

**Организация разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области «Волховский многопрофильный техникум»

Разработчики:

Павлова Н.Ю.- заведующая учебной части площадки №4.

Степанова Е.В. –преподаватель спецдисциплин.

Чикулаева С.В. –преподаватель спецдисциплин.

Иванова Е.Г. – преподаватель спецдисциплин

Яковлева З.В. – преподаватель спецдисциплин

Фахреева Т.Р.- мастер производственного обучения.

Зарубин С.Б. **-** преподаватель спецдисциплин

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **Общие положения.**

1.1. Нормативно – правовые основы разработки АОППО

1.2. Требования к поступающим

1. **Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО**

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

2.4. Результаты реