdf>)

9) Положение об организации обучения студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ГАПОУ РБ "Политехнический техникум" (<http://sel-politeh.ru/sites/default/files/%20%D0%9E%D0%92%D0%97.pdf>)

1.3. Нормативный срок освоения АОП ПП

Нормативный срок освоения адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего для выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида без получения среднего общего образования по профессии 16675 Повар и составляет:

при очной форме обучения – 1 год 10 месяцев

Наименование квалификации – Повар 3разряда

1.4. Требования к абитуриенту

Порядок приема на обучение абитуриентов инвалидов и лиц с ОВЗ по АОП ПП осуществляется ОО в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.01.2014 г. № 36 и на основании локальных нормативных актов ОО.

Организация приема и зачисление инвалидов и лиц с ОВЗ с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) осуществляется по личному заявлению поступающего с ОВЗ.

При подаче заявления (на русском языке) о приеме в образовательные организации поступающий предъявляет следующие документы:

- оригинал или ксерокопия документов, удостоверяющих его личность, гражданство;
- оригинал или ксерокопия документа об образовании
- фотографии.
- медицинская справка 086-У.

дополнительные документы для абитуриента инвалида:

- индивидуальная программа реабилитации с рекомендацией об обучении по конкретной специальности, содержащая информацию о необходимых специальных условиях обучения и сведения относительно рекомендованных условий и видов труда;
- справка медико-специальной экспертизы (МСЭ).

дополнительные документы для абитуриента с ОВЗ:

- заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией по конкретной специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

На обучение принимаются инвалиды, лица с ОВЗ которым, согласно заключению медико-социальной экспертной комиссии об установлении инвалидности и индивидуальной программе реабилитации инвалидов, не противопоказано обучение в соответствующих профессиональных образовательных организациях.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

- Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее);
 - Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
- Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

- основы микробиологии;
- физиология питания;
- санитария и гигиена;
- основы товароведения продовольственных товаров;
- техническое оснащение и организация рабочего места;
- охрана труда;
- технологические операции по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий;
- технологические операции по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- технологические операции по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
- технологические операции по приготовлению сладких блюд и напитков.

2.2. Виды профессиональной деятельности

Выпускник по профессии **16675 Повар** в соответствии с целями настоящей АОП ПП должен обладать соответствующими компетенциями, определенными на основе профессионального стандарта

Общие компетенции выпускника

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

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Вид профессиональной деятельности	Код ПК	Наименование ПК
В соответствии с ФГОС и присваиваемыми квалификациями		
Приготовление и подготовка к	ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование,

реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление 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 и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
	ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления обработки сырья, приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из рыбы, мяса и мясопродуктов разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления обработки сырья, приготовление 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, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

	ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

Специальные компетенции (СК) выпускника:

Код	Наименования специальных компетенций
СК01	Уметь использовать основные правовые гарантии в области социальной защиты и образования.
СК02	Эффективно применять основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов, функции органов труда и занятости населения.
СК03	Осуществлять эффективное использование в повседневной жизни адаптивных программно-технических средств для удовлетворения личных потребностей и социализации в обществе
СК04	Применять современные компьютерные технологии для получения, обработки, передачи и хранения информации, получаемой из внешнего мира с учетом нозологических групп
СК05	Уметь оценивать текущую и итоговую работу, а так же осуществлять коррекцию собственной деятельности и нести ответственность за результаты своей работы.
СК06	Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, руководством, клиентами.
СК07	Уметь включать в профессиональную деятельность информационно- коммуникативные технологии

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

В соответствии с Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар», (зарегистр. в Минюсте РФ 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023), Приказом Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. N 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся», письмом Министерства просвещения Российской Федерации Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров от 11 февраля 2019 г. N05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости», а также с локальными нормативными актами по вопросам планирования и организации учебного процесса содержание и организация образовательного процесса регламентируется следующими основными документами:

- учебный план;
- календарный учебный график;
- рабочие программы учебных дисциплин, практик;

3.1. Учебный план

Учебный план по профессии 16675 Повар разработан в соответствии с Федеральным законом об образовании в Российской Федерации № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года и ФГОС СПО по профессии по ОК 016-94 16675 Повар, является основным нормативно-методическим документом АОП ПП, для проведения учебного процесса по данной профессии, и определяющим качественные и количественные характеристики АОП ПП: объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень учебных дисциплин, и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); последовательность изучения учебных дисциплин; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам; объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

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

Дисциплины, относящиеся к обязательной части учебных циклов, учебной и производственных практик, являются обязательными для освоения всеми обучающимися, в том числе инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.

Учебный план по профессии 16675 Повар содержит основные исходные данные для организации и планирования образовательного процесса для очной формы обучения и служит основой для составления адаптированных рабочих программ учебных дисциплин, практики и расписания учебных занятий, а также для расчета трудоемкости учебной работы (педагогической нагрузки) педагогических работников, обеспечивающих данную АОП ПП.

Общепрофессиональная и профессиональная подготовка выпускника охватывает достаточный диапазон учебных дисциплин и предусматривает значительный объем часов на проведение практик, в результате освоения которых выпускник в целом должен быть способен демонстрировать профессиональные компетенции.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Объем обязательных аудиторных занятий и практики не должен превышать 30 академических часов в неделю.

Численность обучающихся в учебной группе составляет не более 12 человек.

Учебный план состоит из следующих разделов: титульная часть; график учебного процесса (Приложение 1); сводные данные по бюджету времени (в неделях) (Приложение 1); план учебного процесса (Приложение 2); распределение консультаций по предметам и курсам (Приложение 3)

В разделе «Сводные данные по бюджету времени (в неделях)» суммируются продолжительность обучения учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам, промежуточной и государственной итоговой аттестации, каникул, общее количество недель по курсам и на весь срок обучения.

Раздел «План учебного процесса» включает в себя сведения о наименовании циклов (общеобразовательный, адаптационный, общепрофессиональный, профессиональный), и входящих в них учебных дисциплин, практиках, форм промежуточной аттестации и их количестве, учебной нагрузке, отводимой на занятия во взаимодействии с преподавателем, сведения о распределении их по курсам и семестрам.

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

Общеобразовательная подготовка включает предметы: основы безопасности жизнедеятельности и физическая культура.

В адаптированной программе профессиональной подготовки введены адаптационные дисциплины, предназначенные для дополнительной индивидуализированной коррекции нарушений учебных и коммуникативных умений, профессиональной и социальной адаптации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

Адаптационный цикл состоит из дисциплин: социальная адаптация и основы социально - правовых знаний, коммуникативный практикум.

Практическая подготовка по профессии 16675 Повар является обязательным и представляет собой вид учебной деятельности, непосредственно ориентированной на формирование умений, овладение практическим опытом и профессиональными компетенциями в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью выпускника.

Практическая подготовка может быть организована: непосредственно в филиале техникуме или в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее - профильная организация), на основании договора, заключаемого между техникумом и профильной организацией.

При реализации АОП ПП предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика проводится образовательной организацией рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

Объем практической подготовки АОП ПП 16675 Повар составляет 1668 часов.

На дисциплину «Физическая культура» предусмотрено 134 часа. Содержание учебных занятий предусматривает как общеукрепляющие упражнения, упражнения на мелкую моторику, физические упражнения для тренировки мышц всего тела, спортивные игры, легкую атлетику и другое.

Рабочим учебным планом предусмотрены **факультативные предметы**:

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

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

Перечень факультативных предметов может ежегодно изменяться образовательным учреждением и утверждаться директором. Факультативные занятия являются не только свободно выбираемыми, но и свободно посещаемыми обучающимися.

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

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

Исходя из особенностей психического развития и индивидуальных возможностей данной категории обучающихся, рабочие программы сориентированы на социальную реабилитацию подростков и подготовку их к самостоятельной трудовой деятельности. Обучающимся с нарушениями интеллектуального развития дается значительно менее широкая система знаний и умений, ряд понятий не изучаются.

Вместе с тем формируемые у них профессиональные знания, умения и навыки являются вполне достаточными для того, чтобы подготовить их к труду по получаемой профессии. В профессиональном обучении используется практик ориентированный подход, что обусловлено снижением способностей к усвоению теоретических знаний и, наоборот, более сохранными возможностями в овладении практическими умениями.

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

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

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

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

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

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после прохождения инструктажа по технике безопасности.

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

Профессиональная подготовка обучающихся завершается сдачей **квалификационного экзамена**. Квалификационный экзамен проводится в соответствии с «Положением о порядке аттестации и присвоении квалификации лицам, утвержденным Постановлением Госпрофобра, Госкомтруда и секретариатом ВЦСПС от 13 июня 1987г. № 9/426/21-59, при этом квалификационная (пробная) работа проводится за счет времени, отведенного на производственное обучение. Если аттестуемый на начальный разряд при всех видах обучения показывает знания и производственные умения выше установленных квалификационной характеристикой, ему присваивается квалификация на разряд выше.

При успешной сдаче экзаменов, обучающимся выдается свидетельство установленного образца.

3.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график (Приложение 1) определяет сроки начала и окончания учебных занятий по курсам, процедур промежуточных аттестаций, каникул, вида и продолжительности учебной и производственной практик, государственной итоговой аттестации по профессии 16675 Повар.

Календарный учебный график (график учебного процесса) разрабатывается на весь срок освоения АОП ПП одновременно с учебным планом

При составлении календарного учебного графика необходимо руководствоваться следующим:

- начало учебного года планируется с 1 сентября. Время завершения обучения на последнем курсе зависит от общей продолжительности обучения по профессии 16675 Повар (1 год 10 месяцев)
- продолжительность каникул в учебном году должна составлять не менее 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

Макет календарного учебного графика для реализации АОП ПП представляется.

3.3. Рабочие программы дисциплин

Перечень учебных дисциплин, общеобразовательного, адаптационного и общепрофессионального учебных циклов; профессионального учебного цикла, а также следующих разделов: физическая культура; учебная и производственная практика; государственная итоговая аттестация:

Общеобразовательная подготовка

Основы безопасности жизнедеятельности

Физическая культура

Адаптационный цикл

- Социальная адаптация и основы социально - правовых знаний
- Коммуникативный практикум

Профессиональная подготовка

Общепрофессиональный цикл

- Экономика отрасли и предприятия

Профессиональный цикл

- Оборудование предприятий общественного питания
- Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
- Кулинария
- Производственное обучение
- Производственная практика
- Групповые и индивидуальные консультации
- Экзамен
- Квалификационные экзамены

Факультативные предметы

- Сервировка стола
- Основы экологии

По каждой дисциплине, практике разрабатываются рабочие программы (РП) (Приложение 4).

Каждая рабочая программа согласовывается и утверждается в предусмотренном в техникуме порядке и хранится в методическом кабинете в печатном и/или электронном виде

При реализации программ учебных дисциплин, учебной и производственной практики, государственной итоговой аттестации предусмотрены специальные требования к условиям их реализации:

- наличие оборудованного учебного кабинета для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ

– информационное обеспечение обучения, включающее предоставление учебных материалов в различных формах относительно категорий обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ с легкой степенью умственной отсталостью (нарушением интеллекта).

Перечень адаптационных дисциплин определяется ОО самостоятельно, исходя из конкретной ситуации, психофизических особенностей и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ. Рабочие программы адаптационных дисциплин, входящие в адаптационный учебный цикл, составляются в том же формате, что и все рабочие программы других учебных дисциплин.

По каждой учебной дисциплине, практике формируются фонды оценочных средств. Фонды оценочных средств по учебным дисциплинам, практикам и итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются в предусмотренном в техникуме порядке и хранятся в учебной части, методическом кабинете в печатном и/или электронном виде.

По каждой учебной дисциплине разрабатываются и утверждаются методические материалы по освоению содержания учебного материала, в соответствии с положением ОО.

Содержание методических материалов по освоению дисциплины определяется преподавателем. Методические указания по освоению дисциплины могут включать общие сведения о дисциплине, особенности ее освоения, виды работ, выполняемые обучающимися, и рекомендации по их выполнению, рекомендуемую литературу, электронные ресурсы и др.

4. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОВЗ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки отвечает общим требованиям, по профессии 16675 Повар, а так же особым образовательным потребностям для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Структура материально-технического обеспечения образовательного процесса обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья включает требования к организации пространства, в котором осуществляется реализация АОП ПП; организации временного режима обучения; техническим средствам обучения.

Пространство, в котором осуществляется образование лиц с ОВЗ соответствует требованиям санитарно-гигиенических норм, пожарной и электробезопасности, охраны труда и обеспечению санитарно-бытовых условий, имеются подъездные пандусы с поручнем, имеются средства информационно-навигационной поддержки (включая визуальную, звуковую информацию), справочная информация о расписании учебных занятий размещена в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей);, в целях безопасности ОО оснащено средствами видеонаблюдения, функционирует пропускной режим.

Кабинеты обеспечены ПК, мультимедийными проекторами и учебными местами для обучающихся с ОВЗ.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений, предназначенных для реализации АОП ПП:

№ п/п	Наименование кабинета, лаборатории, мастерской и других помещений
Кабинеты	
1	Кулинарии, физиология питания санитарии и гигиены
2	Социально-экономических дисциплин
3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории	
1	ЛПЗ «Повар»
Мастерские	
1	Мастерская на базе столовой филиала
Залы	
1	Спортивный зал, открытая спортивная площадка
2	Актный зал
3	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет»
Другие помещения	
1	Медицинский кабинет
2	Кабинет социального педагога
3	Столовая
4	Общежитие

Требования к техническим и программным средствам общего и специального назначения

Образовательная организация располагает минимальным материально-техническим оснащением (учебное и лабораторное оборудование, технические средства обучения, приборы, инструменты, средства измерения, материалы (демонстрационные, дидактические и т.д.), экранно-звуковые и печатные пособия и др.) для осуществления образовательного процесса по АОП ПП. Учебно-методическое и информационное обеспечение изложены в рабочих программах, в том числе и содержание интернет – ресурсов.

В особых образовательных потребностях данная категория обучающихся с ограниченными возможностями здоровья не нуждается. Техникум совершенствует доступность здания для инвалидов и лиц с ОВЗ в соответствии с современными требованиями.

4.2. Кадровое обеспечение

Реализация адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, практики.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОП ПП, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса.

Преподаватели и мастера производственного обучения, отвечающие за освоение профессионального цикла обучающимися, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и проходят обучение по дополнительным профессиональным программам по профилю педагогической деятельности, а также стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года. Преподаватели и мастера производственного обучения, работающие с обучающимися инвалидами и обучающимися с ОВЗ, обязательно проходят обучение по дополнительным профессиональным программам в области технологий инклюзивного образования, специальной педагогики или специальной психологии.

К реализации адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки привлекаются социальный педагог, психолог, воспитатели.

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение

АОП ПП по профессии 16675 Повар обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам и практикам. В образовательном процессе преподавателями и мастерами производственного обучения используются элементы дистанционного и электронного обучения. (АСУ ProCollege)

Библиотечный фонд укомплектован электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам, изданной за последние 5 лет. (ЭБС BOOK.RU, Академия)

Для каждого обучающегося инвалида и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечен (при необходимости) доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет.

Учебно-методическое и информационное обеспечение изложены в рабочих программах, в том числе и содержание электронного ресурса

4.4. Организация образовательного процесса обучающихся с ОВЗ с легкой степенью умственной отсталости (нарушением интеллекта)

Обучение по образовательным программам обучающихся с ОВЗ с легкой степенью умственной отсталости (нарушением интеллекта) осуществляется ОО с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Образование обучающихся с ОВЗ организовано в отдельных группах.

Реализации АОП ПП для лиц с ОВЗ определяется в соответствии с рекомендациями, данными психолого-медико-педагогической комиссии и предусматривает использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для организации образовательного процесса по изучению учебных дисциплин имеется всё необходимое: учебные кабинеты, материально-техническое оснащение и учебно-методическое обеспечение.

Подбор и разработка учебных материалов преподавателями (мастерами производственного обучения) для организации образовательного процесса по учебным дисциплинам и осуществления контрольно-оценочной деятельности производится с учетом психофизических особенностей восприятия и усвоения обучающимися с ОВЗ учебного материала, освоения общих, профессиональных, а также с учетом их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Организация образовательного процесса обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине «Физическая культура»

Физическая культура реализуется в рамках АОП ПП на основании соблюдения принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры. При организации образовательного процесса по дисциплине «Физическая культура» обязательно учитываются рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии.

4.5. Требования к организации практики обучающихся с ОВЗ

Практика является обязательным разделом АОП ПП и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

При реализации АОП ПП по профессии 16675 Повар профессиональной подготовки по профессии рабочего предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Целью практического обучения является: формирование профессиональных компетенций, участие в производственной деятельности предприятий, освоение соответствующего вида профессиональной деятельности.

Учебная практика проводится техникумом на базе столовой филиала.

Производственная практика может проводиться как на базе техникума, так и на предприятиях общественного питания Республики Бурятия. Выбор мест прохождения практики (профильная организация) производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендаций медико-социальной экспертизы, относительно рекомендованных условий и видов труда. Ответственный за организацию практики, согласовывает с профильной организацией существующие условия и виды труда, либо при необходимости – создание специальных рабочих мест в соответствии с характером отклонений в здоровье, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся трудовых функций (приказ Минтруда РФ от 19.11.13 г. № 685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»)).

Проведение учебной и производственной практики позволяет развивать не только профессиональные компетенции, но социальные (жизненные) компетенции, создавать условия для формирования личностных результатов в рамках рабочей программы воспитания.

Практика обучающихся лиц с ОВЗ как вид учебной деятельности завершается итоговой оценкой. По учебной практике предусмотрено выполнение вида работ; по производственной практике – представление соответствующей документации с предприятия (дневник).

4.6. Контроль и оценка результатов освоения АОП ПП

4.6.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся с ОВЗ

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся с ОВЗ образовательная организация создает фонды оценочных средств, позволяющие оценить достижение запланированных в образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ устанавливаются ОО и педагогическим коллективом самостоятельно с учетом ограничений здоровья и индивидуального подхода. Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность. Текущий контроль знаний обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется преподавателем, мастером производственного обучения в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующей учебной дисциплины, учебной / производственной практики.

Усвоенные обучающимися даже незначительные по объему и элементарные по содержанию знания и умения выполняют коррекционно-развивающую функцию, поскольку они играют определенную роль в становлении личности обучающегося и овладении им социальным опытом.

Для оценивания предметных результатов освоения учебной дисциплины, учебной практики, производственной практики обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) предусмотрена пятибалльная оценка, свидетельствующая о качестве усвоенных знаний и умений.

Формы и периодичность проведения промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ определяются учебным планом.

Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, в форме тестирования и т.п.).

При проведении промежуточной аттестации обучающемуся предоставляется время на подготовку к ответу, увеличенное не более чем в три раза установленного для подготовки к ответу обучающимся, не имеющим ограничений в состоянии здоровья. При необходимости для обучающихся с ОВЗ процедура оценивания результатов обучения может проводиться в несколько этапов. Проведение процедуры оценивания результатов обучения лиц с ОВЗ допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

4.6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников инвалидов и выпускников с ОВЗ

Государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по профессии 16675 «Повар» является обязательной и осуществляется после освоения АОП ПП в полном объеме. Государственная итоговая аттестация выпускников с ОВЗ проводится ОО в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам АОП ПП и с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение общих условий. Итоговая аттестация проходит в форме квалификационного экзамена.

Лицо, успешно сдавшее квалификационный экзамен, получает квалификацию по профессии 16675 Повар с присвоением соответствующего разряда по результатам профессионального обучения и подтверждается документом о квалификации – выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому образовательной организацией.

4.7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ОВЗ

Социокультурная среда образовательной организации представляет собой часть образовательной среды и направлена на удовлетворение потребностей и интересов личности в соответствии с общечеловеческими и национальными ценностями.

Обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ОВЗ имеют право на:

- получение профессионального образования в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом, в том числе по индивидуальным учебным планам;
- получение дополнительных, в том числе платных, образовательных услуг;
- участие в управлении ОО, свободу совести, информации, свободное выражение собственных взглядов и убеждений.

Обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ОВЗ обеспечиваются стипендией и иными видами льгот в соответствии с их потребностями и нормами действующего законодательства.

Целью обучения лиц с ОВЗ и инвалидностью с умственной отсталостью является развитие личности, формирование общей культуры, соответствующей общепринятым нравственным и социокультурным ценностям, формирование необходимых для самореализации и жизни в обществе практических представлений, умений и навыков, позволяющих достичь обучающемуся максимально возможной самостоятельности и независимости в повседневной жизни.

Социальное сопровождение предусмотрено через: оказание консультативной и организационно-методической помощи лицам с ОВЗ, включая содействие в решении бытовых проблем, проживания в общежитии, социальных выплат, выделения материальной помощи.

Спортивно-оздоровительное сопровождение предусматривает: повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей инвалидов и лиц с ОВЗ; сохранение здоровья; профилактику заболеваний.

Спортивно-оздоровительное сопровождение реализуется через: занятия адаптивной физической культурой; профилактически-воспитательные мероприятия (беседы, тренинги и т.д.). С целью всестороннего развития и социализации личности инвалидов и лиц с ОВЗ проводятся: конкурсы профессионального мастерства, творческая деятельность (концерты, тематические вечера и др.), экскурсии.

Пропаганда здорового образа жизни предусмотрена путем проведения лекций, бесед, психологических тренингов, индивидуальных и групповых консультаций, просмотра видеоматериалов о вреде наркомании, курения, алкоголя. Данные мероприятия проводят опытные специалисты: сотрудники МВД, юристы, врачи-наркологи из наркологического диспансера, медицинские работники из лечебных учреждений. Эта же работа запланирована проводится кураторами учебных групп. Работа по укреплению и сохранению здоровья осуществляется через работу спортивных секций и проведение спортивных мероприятий.

Для обучающихся с ОВЗ осуществляется проведение комплекса мероприятий: культурно-досуговые и спортивные мероприятия, совместный досуг, конкурсы разного уровня, в том числе конкурсы профессионального мастерства с целью развития творческих способностей и талантов обучающихся с ограниченными возможностями здоровья; создания достаточных условий для их самореализации, профессиональной и социальной адаптации; повышения уровня профессионального мастерства.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Профессия по ОК 016 – 94:

Квалификация:

Срок обучения

Повар 16675

3- разряд

1 год 10 месяцев

I. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

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

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

II. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ)

Курсы	Теоретическое обучение	Экзамены	Производственное обучение	Производственная практика	Праздничные недели	Каникулы	Всего
I	13	-	27	-	1	11	52
II	13	1	16	10	1	2	43
Всего:	26	1	43	10	2	13	95

III. План учебного процесса

№ п/п	Циклы, курсы, предметы	Экза мены по курс ам	Лаб. практ ическ ие работ ы	Общее количе ство часов	1 курс				2 курс					
					Полугодия				Полугодия					
					1	2		Всего часов	1	2				Всего часов
					17 н	22 н	1н		17 н	11н	1 н	10 н	1 н	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	А. ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ		170	2340				1200						1140
1	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		110	173				78						117
1.1	Основы безопасности жизнедеятельности		10	39					17	22				39
1.2	Физическая культура		100	134	34	44		78	34	22				56
2	АДАПТАЦИОННЫЙ ЦИКЛ		10	56				34						
2.1	Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний		4	22						22				22
2.2	Коммуникативный практикум		6	34	34			34						
3	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		50	2111				1088						1023
3.1	Общепрофессиональный цикл		4	22										22
3.1.1	Экономика отрасли и предприятия		4	22						22				22
3.2	Профессиональный цикл		46	2089				1088						1001
3.2.1	Оборудование предприятий общественного питания	2	14	56	17	22		39	17					17
3.2.2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены			17	17			17						
3.2.3	Кулинария	2	32	146	34	22		56	68	22				90
3.2.4	Производственное обучение			1368	306	528	30	864	306	198				504

3.2.5	Производственная практика			300								300		300
	Групповые и индивидуальные консультации			202	68	44		112	68	22				90
	Итого количество часов на обязательное обучение			2340	510	660	30	1200	510	330		300		1140
	Экзамен			12							12			12*
	Квалификационные экзамены			12									12	12*
	Б. ФАКУЛЬТАТИВНЫЕ ПРЕДМЕТЫ (до 2 часов в неделю)			134	34	44		78	34	22				56
	Сервировка стола			78	34	44		78						
	Основы экологии			56					34	22				56
	Итого: А+Б			2498	544	704	30	1278	544	352	12	300	12	1220

* - экзамены

Распределение консультаций по предметам и курсам

№ п/п	Предмет	Курс (в часах)	
		I	II
1	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	10	10
2	Коммуникативный практикум	10	10
3	Основы безопасности жизнедеятельности	10	10
4	Физическая культура	10	10
5	Экономика отрасли и предприятия	10	10
6	Оборудование предприятий общественного питания	20	10
7	Основы физиологии, санитарии и гигиены	10	10
8	Кулинария	32	20
	Всего:	112	90

Всего за курс обучения - 202 часа

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
КАМЕНСКИЙ ФИЛИАЛ ГАПОУ РБ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ОК 016-94:16675 Повар**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По адаптированной/учебной дисциплине **Основы безопасности жизнедеятельности**

профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии **ОК 016-94: 16675 Повар**

Количество часов 39

2021г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) ОК 016-94 по профессии 16675 Повар

Рассмотрена на заседании
ПМК №4 Общеобразовательных
и профессиональных дисциплин
Председатель ПМК

Пав-
« 31 » 08 2021 г.

Утверждаю

Заведующий филиалом

Зав. Н.А. Левковская

« 31 » 08 2021 г.

СОГЛАСОВАНО

Зав. уч. частью

Зав.
« 31 » августа 2021 г.

Автор: Левковская Н.А. преподаватель общественных дисциплин

«ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии: 16675 «Повар».

При изучении дисциплины основное внимание обращается на формирование базовых представлений об основных, теоретических и прикладных направлениях основ безопасности жизнедеятельности, причинах их возникновения и возможных путях решения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих: общеобразовательная подготовка

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающиеся должны уметь:

- У1. оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья;
- У2. действовать в чрезвычайных ситуациях;
- У3. использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; У4. оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- 31. безопасное поведение человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;
- 32. о здоровье и здоровом образе жизни;
- 33. о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций;
- 34. об обязанностях граждан по защите государства;

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 39 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 39 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)	39
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	10
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	-
Указываются другие виды самостоятельной работы при их наличии (реферат, расчетно-графическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа и т.п.).	-
Итоговая аттестация в форме (указать)	-

2.2. Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Введение

Основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности.

Раздел 2. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья

Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни – основа укрепления и сохранения личного здоровья.

Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой.

Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика.

Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности.

Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечно-сосудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье.

Наркотики. Наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.

Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества.

Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика.

Первая медицинская помощь при травмах и ранениях. Первая медицинская помощь при острой сердечной недостаточности и инсульте. Первая медицинская помощь при остановке сердца.

Раздел 3. Государственная система безопасности населения

Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

Краткая характеристика наиболее вероятных для данной местности и района проживания чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения.

Гражданская оборона, основные понятия и определения, задачи гражданской обороны.

Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения.

Аварийно-спасательные работы. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций.

Правила поведения при угрозе террористического акта. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта.

Раздел 4. Основы обороны государства

История создания Вооруженных Сил России.

Вооруженные Силы Российской Федерации.

Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск.

Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности.

Раздел 5. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества. Здоровый образ жизни. Поведение и помощь при травмах

Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Влияние неблагоприятной окружающей среды и питания на здоровье человека

Основные функции семьи. Основы семейного права в Российской Федерации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка».

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- учебные столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютер,
- мультимедийная-система для показа презентаций;
- печатные демонстрационные (постоянные, сменные) пособия;
- уголок по технике безопасности;
- методический уголок;
- доска магнитная, зеленая.
- CD и DVD диски по предмету (видеофильмы).

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 10 кл. Под ред. Воробьева Ю.Л.
– М., 2019

Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 11 кл. Под ред. Воробьева Ю.Л.
– М., 2019.

Эл библиотека

Дополнительные источники

Семейный кодекс Российской Федерации (действующая редакция).

Уголовный кодекс Российской Федерации (последняя редакция).

Гражданский кодекс Российской Федерации (последняя редакция).

Интернет ресурсы

1. <http://www.edu.ru/fasi>. Российское образование, Федеральный портал
2. <http://www.ohrana-bgd.narod.ru/> Охрана труда и БЖД
3. <http://www.bezopasnost.edu66.ru/> Безопасность. Образование. Человек.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий и тестирования.

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности обучающегося (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Умения		
Оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья	Понимать и оценивать реальную ситуацию	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ

Действовать в чрезвычайных ситуациях	Организовывать спасательную деятельность, исходя из опасности	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ
Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты	Использовать средства индивидуальной защиты	
Оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим	Порядок и правила оказания 1 помощи	
Знания		
Безопасного поведения человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера	Знать принципы снижения рисков, правила поведения в условиях ЧС	Тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы
Государственной системы защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций	Оценивать опасности, уметь применять способы защиты	Тестирование, устный опрос, оценка выполнения самостоятельной работы

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

ГАПОУ РБ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ОК 016-94:16675 Повар**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по учебной дисциплине **Физическая культура**

По профессиональной подготовке рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии **ОК 016-94: 16675 Повар**

Количество часов: 134

2021г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) ОК 016-94 по профессии 16675 Повар

Рассмотрена на заседании
ПМК №4
Общеобразовательных и
профессиональных
дисциплин

Председатель ПМК
Поп- О.Н. Попова
« 30 » 08 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий филиалом

Никонов Н.А. Никонов
« 31 » августа 2021 г.

СОГЛАСОВАНО

Зав. учебной частью

Мухтарулина А.К.
« 31 » августа 2021 г.

Автор: Залуцкий А.И., преподаватель специальных дисциплин

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1 Область применения рабочей учебной программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ОВЗ 16675 Повар

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательная подготовка

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

У1. преодолевать полосы препятствий с использованием различных способов передвижения;

У2. выполнять приемы самообороны, страховки и самостраховки;

У3. выполнять комплексы упражнений общей и специальной физической подготовки;

У4. выполнять соревновательные упражнения и технико-тактические действия в избранном виде спорта;

У5. осуществлять судейство в избранном виде спорта;

У6. проводить физкультурно-оздоровительные мероприятия в режиме учебного дня, фрагменты уроков физической культуры.

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

З1. о здоровье, профилактике профессиональных заболеваний и увеличении продолжительности жизни;

З2. требования безопасности на занятиях физической культурой;

З3. способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	134
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	134
в том числе:	
теоретические занятия	34
практические занятия	100
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная учебная нагрузка, включая игровые виды подготовки	-
Итоговая аттестация	экзамен

Раздел 1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья

Здоровье человека, его ценность и значимость для профессионала. Взаимосвязь общей культуры обучающихся и их образа жизни. Современное состояние здоровья молодежи. Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового образа жизни.

Двигательная активность. Влияние экологических факторов на здоровье человека. О вреде и профилактике курения, алкоголизма, наркомании. Влияние наследственных заболеваний в формировании здорового образа жизни.

Раздел 2. Лёгкая атлетика.

Назначение двигательной активности. Содержание легкой атлетики

Раздел 3. Спортивные игры

Правила игры в волейбол. Правила игры в баскетбол. Правила игры в теннис

Раздел 4. Формирование профессионально значимых физических качеств, двигательных умений и навыков

Лыжная подготовка, снаряжение

Раздел 5. Гимнастика

Упражнения на гибкость и растяжение

Раздел 6. Формирование навыков здорового образа жизни средствами физической культуры

Традиционные методики оздоровления.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия спортивного зала, тренажёрного зала, зала для настольного тенниса, лыжной базы и открытых игровых площадок.

Оборудование и спортивный инвентарь:

№п/п	Наименование	Кол-во
1.	Конь	1
2.	Козёл	1
3.	Бревно	1
4.	Скамейка гимнастическая	3
5.	Скакалка	4
6.	Стенка гимнастическая	3
7.	Кольцо баскетбольное	2
8.	Граната	6
9.	Планка для прыжков	1
10.	Диск	4
11.	Комплект для атлетической гимнастики	1
12.	Мяч футбольный	2
13.	Мяч волейбольный	6
14.	Мяч баскетбольный	6
15.	Палатка туристическая	2
16.	Ведро эмалированное	1
17.	Секундомер электрический	1
18.	Свисток	1
19.	Щит баскетбольный	2
20.	Канат для перетягивания	1
21.	Обруч	4
22.	Мячи теннисные	4

Технические средства обучения:

1. Компьютер
2. Мультимедиа проектор
2. Видеокамера
3. Фотоаппарат

Стенды:

1. «Спорт – информация»
2. «Волейбол»
3. «Баскетбол»
4. Таблицы нормативов по физической культуре (по годам обучения)
5. «Спортивная жизнь техникума»

3.2. Информационное обеспечение обучения***Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*****Основные источники:**

1. Решетников Н.В. Физическая культура. - М., 2017.
2. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л. Физическая культура: учеб. пособия для студентов СПО. - М., 2018.

Дополнительные источники:

1. Барчуков И.С. Физическая культура. - М., 2019.
2. Бирюкова А.А. Спортивный массаж: учебник для вузов. - М., 2018.
3. Бишаева А.А., Зимин В.Н. Физическое воспитание и валеология: учебное пособие для студентов вузов: в 3 ч. Физическое воспитание молодежи с профессиональной и валеологической направленностью. - Кострома, 2020
4. Вайнер Э.Н. Валеология. - М., 2020.
5. Вайнер Э.Н., Волынская Е.В. Валеология: учебный практикум. - М., 2018.
6. Дмитриев А.А. Физическая культура в специальном образовании. - М., 2018.
7. Методические рекомендации: Здоровьесберегающие технологии в общеобразовательной школе / под ред. М.М.Безруких, В.Д.Сонькина. - М., 2019.
8. Туревский И.М. Самостоятельная работа студентов факультетов физической культуры. - М., 2021.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; - сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков; - потребность к самостоятельному использованию физической культуры	Студенты выполняют в каждом семестре не более 5 контрольных заданий (упражнений и тестов), включая три обязательных в каждом втором полугодии (табл. 1.). Контрольные задания по общей физической подготовленности представлены в приложениях 1 и 2. (Контрольные задания и таблицы их оценки по спортивно-технической подготовленности разрабатываются комиссиями физического воспитания самостоятельно). Оценка выполнения контрольных заданий по общей физической и

<p>как составляющей доминанты здоровья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; - владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). 	<p>спортивно-технической подготовленности определяется по среднему количеству очков, набранных во всех тестах, при условии выполнения каждого из них не ниже, чем на одно очко (табл. 1).</p> <p>Обязательные контрольные задания предлагаются в начале учебного года с целью выявления подготовленности при поступлении и активности проведения студентом самостоятельных занятий в каникулярное время, и в конце – за прошедший учебный год, как определяющие успехи студентов.</p> <p>Оценки результатов учебно-тренировочных занятий определяются по табл. 2. при условии выполнения каждого из запланированных тестов (табл. 1 и приложение 1, 2) не ниже чем на одно очко.</p>
---	--

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
КАМЕНСКИЙ ФИЛИАЛ
ГАПОУ РБ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ОК 016-94:16675 Повар**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По адаптированной /учебной дисциплине **Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний**

профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии **ОК 016-94: 16675 Повар**

Количество часов 22

Рабочая программа учебной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) ОК 016-94 по профессии 16675 Повар

Рассмотрена на заседании
предметно-методической
комиссии №4
Общеобразовательных и
профессиональных дисциплин

Утверждаю
Заведующий филиалом
Ивант Н.А.Никонов
«31» 08 202/г.

Председатель ПМК
Поп О.Н.Попова
«31» 08 202/г.

СОГЛАСОВАНО
Зав. учебной частью
АК А.К.Мухтарулина
«31» август 202/г.

Автор: Малыгина Л.В. преподаватель общественных дисциплин, I
квалификационной категории

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **«Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»**

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе профессионального стандарта для профессиональной подготовки рабочих по профессии: 16675 «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья без получения общего среднего образования.

Знания, приобретенные при изучении данной дисциплины, должны помочь обучающимся сориентироваться в условиях современной правовой реальности, соблюдать требования законности и правопорядка, применять правовые знания в жизни и трудовой деятельности.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: адаптационный цикл.

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

В результате освоения программы "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний" обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

уметь:

- У1. использовать нормы позитивного социального поведения;
- У2. использовать свои права адекватно законодательству;
- У3. обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- У4. анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- У5. составлять необходимые заявительные документы;
- У6. составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
- У7. использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;

знать:

- З1. механизмы социальной адаптации;
- З2. основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;
- З3. основы гражданского и семейного законодательства;
- З4. основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
- З5. основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;
- З6. функции органов труда и занятости населения.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 22 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 22 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	22
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	22
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	4
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	-
Указываются другие виды самостоятельной работы при их наличии (реферат, расчетно-графическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа и т.п.).	-
Итоговая аттестация в форме (указать)	-

Раздел 1 Понятие социальной адаптации

Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия.

Понятие социальной адаптации; 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). Дезадаптация: понятие, причины. Конвенция ООН о правах инвалидов. 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.

Раздел 2 Семейное право

Семейный кодекс Российской Федерации

Семейный кодекс Российской Федерации. Понятие семьи. Брак, условия его заключения. Прекращение брака. Права и обязанности супругов.

Права и обязанности родителей. Права детей в семье. Права и обязанности родителей. Права детей в семье. Алиментные обязательства членов семьи.

Алиментные обязательства членов семьи. Опекa. Попечительство. Усыновление.

Раздел 3 Трудовое право

Трудовой кодекс Российской Федерации. Трудовой договор. Условия и срок трудового договора. Документы для заключения трудового договора. Испытательный срок. Рабочее время. Виды отдыха. Правовое регулирование труда работников в возрасте до 18 лет.

Раздел 4 Защита прав инвалидов

Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации". Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации. Деятельность бюро медико-социальной экспертизы. Организация работы бюро медико-социальной экспертизы. Нормативно правовые основы по медико-социальной экспертизе и реабилитации инвалидов. Сущность, понятие, основные виды реабилитации инвалидов. Профессиональная и трудовая реабилитация инвалидов. Проблемы занятости инвалидов. Порядок формирования и реализации медицинской реабилитации больного. Порядок реализации индивидуальной программы.

Понятие и технология социального проектирования в сфере трудоустройства инвалидов. Правовые основы проектирования в сфере трудоустройства инвалидов.

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Истории и обществознания».

Оборудование учебного кабинета:

- учебные столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютер,
- мультимедиа-система для показа презентаций;

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

Основные источники:

1. Теория государства и права Смоленский Н.Б. КноРус 2018

Дополнительные источники:

1. Теория государства и права Гомола А.И. Юстиция 2017
2. Трудовой кодекс РФ.
3. Семейный кодекс РФ.
4. Гражданский кодекс РФ.
5. Конвенция ООН о правах инвалидов.
6. Конвенция о правах ребенка.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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	Экспертная оценка результата выполнения практического задания. - Устный опрос; - Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, и др.); - Проверка ведения тетрадей;
В результате освоения учебной дисциплины	

<p>обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Механизмы социальной адаптации; - основополагающие международные документы по правам человека; - Основы гражданского и семейного законодательства; - Основы трудового законодательства. - Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования; - Функции органов труда и занятости населения. 	
---	--

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

ГАПОУ РБ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ОК 016-94:16675 Повар**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По адаптированной/учебной дисциплине **Коммуникативный практикум**

По профессиональной подготовке рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии **ОК 016-94: 16675 Повар**

Количество часов: 34

Рабочая программа учебной дисциплины «Коммуникативный практикум» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) ОК 016-94 по профессии 16675 Повар

Рассмотрена на заседании
ПМК №4
Общеобразовательных и
профессиональных
дисциплин
Председатель ПМК
Поч. О.Н. Попова
« 31 » 08 2022г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий филиалом
Никит Н.А. Никонов
« 31 » августа 2022г.

СОГЛАСОВАНО
Зав.учебной частью
М. Мухтарулина А.К.
« 31 » августа 2022г.

Автор: Залуцкий А.И.- преподаватель специальных дисциплин.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ КОММУНИКАТИВНЫЙ ПРАКТИКУМ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа адаптационного курса «Коммуникативный практикум» является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

Цель изучения курса - подготовка обучающихся к вхождению в реальную жизнь, формирование умения строить конструктивные отношения с другими людьми и позитивно относиться к себе.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Адаптационный учебный цикл

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины адаптационного курса обучающийся – инвалид или обучающийся с ОВЗ должен **уметь**:

У1. толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;

У2. выбирать стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;

У3. находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в процессе обучения, так и вне его

У4. ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом;

У5. эффективно взаимодействовать в команде;

У6. взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт;

У7. ставить задачи профессионального и личностного развития.

В результате освоения учебной дисциплины адаптационного курса обучающийся – инвалид или обучающийся с ОВЗ должен **знать**:

31. теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;

32. методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению;

33. приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;

34. способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций;

35. правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
лабораторные работы (не предусмотрены)	-
практические занятия	10
контрольные работы (не предусмотрены)	-
курсовая работа (проект) (не предусмотрены)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Итоговая аттестация	зачет

Раздел 1. Общение - основа человеческого бытия

Межличностная коммуникация. Понятие коммуникация. Основные функции коммуникации, виды коммуникации

Раздел 2. Вербальные и невербальные средства коммуникации

Вербальные и невербальные средства коммуникации

Понятие вербальные средства общения. Речь и взаимопонимание, выбор слов и выражений, речевое табу. Понятие невербальной коммуникации. Проблема интерпретации невербального поведения. Основные каналы невербальной коммуникации. Коммуникативные барьеры разных социальных групп. Социальные стереотипы, предубеждения, способы преодоления коммуникативных барьеров.

Деловая этика

Деловой этикет. Словесный этикет. Культура телефонного общения. Имидж делового человека. Интерьер рабочего помещения. Особенности национальной этики. Поведение за столом.

Раздел 3. Психологические аспекты делового общения

Психология человека

Темперамент личности. Конфликты в деловом общении. Правила поведения в конфликтах. Основные сведения о психических состояниях.

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)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета оборудованного с учетом психофизиологических потребностей обучающихся-инвалидов и обучающихся с ОВЗ.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное компьютером;
- учебная литература
- уголок по технике безопасности;
- методический уголок;
- плакаты;
- раздаточный материал;
- доска магнитная, зеленая,

Технические средства обучения:

- компьютер, лицензионное программное обеспечение;
- электронный учебник, задачки, справочники;
- мультимедиапроектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения:

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

Основные источники:

1. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник. -Москва: Академия, 2021.

Дополнительные источники:

1. Барышева А.Д. Этика и психология делового общения. М.: ИНФРА-М, 2018.
2. Резапкина Г.В. Психология и выбор профессии. - Москва: Генезис, 2019.
3. Родионов В.А. и др. Я и другие. Тренинги социальных навыков. Для учащихся 11 классов. Ярославль: Академия развития, -2019.

Интернет источники:

1. Интернет - среда для совместного обучения www.moodle.org
2. Сайт цифровых образовательных ресурсов www.cor.home-edu.ru
3. Рубрикон - Крупнейший энциклопедический ресурс Интернета:
<http://www.rubricon.com>.
4. Тысячи бесплатных видео уроков <http://www.videoyroki.info>
5. Российское образование, Федеральный портал <http://www.edu.ru/fasi>.
6. Эстетика сегодня: состояние, перспективы: <http://anthropology.ru>;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: <ul style="list-style-type: none"> - толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; - выбирать стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения; - находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в процессе обучения, так и вне его; - ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом; - эффективно взаимодействовать в команде; - ставить задачи профессионального и личностного развития 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка работы обучающегося и его активности на практическом занятии; - оценка решения обучающегося практических задач; - оценка участия обучающегося в ролевых играх; - оценка участия обучающегося в тестировании; - оценка выполнения самостоятельной индивидуальной работы;
Знать: <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации; - методы и способы эффективного общения, проявляющееся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению; - приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; - способы предупреждения конфликтов и выхода их конфликтных ситуаций; - правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации. 	<ul style="list-style-type: none"> - фронтальный и индивидуальный опрос; - тестирование - составление схем и таблиц

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
ГАПОУ РБ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ОК 016-94:16675 Повар**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По адаптированной/учебной дисциплине **Экономика отрасли и предприятия**

По профессиональной подготовке рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии **ОК 016-94: 16675 Повар**

Количество часов: 22

2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика отрасли и предприятия» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) ОК 016-94 по профессии 16675 Повар

Рассмотрена на заседании
ПМК №4
Общеобразовательных и
профессиональных
дисциплин
Председатель ПМК
Попов О.Н. Попова
« 31 » 08 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий филиалом
Никонов Н.А. Никонов
« 31 » 08 2021 г.

СОГЛАСОВАНО
Зав.учебной частью
Мухтарулина А.К.
« 31 » августа 2021 г.

Автор: Залуцкий А.И.- преподаватель специальных дисциплин.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОНОМИКА ОТРАСЛИ И ПРЕДПРИЯТИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ОВЗ 16675 Повар.

Цель изучения курса - формирование у учащихся представлений о современном производстве, структуре его организации, способах управления, возможностях реализации продукции, которые бы обеспечили им соответствующий уровень профессиональной компетентности, профессиональной мобильности и дохода.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

У1. различать отраслевую промышленность;

У2. суммировать затраты на производство работ и изделий.

У3. рассчитывать простую повременную и заработную плату;

У4. рассчитывать налог на доходы физических лиц;

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

З1. основные цели и задачи различных отраслей промышленного производства и предприятий;

З2. ряд базовых понятий по организации производства, его внутренней структуры;

З3. формы заработной платы;

З4. основные виды налогов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	22
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	22
в том числе:	
лабораторные работы (не предусмотрены)	-
практические занятия	4
контрольные работы (не предусмотрены)	-
курсовая работа (проект) (не предусмотрены)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Итоговая аттестация	Зачет

Раздел 1 Основы экономики

Создание и регистрация предприятия. Создание и регистрация предприятия

Сущность и классификация основных и оборотных средств

Раздел 2. Себестоимость продукции

Издержки производства. Повременно-премиальная заработная плата. Сдельно-премиальная заработная плата. Классификация себестоимости по элементам и статьям затрат.

Раздел 3. Прибыль фирмы

Издержки производства. Распределение и использование прибыли. Сущность и классификация налогов. Традиционная и упрощенная система налогообложения. 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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное компьютером ;
- печатные демонстрационные (постоянные, сменные) пособия;
- уголок по технике безопасности;
- методический уголок;
- плакаты;
- раздаточный материал;
- доска магнитная, зеленая,

Технические средства обучения:

- компьютер, лицензионное программное обеспечение;
- CD и DVD диски по предмету (электронный учебник, задачкиники, справочники);

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бакушева Н.И. Экономика строительной отрасли. - М.: Издательский центр «Академия», 2019г.
2. Муравьева Т.В. Экономика фирмы: Учеб.пособие.- М.: Издательский центр «Академия», 2021г.
3. Янин О.Е. Финансы, денежное обращение и кредит.- М.: Издательский центр «Академия», 2019г.

Дополнительные источники:

1. Шеремет А.Д., Сайфулин Р.С. Финансы предприятий. - М.: Инфра-М, 2019г.
2. Экономика предприятия. Учебник 3-е издание. Под ред. О.И. Волкова, О.В. Девяткина.- М.: Инфра-М, 2019г.

Интернет источники:

1. Интернет - среда для совместного обучения www.moodle.org
2. Сайт цифровых образовательных ресурсов www.cor.home-edu.ru
3. Лаборатория виртуальной учебной литературы
<http://www.gaudeamus.omskcity.com>.
4. Тысячи бесплатных видеоуроков <http://www.videoyroki.info>
5. Российское образование, Федеральный портал <http://www.edu.ru/fasi>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды заработной платы; материальные и трудовые ресурсы предприятия -основу финансирования и кредитования организации; - основные виды налогов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оформлять табель по учету рабочего времени, - оформлять таблицу заработной платы -оценивать материально-технические, трудовые и финансовые ресурсы отрасли и предприятия; - суммировать затраты на производство продукции 	<ul style="list-style-type: none"> -самостоятельные работы; -оценка решения обучающимся практической ситуации; <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения самостоятельной, индивидуальной работы; - оценка участия обучающегося в ролевых играх; - оценка работы обучающегося и его активности на практическом занятии;

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
КАМЕНСКИЙ ФИЛИАЛ ГАПОУ РБ
«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ОК 016-94:16675 Повар**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**По адаптированной/учебной дисциплине Оборудование
предприятий общественного питания**

профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными
возможностями здоровья по профессии **ОК 016-94: 16675 Повар**

Количество часов 56

Рабочая программа учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) ОК 016-94 по профессии 16675 Повар

Рассмотрена на заседании ПМК
№4 Общеобразовательных и
профессиональных дисциплин
Председатель ПМК

Поп О.Н. Попова
« 31 » 08 2021 г.

Утверждаю
Заведующий филиалом
Ник Н.А. Никонов
« 31 » 08 2021 г.

СОГЛАСОВАНО

Зав. уч. частью

А.К. А.К. Мухтарулина
« 31 » 08 2021 г.

Автор: Мухтарулина А.К. преподаватель специальных дисциплин, I
квалификационной категории

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

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

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

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих: специальный курс

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

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

У1. Обучающийся должен уметь эффективно использовать изученное оборудование, устранять несложные неисправности

У2. Должен уметь классифицировать механическое оборудование

У3. Уметь собрать и подготовить к работе механическое оборудование любого вида, уметь работать и соблюдать технику безопасности

У4. Уметь пользоваться холодильными шкафами, камерами и прилавками. Соблюдать технику безопасности

У5. Уметь организовывать безопасный труд, оказать первую помощь при поражении электрическим током

У6. Уметь применять средства для тушения пожара

У7. Уметь оказывать первую помощь

У8. Уметь действовать во время пожара в соответствии с инструкцией

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

З1. Обучающийся должен знать общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования

З2. Знать классификацию оборудования по видам, назначению и автоматизации

З3. Знать части машин, из какого материала изготавливаются

З4. Знать в каком цехе устанавливается машина, как собрать и подготовить ее к работе, правила эксплуатации

З5. Знать правила эксплуатации и правила безопасности работы овощерезки, машин для работы в мясном цехе

З6. Различать виды холодильного оборудования: шкафы, камеры, прилавки, витрины, их характеристику правила эксплуатации и технику безопасности.

З7. Знать виды поражения электрическим током, мероприятия по предупреждению электротравматизма, оказание первой помощи

З8. Знать правила поведения при пожаре, номера телефонов вызова пожарных, средства пожаротушения

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 56 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 56 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 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)	56
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	28
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<i>Указываются другие виды самостоятельной работы при их наличии (реферат, расчетно-графическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа и т.п.).</i>	-
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Раздел 1 Введение

Технический прогресс в общественном питании. Значение эффективного и рационального использования техники для облегчения труда, обеспечения его безопасности, роста производительности труда, улучшения качества продукции.

Раздел 2. Общие сведения о машинах

Понятие о машинах, классификация машин, применяемых на предприятиях общественного питания. Основные части и детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Понятие об электроприводах. Аппаратура защиты и управления. Техническая документация. Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности труда.

Раздел 3. Универсальные приводы

Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства. Универсальные приводы общего назначения, в том числе малогабаритные и специального назначения. Комплекты сменных механизмов, правила крепления, эксплуатации и безопасности труда.

Раздел 4. Машины для обработки овощей и картофеля

Характеристика машин, их классификация. Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов. Машины и механизмы для нарезки сырых и вареных овощей, для протирания. Механизмы для перемешивания салатов и винегретов.

Раздел 5. Машины для обработки мяса и рыбы

Характеристика машин, их классификация. Мясорубки с индивидуальным приводом и универсальным приводом. Фаршемешалки, мясорыхлители, машины для измельчения сухарей. Правила эксплуатации и техника безопасности.

Раздел 6. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров

Назначение, устройство, правила эксплуатации машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Правила техники безопасности.

Раздел 7. Холодильное оборудование

Значение холодильного оборудования, понятие о компрессионной машине, холодильных агентах. Назначение, правила эксплуатации холодильных шкафов, камер, прилавков-витрин. Правила техники безопасности.

Раздел 8. Охрана труда и техника безопасности

Охрана труда, как широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, пожарная безопасность, Электробезопасность.

Раздел 9. Оказание первой доврачебной помощи

Безопасные условия труда, производственный травматизм, первая доврачебная помощь.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Оборудование предприятий общественного питания»; кабинета ЛПЗ «Повар».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Оборудование предприятий общественного питания»:

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютеры,
- мультимедиа-система для показа презентаций;

Оборудование кабинета ЛПЗ:

- комплект бланков учебно-технологической документации
- комплект бланков учено методической документации
- наглядные пособия

Оборудование кабинета ЛПЗ:

Техническое оборудование и оснащение:

- электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм), тепловое оборудование (плита электрическая), холодильное оборудование;
- наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, учебник для нач. проф. образования /М.И. Ботов. – М.: издательский центр «Академия», 2019.
2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания, справочник / В.Д. Елхина. - М.: издательский центр «Академия», 2021.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, учебник для нач. проф. Образования - М.: издательский центр «Академия», 2020.
4. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания, учебное пособие/ Т.А. Сопачева. - М.: издательский центр «Академия», 2019

Интернет-ресурсы

1. <http://search.photo.qip.ru> – ассортимент мясорубок
2. <http://www.bestreferat.ru/referat-145958.html>
3. <http://www.twirpx.com/files/food/catering/?show=recent>

Видео ролики:

1. http://www.youtube.com/watch?v=zfVKTC_BRaE–принцип работы мясорубки
2. http://www.youtube.com/watch?v=JZwQUgeq_9g&feature=related–принцип работы слайстера
3. <http://www.youtube.com/watch?v=DkIKM5PigAA&feature=related>–принцип работы картофелечистительной машины.
4. <http://www.youtube.com/watch?v=Q8oVZhZ88C8> – конструкция МОК

5. <http://www.youtube.com/watch?v=tXJ-BeOMYXg>
 6. Работа картофелечистки CE 570 на www.youtube.com
 7. http://www.youtube.com/watch?v=_i-OCsWHj7Q

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий и тестирования.

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности обучающегося (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Умения		
Эффективное использование оборудования, устранение несложных неисправностей	Организовывать рабочее место в соответствии с выполнением определенного задания, устранение несложных неисправностей	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ
Классификация механического оборудования	Определять классификацию механического оборудования	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ
Сборка и подготовка к работе механического оборудования, работа на механическом оборудовании с соблюдением техники безопасности	Выполнение сборки и подготовки к работе механического оборудования, работа на механическом оборудовании с соблюдением техники безопасности	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ
Холодильные шкафы, камеры, прилавки. Техника безопасности при работе с оборудованием	Подготовка к работе холодильного оборудования, работа с соблюдением техники безопасности	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ
Организация безопасного труда. Оказание первой помощи при несчастных случаях	Организовывать безопасный труд. Оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях. Пользоваться аптечкой первой медицинской помощи	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ
Обеспечение пожарной безопасности при выполнении работ по профессии	Применять средства для тушения. Оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях. Пользоваться аптечкой первой медицинской помощи	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ
Знания		
Общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования	Знать общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования	Тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы

Классификация оборудования по видам, назначению и автоматизации	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы
Основные части машин, материал, используемый при изготовлении	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы
Установка машин по цехам, сборка и подготовка их к работе, правила эксплуатации	Знать в каком цехе устанавливается машина, как собрать и подготовить ее к работе, правила эксплуатации	Тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы
Правила эксплуатации и правила безопасности работы овощерезки, машин для работы в мясном цехе	Знать правила эксплуатации и правила безопасности работы овощерезки, машин для работы в мясном цехе	Тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы
Виды холодильного оборудования: шкафы, камеры, прилавки, витрины, их характеристика, правила эксплуатации и техника безопасности.	Различать виды холодильного оборудования: шкафы, камеры, прилавки, витрины, их характеристику правила эксплуатации и технику безопасности.	Тестирование, оценка выполнения самостоятельной работы
Виды поражения электрическим током, мероприятия по предупреждению электротравматизма, оказание первой помощи	Знать виды поражения электрическим током, мероприятия по предупреждению электротравматизма, оказание первой помощи	Тестирование, устный опрос, оценка выполнения самостоятельной работы
Правила поведения при пожаре, номера телефонов вызова пожарных, средства пожаротушения	Знать правила поведения при пожаре, номера телефонов вызова пожарных, средства пожаротушения	Тестирование, устный опрос, оценка выполнения самостоятельной работы

4. ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

№	Тема	Кол-во часов	Виды лабораторно – практических работ
1	Машины для обработки овощей и картофеля	2	Сборка и эксплуатация картофелечистки
2	Машины для обработки мяса и рыбы	6	Сборка и эксплуатация мясорыхлительных машин
3	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	2	Эксплуатация хлебoreзательной машины
4	Торговое холодильное оборудование	1	Эксплуатация шкафов, камер, прилавков.
5	Оказание первой доврачебной помощи	3	Оказание первой доврачебной помощи при травмах, порезах, ожогах, поражении электрическим током
Всего:		14	

5. ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ п/п	Тема контрольной работы	Контрольный срок проведения			
		1 курс		2 курс	
		I пол	2 пол	1 пол	2 пол
1	Общие требования к правилам эксплуатации механического оборудования, соблюдение техники безопасности		март		
2	Правила эксплуатации холодильного оборудования, соблюдение техники безопасности				январь

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
КАМЕНСКИЙ ФИЛИАЛ ГАПОУ РБ
«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ОК 016-94:16675 Повар**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**По адаптированной/учебной дисциплине Основы физиологии
питания, санитарии и гигиены**

профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными
возможностями здоровья по профессии **ОК 016-94: 16675 Повар**

Количество часов 17

2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) ОК 016-94 по профессии 16675 Повар

Рассмотрена на заседании ПМК
№4 Общеобразовательных и
профессиональных дисциплин
Председатель ПМК

Попов О.Н. Попова
« 31 » 08 2021 г.

Утверждаю
Заведующий филиалом
Никонов Н.А.Никонов
« 31 » 08 2021 г.

СОГЛАСОВАНО

Зав. уч. частью

Мухтарулина А.К.Мухтарулина
« 31 » 08 2021 г.

Автор: Мухтарулина А.К. преподаватель специальных дисциплин, I
квалификационной категории

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

Цель изучения курса - дать учащимся основы знаний физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены, необходимые при приготовлении пищи.

При изучении тем, обращается внимание учащихся на то, что знание основ микробиологии, норм санитарии и гигиены, необходимо работникам общественного питания для правильного понимания роли микробов в развитии пищевых инфекций, отравлений, а также осуществления мер по их предупреждению. Учащиеся получают знания о научно-обоснованных нормах питания, способах кулинарной обработки, хранении, перевозке и реализации продукции

Очень важно, чтобы обучающиеся не только усвоили теоретические и практические знания, но и вышли на II уровень подготовки, уровень самостоятельного выполнения практических работ.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- У1. Рассчитать энергетическую ценность пищевых рационов;
 - У2. Не допускать на предприятиях питания пищевых отравлений;
 - У3. Оказывать доврачебную помощь пострадавшим;
 - У4. Соблюдать личную гигиену;
 - У5. Выполнять санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре;
 - У6. Соблюдать санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
 - У7. Соблюдать санитарные требования к отпуску готовой продукции;
- соблюдать санитарно-пищевое законодательство

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

- З1. Понятия о пищевых веществах;
- З2. Понятия о процессах пищеварения и усвояемости пищи, об ее энергетической ценности;
- З3. Режим питания, нормы;
- З4. Понятия о микроорганизмах, влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов; общие понятия о пищевых инфекционных заболеваниях, меры предупреждения;
- З5. Общие понятия о пищевых отравлениях, меры предупреждения; понятие о глистных заболеваниях, меры предупреждения;
- З6. Понятие о гигиене труда, о производственном травматизме; требования к личной гигиене сотрудников предприятий общественного питания;
- З7. Санитарные требования к организации рабочих мест, санитарные требования к хранению сырья и полуфабрикатов;
- З8. Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов;
- З9. Санитарные требования к отпуску готовой пищи; санитарно-пищевое законодательство

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	17
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	17
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<i>Итоговая аттестация в форме контрольная работа</i>	

Раздел 1. Основы физиологии питания

Пищевые вещества и их назначение. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии. Питание различных групп населения

Раздел 2. Основы микробиологии

Понятие о микроорганизмах, распространение их в природе. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.

Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, питание и дыхание микроорганизмов.

Раздел 3. Пищевые заболевания

Пищевые инфекционные заболевания, отравления, глистные заболевания

Раздел 4. Основы гигиены и санитарии

Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Санитарные требования к организации рабочего места. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. Санитарные нормы к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Кулинария физиология питания санитарии и гигиены»; учебной лаборатории «Повар».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Кулинария, физиология питания санитария и гигиена»:

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютеры,

- мультимедиа-система для показа презентаций;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, учебник для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина. - М.: Издательский центр «Академия», 2021.- 256 с.
2. Качурина, Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, учебное пособие для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 96 с.

Интернет – ресурсы

1. <https://rutube.ru/video/d43143b1cfe4238ed8781e459e6e8410/>
2. <http://kineziolog.su/content/internet-resursy-po-fiziologii> - интернет ресурсы по физиологии;
3. <https://studfiles.net/preview/3651987/page:34/>
4. <https://poisk-ru.ru/s28131t2.html> - интернет ресурсы по Санитарным требованиям к оборудованию, инвентарю, посуде и таре;
5. <http://mikrobio.balakliets.kharkov.ua/contents-references.html> - интернет ресурсы по микроорганизмам.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий и тестирования.

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности обучающегося (на уровне учебных действий)	Методы оценки
1	2	3
Умения		
Рассчитать энергетическую ценность пищевых рационов; Не допускать на предприятиях питания пищевых отравлений; Оказывать доврачебную помощь пострадавшим; Соблюдать личную гигиену; Выполнять санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре; Соблюдать санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; Соблюдать санитарные требования к отпуску готовой продукции; соблюдать санитарно-пищевое законодательство	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	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ

Знания		
<p>Понятия о пищевых веществах;</p> <p>Понятия о процессах пищеварения и усвояемости пищи, об ее энергетической ценности;</p> <p>Режим питания, нормы;</p> <p>Понятия о микроорганизмах, влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов; общие понятия о пищевых инфекционных заболеваниях, меры предупреждения;</p> <p>Общие понятия о пищевых отравлениях, меры предупреждения; понятие о глистных заболеваниях, меры предупреждения; Понятие о гигиене труда, о производственном травматизме; требования к личной гигиене сотрудников предприятий общественного питания;</p> <p>Санитарные требования к организации рабочих мест, санитарные требования к хранению сырья и полуфабрикатов;</p> <p>Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов;</p> <p>Санитарные требования к отпуску готовой пищи; санитарно-пищевое законодательство</p>	<p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>Работать в команде, эффективно общаться с сверстниками.</p> <p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<p>Тестирование, устный опрос, оценка выполнения самостоятельной работы</p>

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
КАМЕНСКИЙ ФИЛИАЛ ГАПОУ РБ
«ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ОК 016-94:16675 Повар**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По адаптированной/учебной дисциплине Кулинария

профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии **ОК 016-94: 16675 Повар**

Количество часов 146

2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Кулинария» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) ОК 016-94 по профессии 16675 Повар

Рассмотрена на заседании ПМК
№4 Общеобразовательных и
профессиональных дисциплин
Председатель ПМК

Поп- О.Н. Попова
« 31 » 08 2021 г.

Утверждаю
Заведующий филиалом
Никонов Н.А.
« 01.08 » 2021 г.

СОГЛАСОВАНО

Зав. уч. частью

А.К. Мухтарулина
« 31 » 08 2021 г.

Автор: Мухтарулина А.К. преподаватель специальных дисциплин, I
квалификационной категории

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ КУЛИНАРИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной адаптационной дисциплины является частью адаптированной основной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 «Повар». В части освоения вида профессиональной деятельности: механическая и тепловая кулинарная обработка овощей, плодов, рыбы, птицы, мяса, субпродуктов.

Программа учебной/ адаптационной дисциплины может быть использована для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 «Повар».

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной программы подготовки квалифицированных рабочих: специальный курс

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

Цель изучения курса - подготовить специалистов, обладающих основами знаний специального предмета: кулинария, для овладения первой ступени данной профессии.

При изучении этого предмета основное внимание обращается на механическую и тепловую кулинарную обработку овощей, плодов, рыбы, птицы, мяса, субпродуктов. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, приготовлению полуфабрикатов разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки, приготовлению несложных блюд.

Очень важно, чтобы обучающиеся не только усвоили теоретические и практические знания, но и вышли на II уровень подготовки, уровень самостоятельного выполнения практических работ.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися с ОВЗ осваиваются умения и знания. В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: развивающего обучения, проблемного обучения, разноуровневого обучения, технология изобретательских задач (ТРИЗ), здоровьесберегающие технологии.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1 ОК 1-7	У1. Организовать свою работу в соответствии с полученными заданиями У2. Определять качество поступивших овощей и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Приготавливать полуфабрикаты из овощей, оценивать их качество. Определять количество отходов при механической обработке овощей У3. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов, обрабатывать рыбу и некоторые продукты моря У4. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Обрабатывать мясо, субпродукты, обрабатывать сельскохозяйственную птицу У5. Готовить и оформлять несложные блюда	31. Роль повара при выполнении вспомогательных работ, их последовательность, нормативно-техническую документацию, применяемую при работе 32. Понятие о механической кулинарной обработке продуктов, характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: механические (сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, дозирование, формование) 33. Технологический процесс обработки рыбы и некоторых продуктов моря, приготовление полуфабрикатов 34. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы 35. Технологический процесс приготовления несложных блюд

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося -146 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 146 часов; самостоятельной работы обучающегося - часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	146
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	146
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	32
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	-
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Кулинария

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень умений, знаний
1	2		3	4
Раздел 1. Задачи и содержание предмета «Кулинария» Пищевая ценность, основные технологические операции по кулинарной обработке плодов, овощей и грибов			8	
	Содержание учебного материала			
1	Тема 1.1. Задачи и содержание предмета «Кулинария», его связи с другими дисциплинами, перспективы развития общественного питания в свете современных требований			
2	Тема 1.2. Соблюдение производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции. Пищевая ценность плодов, овощей и грибов		2	
3	Тема 1.3. Основные технологические операции по кулинарной обработке плодов, овощей и грибов		2	
Лабораторные работы		-		
Практические занятия		2		
Технологические операции по кулинарной обработке плодов, овощей и грибов				
Самостоятельная работа обучающихся		-		
Раздел 2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов			10	
	Содержание учебного материала			
1	Тема 2.1 Правила обработки клубнеплодов. корнеплодов		2	
2	Тема 2.2 Правила обработки капустных , луковых и плодовых овощей		2	
3	Тема 2.3 Правила обработки консервированных, сушеных, замороженных овощей, грибов		2	
4	Тема 2.4 Хранение очищенных овощей и использование пищевых отходов		2	
Лабораторные работы		-		
Практические занятия		2		
Очистка, доочистка свежих овощей. Нарезка свежих овощей				
Самостоятельная работа обучающихся		-		
Раздел 3. Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов			16	
	Содержание учебного материала			
1	Тема 3.1 Пищевая ценность рыбы. Технология механической кулинарной обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом		2	
2	Тема 3.2 Особенности технологии обработки некоторых видов рыб.		2	
3	Тема 3.3 Технология механической кулинарной обработки осетровых		2	
4	Тема 3.4 Полуфабрикаты из рыбной котлетной и кнельной масс		2	
5	Тема 3.5 Хранение полуфабрикатов из рыбы. Использование пищевых отходов.		2	
6	Тема 3.6 Технология обработки морепродуктов		2	
Лабораторные работы		-		
Практические занятия				
Обработка различных видов рыб		2		
Приготовление полуфабрикатов из рыбы		2		
Самостоятельная работа обучающихся		-		
Тема 4. Механическая кулинарная обработка мяса			14	
	Содержание учебного материала			
1	Тема 4.1. Пищевая ценность мяса. Технологический процесс обработки мяса		2	
2	Тема 4.2 Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.		2	
3	Тема 4.3 Приготовление полуфабрикатов из говядины		2	

	4	Тема 4.4 Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туши и	2	У4,34	
	5	Тема 4.5 Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины	2	У4,34	
	6	Тема 4.6 Изделия из рубленой и котлетной масс. Обработка субпродуктов	2	У4,34	
	Лабораторные работы		-		
	Практические занятия				
	Кулинарная разделка мяса различных пород		2		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Раздел 5 Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи			8		
	Содержание учебного материала				
	1	Тема 5.1 Общие требования к птице и пернатой дичи. Обработка с/х птицы	2		У4,34
	2	Тема 5.2 Полуфабрикаты из птицы и дичи	2		У4,34
	3	Тема 5.3 Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи	2		У4,34
	Лабораторные работы		-		
	Практические занятия				
	Механическая кулинарная обработка птицы и дичи		2		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Итого за I курс			56		
Раздел 6. Тепловая кулинарная обработка продуктов			4		
	Содержание учебного материала				
	1	Тема 6.1 Значение тепловой обработки. Основные способы тепловой обработки	2		У5,35
	Лабораторные работы		-		
	Практические занятия				
	Основные способы тепловой обработки		2		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Раздел 7. Супы			14		
	Содержание учебного материала			2	
	1	Тема 7.1 Общие сведения о супах. Приготовление бульонов	2		У5,35
	2	Тема 7.2 Заправочные супы, щи, борщи.	2		У5,35
	3	Тема 7.3. Приготовление рассольника, солянки	2		У5,35
	4	Тема 7.4. Супы овощные и картофельные	2		У5,35
	5	Тема 7.5. Супы с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Супы молочные. Супы пюре. Сладкие супы	2		У5,35
	6	Тема 7.6. Требования к качеству супов и сроки хранения	2		У5,35
	Лабораторные работы		-		
	Практические занятия				
	Технология приготовления супов		2		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		
Раздел 8. Соусы			6		
	Содержание учебного материала				
	1	Тема 8.1. Общие сведения о соусах. Соусы с мукой	2		У5,35
	2	Тема 8.2. Соусы без муки. Сладкие соусы	2		У5,35
	Лабораторные работы		-		
	Практические занятия				
	Технология приготовления соусов		2		
	Самостоятельная работа обучающихся		-		

Раздел 9. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий			12	
	Содержание учебного материала			
1	Тема 9.1. Подготовка круп к варке. Каши		2	У5,35
2	Тема 9.2. Рассыпчатые, вязкие, жидкие каши.		2	У5,35
3	Тема 9.3. Блюда из бобовых		2	У5,35
4	Тема 9.4. Блюда из макаронных изделий. Требования к качеству блюд		2	У5,35
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия			
	Технология приготовления каш		2	
	Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		-	
Раздел 10. Блюда и гарниры из овощей и грибов			12	
	Содержание учебного материала			
1	Тема 10.1 Тепловая обработка овощей. Блюда и гарниры из вареных овощей		2	У5,35
2	Тема 10.2 Блюда и гарниры из припущенных и жареных овощей		2	У5,35
3	Тема 10.3 Блюда и гарниры из тушеных овощей		2	У5,35
4	Тема 10.4 Блюда из запеченных овощей. Блюда из грибов		2	У5,35
5	Тема 10.5. Требования к качеству блюд и сроки хранения		2	У5,35
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия			
	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов		2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
Раздел 11. Блюда из рыбы			10	
	Содержание учебного материала			
1	Тема 11.1. Тепловая обработка рыбы. Рыба отварная		2	У5,35
2	Тема 11.2. Рыба припущенная. Рыба жареная		2	У5,35
3	Тема 11.3. Рыба запеченная		2	У5,35
4	Тема 11.4. Блюда из рыбной котлетной массы. Блюда из морепродуктов. Требования к качеству. Сроки хранения		2	У5,35
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия			
	Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов		2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
Раздел 12. Блюда из мяса и мясопродуктов			14	
	Содержание учебного материала			
1	Тема 12.1. Тепловая обработка мясопродуктов. Отварные, припущенные мясные блюда		2	У5,35
2	Тема 12.2. Жаренье мяса		2	У5,35
3	Тема 12.3. Тушеные, запеченные мясные блюда		2	У5,35
4	Тема 12.4 Блюда из рубленного мяса и котлетной массы		2	У5,35
5	Тема 12.5. Блюда из субпродуктов. Требования к качеству и сроки хранения		2	У5,35
6	Тема 12.6. Блюда из с/х птицы и дичи		2	У5,35
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия			
	Технология приготовления блюд из мясопродуктов		2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
Раздел 13. Блюда из яиц и творога			6	

	Содержание учебного материала			
	1	Тема 13.1 Блюда из яиц	2	У5,35
	2	Тема 13.2. Блюда из творога	2	У5,35
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия Технология приготовления блюд из яиц и творога		2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
Раздел 14. Холодные блюда и закуски			6	
	Содержание учебного материала			
	1	Тема 14.1 Бутерброды. Салаты и винегреты.	2	У5,35
	2	Тема 14.2 Закуски из овощей, рыбы, мяса, творога, яиц	2	
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия Технология приготовления холодных блюд и закусок		2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
Раздел 15. Сладкие блюда и напитки			6	
	Содержание учебного материала			
	1	Тема 15.1. Холодные и горячие сладкие блюда	2	У5,35
	2	Тема 15.2. Напитки горячие и холодные	2	У5,35
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия Технология приготовления сладких блюд и напитков		2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
Итого за II курс			90	
Итого			146	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Кулинария физиология питания санитарии и гигиены»; кабинета ЛПЗ «Повар».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Кулинария, физиология питания санитарии и гигиены»:

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютеры,
- мультимедиа-система для показа презентаций;

Оборудование кабинета ЛПЗ:

- комплект бланков учебно-технологической документации
- комплект бланков учено методической документации
- наглядные пособия

Оборудование кабинета ЛПЗ:

Техническое оборудование и оснащение:

- электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм), тепловое оборудование (плита электрическая), холодильное оборудование;
- наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова. – М.: издательский центр « Академия», 2020. – 400 с.

Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Кулинария, учебное пособие для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина. – М.: издательский центр « Академия», 2021. – 272 с.
2. Сопина, Л.Н. Пособие для повара, учебное пособие для нач. проф. образования/ Л.Н.Сопина. – М.: издательский центр « Академия», 2019. – 240 с.
3. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд, учебное пособие для нач. проф. образования/ С.Н.Козлова. – М.: издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.
4. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, учебное пособие/ Л.Л.Татарская. – М.: издательский центр «Академия», 2019. – 112 с.
5. Харченко Н.З. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Москва, Академия, 2021. – 495с.

Интернет-ресурсы

1. <http://www.akademkniga.ru>
2. <http://www.melissa.ru/>
3. <http://lib.homelinux.org/>
4. <http://www.kulina.ru>, <http://vkus.bu>
5. www.koolinar.ru/catalog
6. www.russianfood.com/
7. www.povarenok.ru/
8. www.russianfood.com/
9. www.kedem.ru/recipe/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий и тестирования.

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности обучающегося (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Умения		
Организация работы в соответствии с полученными заданиями	Организовывать рабочее место в соответствии с выполнением определенного задания	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ. Оценка в рамках текущего и итогового контроля в ходе проведения учебной и производственной практики
Оказание самопомощи и первой помощи при несчастных случаях. Пользование аптечкой первой медицинской помощи	Оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях. Пользоваться аптечкой первой медицинской помощи	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ
Обеспечение пожарной безопасности при выполнении работ по профессии	Обеспечивать пожарную безопасность при выполнении работ по профессии, в соответствии с инструкцией	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ
Определение качества поступивших овощей и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Приготовление полуфабрикатов из овощей, оценивание их качества. Определение количества отходов при механической обработке овощей	Определять качество поступивших овощей и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Приготавливать полуфабрикаты из овощей, оценивать их качество. Определять количество отходов при механической обработке овощей	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ. Оценка в рамках текущего и итогового контроля в ходе проведения учебной и производственной практики
Определение качества поступающего сырья и полуфабрикатов, обработка рыбы и некоторые продукты моря	Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов, обрабатывать рыбу и некоторые продукты моря	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ. Оценка в рамках текущего и итогового контроля в ходе проведения учебной и производственной практики

Определение качества поступающего сырья и полуфабрикатов. Обработка мяса, субпродуктов, обработка сельскохозяйственной птицы	Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Обрабатывать мясо, субпродукты, обрабатывать сельскохозяйственную птицу	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ
Приготовление и оформление несложных блюд	Определять органолептическим способом качества основных продуктов, их соответствие требованиям качества; Соблюдать последовательность выполнения технологических операций при первичной обработке и приготовлении несложных блюд Соблюдать правила и норм <u>охраны</u> <u>труда</u> при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования.	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ. Оценка в рамках текущего и итогового контроля в ходе проведения учебной
Знания		
Роль повара при выполнении вспомогательных работ, их последовательность, нормативно-техническую документацию, применяемую при работе	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Тестирование, оценка выполнения практической и самостоятельной работы
Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания. Основные требования безопасности труда. Причины, пожаров на предприятиях общественного питания.	Знать основные виды травматизма на предприятиях общественного питания. Основные требования безопасности труда. Причины, пожаров на предприятиях общественного питания	Тестирование, устный опрос, оценка выполнения практической и самостоятельной работы
Понятие о механической кулинарной обработке продуктов, характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: механические (сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, дозирование, формование)	Знать понятия о механической кулинарной обработке продуктов, характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: механические (сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, дозирование, формование)	Тестирование, устный опрос, оценка выполнения практической и самостоятельной работы

Технологический процесс обработки рыбы и некоторых продуктов моря, приготовление полуфабрикатов	Знать технологический процесс обработки рыбы и некоторых продуктов моря, приготовление полуфабрикатов	Тестирование, устный опрос, оценка выполнения практической и самостоятельной работы
Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы	Знать технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы	Тестирование, устный опрос, оценка выполнения практической и самостоятельной работы
Технологический процесс приготовления несложных блюд	Знать технологический процесс приготовления несложных блюд	Тестирование, устный опрос, оценка выполнения практической и самостоятельной работы

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

ГАПОУ РБ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ОК 016-94:16675 Повар**

**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

по адаптированной программе профессиональной подготовки
рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по
профессии **ОК 016-94: 16675 Повар**

Количество часов 1368

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) ОК 016-94: 16675 Повар

Рассмотрена на заседании ПМК №4
Общеобразовательных и
профессиональных дисциплин
«31» 08 2021 г.

Утверждаю
Заведующий филиалом
Н.А.Никонов
«31» 08 2021 г.

Председатель ПМК
Попов О.Н. Попова

СОГЛАСОВАНО

Зав.уч. частью

А.К. Мухтарулина
«31» августа 2021 г

Авторы: Мухтарулина А.К. преподаватель специальных дисциплин,
I квалификационной категории

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственного обучения является составной частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии ОК 016-94: 16675 Повар из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Рабочая программа производственного обучения входит в профессиональный цикл.

Программа практики обеспечивает подготовку обучающихся для освоения квалификации Повар 3 разряда

Цель изучения курса производственного обучения: формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта деятельности в рамках программы в учебных лабораториях техникума для последующего овладения ими знаний и умений

В ходе прохождения производственного обучения обучающийся должен иметь практический опыт по выполнению следующих видов профессиональной деятельности:

- Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов
- Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов
- Механическая кулинарная обработка мяса, мяса птицы, субпродуктов
- Определение качества сырья
- Приготовление полуфабрикатов разных видов, предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.
- Приготовление несложных блюд из овощей, плодов, грибов рыбы и нерыбных продуктов, мяса, мяса птицы, субпродуктов.
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

1.2. Место производственного обучения в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих: учебная практика

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

Программа производственного обучения предназначена для формирования профессиональных навыков и освоения общих и профессиональных компетенций у обучающихся по профессии ОК 016-94 по профессии 16675 Повар

Целью производственного обучения является подготовка будущего квалифицированного рабочего по профессии Повар к самостоятельной работе на предприятии.

Объем, содержание и сроки проведения производственного обучения определяются рабочим учебным планом адаптированной основной профессиональной образовательной программы, составленным на основе ФГОС СПО по профессии 16675 Повар и составляет 1368 часов. Форма итоговой аттестации: квалификационный экзамен

Планирование и организация практики на всех ее этапах обеспечивает:

- последовательное расширение круга формируемых у обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;
- целостность подготовки будущих квалифицированных рабочих, служащих к выполнению основных трудовых функций;
- связь практики с теоретическим обучением.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися инвалидами и обучающимися с ОВЗ всех видов профессиональной деятельности по профессии СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.

Выпускник инвалид и выпускник с ОВЗ должен обладать общими компетенциями, включающими способность:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем

ОК 3 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами руководством, клиентами

ОК 7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Выпускник инвалид и выпускник с ОВЗ должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление 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 и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления обработки сырья, приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления обработки сырья, приготовление 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, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести предусмотренные программой практические навыки, умения и знания указанные в таблице 1.

Таблица 1- Результаты освоения учебной практики

Уметь	Знать
У1. Выполнять вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий.	31. Правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов
У2. Определять качество поступившей продукции	32. Требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из исходного сырья и продуктов
У3. Соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки овощей, плодов, грибов, рыбы, нерыбных продуктов, мяса, птицы	33. Правила нарезки хлеба
У4. Выполнять основные приемы, используемые при механической обработке сырья: сортирование, нарезание, измельчение, перемешивание, взбивание, прессование, дозирование, формование.	34. Сроки и условия хранения исходного сырья и продуктов, полуфабрикатов
У5. Готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, рыбы, нерыбных продуктов, мяса, птицы оценивать их качество.	35. Устройство, правила регулирования и эксплуатации машин, используемых на предприятиях общественного питания
У6. Готовить несложные блюда из овощей, плодов, грибов рыбы и нерыбных продуктов, мяса, мяса птицы, субпродуктов	36. Приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.
У7. Готовить несложные блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	
У8. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.	
У9. Использовать отходы при механической кулинарной обработке овощей, плодов, грибов, рыбы, нерыбных продуктов, мяса, птицы	
У10. Оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях, пользоваться медицинской аптечкой. Обеспечивать пожарную безопасность при выполнении.	
У11. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.	

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

3.1. Тематический план производственного обучения

№ п/п	Виды работ	Количество часов
1	І курс І семестр	
2	Вводное занятие	12
3	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.	24
4	Ознакомление с предприятиями общественного питания.	18
5	Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов.	252
	Итого часов за І семестр	306
	І курс ІІ семестр	
1	Механическая кулинарная обработка различных видов рыбы и нерыбных продуктов.	306
2	Механическая кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных.	252
	Итого часов за ІІ семестр	558
	Всего часов за І курс	864
	ІІ курс І семестр	
1	Введение. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания Тепловая кулинарная обработка продуктов	48
2	Супы	36
3	Соусы	36
4	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	48
5	Блюда и гарниры из овощей	48
6	Рыбные блюда	48
7	Мясные блюда	42
	Итого часов за І семестр	306
	ІІ курс ІІ семестр	
1	Блюда из яиц и творога	54
2	Холодные блюда и закуски	60
3	Сладкие блюда	48
4	Блюда лечебного питания	36
	Итого часов за ІІ семестр	198
	Итого часов за ІІ курс	504
	Всего часов за курс обучения	1368

4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная практика является практикой по получению первичных профессиональных умений и навыков и проводится в учебной лаборатории Каменского филиала (Кабинет ЛПЗ «Повар»)

Реализация программы учебной практики предполагает наличие специального оборудования.

Оснащение:

- Комплект бланков учебно-технологической документации
- Комплект бланков учено методической документации
- Наглядные пособия

1. Оборудование:

- электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм),
- тепловое оборудование (плита электрическая),
- холодильное оборудование (холодильник),
- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя (мастера) производственного обучения;

2. Инструменты и приспособления:

- наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;

3. Средства обучения:

- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.
- компьютер, принтер, проектор;

4.2. Информационное обеспечение

Основные источники:

2. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова. – М.: издательский центр « Академия», 2021 – 400 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, учебник для нач. проф. Образования - М.: издательский центр «Академия», 2019.
Дополнительные источники:
1. Качурина Т.А. Кулинария, учебное пособие для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина. – М.: издательский центр « Академия», 2020 – 272 с.
2. Сопина, Л.Н. Пособие для повара, учебное пособие для нач. проф. образования/ Л.Н.Сопина. – М.: издательский центр « Академия», 2019. – 240 с.
3. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд, учебное пособие для нач. проф. образования/ С.Н.Козлова. – М.: издательский центр «Академия», 2019 – 192 с.
4. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, учебное пособие/ Л.Л.Татарская. – М.: издательский центр «Академия», 2020. – 112 с.

Интернет – ресурсы:

1. <http://www.akademkniga.ru>
2. «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>., <http://povary.ru>., <http://vkus.ru>
3. <http://www.inforvideo.r>

4. <http://supercook.ru>
5. <http://www.millionmenu.ru>
6. <http://www.gastronom.ru>
7. <http://s-l-s.ru>
8. <http://cheflab.org>
9. <http://www.restoran.ru>
10. <http://knigakulinara.ru/books>

4.3. Организация производственного обучения

Производственное обучение организуется для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков и проводится после изучения соответствующих тем и проведения практических занятий.

Производственное обучение проводится в подгруппах по 5-6 человек.

Учет производственного обучения ведется в Журнале учета обучения по учебной и производственной практике преподавателем и (или) мастером производственного обучения.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к сдаче квалификационного экзамена.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

5.1. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности

На всех этапах производственного обучения, обучающиеся строго соблюдают правила и нормы охраны труда, техники пожарной безопасности, выполняют задания предусмотренные программой практики, несут ответственность за выполненную работу и её результаты. До начала практики обучающиеся проходят инструктажи, которые оформляются в журналах установленной формы под роспись.

5.2. Контроль и оценка результатов производственного обучения

На всех этапах, производственное обучение разделяется на: вводный инструктаж (презентация урока), текущий инструктаж (самостоятельная работа обучающихся) и заключительный инструктаж (подведение итогов). Контроль осуществляется непосредственно мастером (преподавателем) производственного обучения в процессе проведения учебных занятий и тестирования, а также выполнения обучающимися инвалидами и обучающимися с ОВЗ индивидуальных заданий. Текущий контроль осуществляется каждый день практики в ходе выполнения видов работ. В ходе текущего контроля практики осуществляется индивидуальное общение руководителя практики с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося руководитель практики в ходе текущего контроля дублирует объяснение материала в целях усвоения обучающимся содержания программы производственного обучения.

Систематически контролируется: уровень приобретаемых практических умений и навыков, качество выполнения заданий, качество и своевременность ведения конспектов, посещаемость и дисциплина.

Аттестация по итогам учебной практики. Преподаватель (мастер п/о) ведет Журнал учета обучения по учебной практике, в котором отмечает присутствующих и отсутствующих обучающихся, выставляет оценки за ответы по теоретическому материалу и за выполнение практических работ. Контроль и оценка результатов освоения учебной

практики осуществляется преподавателем (мастером) практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итоговая оценка по учебной практике выставляется каждому обучающемуся в зачетную ведомость оценок по группе и в журнал производственного обучения преподавателем (мастером) практики на основании анализа результатов текущего контроля выполнения всех видов работ, предусмотренных программой производственного обучения и квалификационного экзамена, проводимого по завершении программы практики.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК		
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходного материала для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место,	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья,	Оценка результата выполнения практических

оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления обработки сырья, приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	исходного материала для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	заданий, самостоятельных работ
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Приготовление и хранение кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Приготовление и хранение кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления обработки сырья, приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходного материала для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного	Приготовление и хранение кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ

ассортимента		
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходного материала для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Оценка результата выполнения практических заданий, самостоятельных работ
ОК		
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Обоснование выбора профессии участие в мероприятиях профессиональной направленности	Тестирование, устный опрос
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем	Определение задач деятельности с учетом поставленных целей и способов их достижений	Тестирование, устный опрос, оценка выполнения самостоятельной работы
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, нести ответственность за результаты своей работы	выполнение функциональных обязанностей в рамках заданной рабочей ситуации	Тестирование, устный опрос
ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для	Использование информации как средства эффективного выполнения	Устный опрос, оценка выполнения самостоятельной работы

эффективного выполнения профессиональных задач	профессиональных задач	
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Применять информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Устный опрос, оценка выполнения самостоятельной работы
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Адаптироваться в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Тестирование, устный опрос

Специальные компетенции (СК) выпускника:

Код	Наименования специальных компетенций
СК01	Уметь использовать основные правовые гарантии в области социальной защиты и образования.
СК02	Эффективно применять основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов, функции органов труда и занятости населения.
СК03	Осуществлять эффективное использование в повседневной жизни адаптивных программно-технических средств для удовлетворения личных потребностей и социализации в обществе
СК04	Применять современные компьютерные технологии для получения, обработки, передачи и хранения информации, получаемой из внешнего мира с учетом нозологических групп
СК05	Уметь оценивать текущую и итоговую работу, а так же осуществлять коррекцию собственной деятельности и нести ответственность за результаты своей работы.
СК06	Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, руководством, клиентами.
СК07	Уметь включать в профессиональную деятельность информационно-коммуникативные технологии

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
ГАПОУ РБ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ОК 016-94:16675 Повар**

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

По профессии ОК 016-94: 16675 Повар

По профессиональной подготовке рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии **ОК 016-94: 16675 Повар**

Количество часов 300

2021 г.

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) ОК 016-94: 16675 Повар

Рассмотрена на заседании
предметно-методической
комиссии № 4

Председатель ПМК

Попова / О.Н.Попова/
« 31 » 08 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий филиалом

Никонов Н.А.Никонов

« 31 » 08 2021 г.

СОГЛАСОВАНО

Зав.учебной частью

Мухтарулина А.К. Мухтарулина

« 31 » августа 2021 г

Авторы: Косенко В. Н – мастер производственного обучения

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Настоящая программа производственной практики разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 16675 Повар

Программа производственной практики обеспечивает подготовку обучающихся для освоения квалификации 2 разряд повар по основному профессиональному виду деятельности

Цель производственной практики: формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в условиях реального производства.

1.2. Количество часов на освоение программы производственной практики

Программа производственной практики рассчитана на 300 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести предусмотренные ОПОП практические навыки, умения и компетенции.

Уметь:

- У1.выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
- У2.выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;
- У3.перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель, удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;
- У4.мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки;
- У5.нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень;
- У6.размораживать рыбу, мясо, птицу, производить разделку, потрошение рыбы, птицы, дичи, сельди, кильки, обработку субпродуктов.

Знать:

- З1. правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
- З2.правила нарезки хлеба;
- З3.сроки и условия хранения очищенных овощей;
- З4.устройство, правила регулировки и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок;
- З5.безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

№	Виды работ	Количество часов
1	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания	6
2	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	24
3	Механическая кулинарная обработка рыбы	18
4	Механическая кулинарная обработка мяса	24

5	Тепловая кулинарная обработка продуктов	12
6	Супы	30
7	Соусы	24
8	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	18
9	Блюда и гарниры из овощей	18
10	Рыбные блюда	18
11	Мясные блюда	24
12	Блюда из яиц и творога	24
13	Холодные блюда и закуски	24
14	Сладкие блюда	18
15	Блюда лечебного питания	18
	Всего:	300

4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Производственная практика проводится на предприятии.

Реализация программы производственной практики предполагает наличие специального оборудования.

Оборудование учебной лаборатории:

- Комплект бланков учебно-технологической документации
- Комплект бланков учено методической документации
- Наглядные пособия

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Техническое оборудование и оснащение:

- электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм), тепловое оборудование (плита электрическая), холодильное оборудование;
- наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

2. Информационные технологии в профессиональной деятельности:

- компьютер, принтер, проектор;
- программное обеспечение профессионального назначения
- комплект учебно-методической документации.

3. Автоматизированное проектирование технологических процессов:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- технологическое оборудование;
- наборы инструментов;
- приспособления, инвентарь, посуда, тара;
- заготовки, шаблоны, формы.

2. Инструменты и приспособления:

- металлический инвентарь – ложки, вилки, лопатки, половники;

- ножи различного назначения;
- доски разделочные – из дерева или пластика;
- контейнеры для хранения продуктов;
- мерные стаканы;
- молотки для отбивания мяса;
- терки, яйцечрезки, яблокорезки, чесночные прессы;
- специальные приспособления – крышки, формы для салата, подставки всякого рода.

3. Средства обучения (инструктивные /технологические карты, технические средства обучения)

4.2. Информационное обеспечение

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова. – М.: издательский центр «Академия», 2021. – 400 с.
2. Качурина Т.А. Кулинария, учебное пособие для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина. – М.: издательский центр «Академия», 2020. – 272 с.
3. Сопина, Л.Н. Пособие для повара, учебное пособие для нач. проф. образования/ Л.Н.Сопина. – М.: издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

Дополнительные источники:

1. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд, учебное пособие для нач. проф. образования/ С.Н.Козлова. – М.: издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.
2. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, учебное пособие/ Л.Л.Татарская. – М.: издательский центр Академия», 2019. – 112 с.

Интернет-ресурсы:

11. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http://www/kulina.ru](http://www.kulina.ru)., <http://povary.ru>., <http://vkus.ru>
12. <http://www.inforvideo.r>
13. <http://supercook.ru>
14. <http://www.millionmenu.ru>
15. <http://www.gastronom.ru>
16. <http://s-l-s.ru>
17. <http://cheflab.org>
18. <http://www.restoran.ru>

4.3. Организация производственной практики

Производственная практика проходит на предприятиях (организациях) на основе на основе договоров, заключаемых между техникумом и этими организациями. Договор на производственную практику может быть заключен как на группу обучающихся (в случае прохождения производственной практики на базовых предприятиях), так и на отдельного обучающегося (индивидуальный договор между предприятием и техникумом). На предприятии (организации) за обучающимся закрепляется наставник.

Каждый обучающийся получает задание на производственную практику (Приложение 1), в котором указаны виды работ и требования к отчету по производственной практике.

На основании задания обучающийся заполняет дневник прохождения производственной практики (Приложение 2) и составляет отчет о прохождении производственной практики.

По итогам производственной практики обучающийся предоставляет в учебную часть отчет о прохождении производственной практики в пластиковой папке А4 в следующем порядке:

1. Титульный лист (Приложение 3)
2. Договор о прохождении производственной практики (если практика была пройдена по индивидуальному договору)

3. Задание на производственную практику
4. Аттестационный лист
5. Содержание отчета

Руководитель практики оказывает методическую и консультационную помощь студентам при выполнении ими программы практики.

Контроль прохождения студентами производственной практики осуществляется в любой календарный день без предупреждения студентов об этом.

Учет посещаемости студентами производственной практики и выполнение ими индивидуального задания отражается в Журнале учета обучения по производственной практике руководителем практики и в дневнике прохождения производственной практики по профессиональному модулю, который подписывается наставником по практике от организации ежедневно.

Студенты, не освоившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику повторно, в свободное от учебы время под руководством руководителя практики от техникума.

Студенты, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к сдаче экзамена (квалификационного) по ПМ.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.1. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности

На всех этапах производственной практики обучающиеся строго соблюдают правила и нормы охраны труда, техники пожарной безопасности, выполняют задания предусмотренные программой практики, несут ответственность за выполненную работу и её результаты. До начала практики обучающиеся проходят инструктажи, которые оформляются в журналах установленной формы под роспись.

На период производственной практики студенты могут быть зачислены приказом по организации на штатные рабочие должности с заключением срочных трудовых договоров. С момента зачисления студентов на рабочие места на них распространяется выполнение требований стандартов, инструкций, правил и норм по охране труда, правил внутреннего распорядка и других норм и правил, действующих на предприятии (организации) по соответствующей профессии и уровню квалификации рабочих. Студенты, зачисленные, на рабочие места, подлежат государственному социальному страхованию наравне со всеми рабочими и служащими.

5.2. Контроль и оценка результатов учебной практики

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Формой отчета является:

- договор с организацией;
- индивидуальное задание;
- дневник практики;
- отчет по практике;
- аттестационный лист на студента;
- дополнительные документы, подтверждающие прохождение производственной практики на предприятии (организации).

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. Обучающийся, проходящий производственную практику, вникает в деятельность предприятия, исследуя нюансы будущей специальности. В дневник ежедневно заносятся все выполненные задания и краткий отчет о практическом использовании своих знаний. Записи в дневнике составляются четко, лаконично и грамотно.

По результатам практики обучающимся составляется отчет. Содержание отчета должно свидетельствовать о закреплении обучающимся знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Оформление отчета осуществляется в последний день практики, после чего он вместе с дневником и аттестационным листом сдается руководителю практики от техникума. Обучающийся после прохождения практики по графику защищает отчет по практике.

По результатам защиты отчета выставляется дифференцированный зачет по практике.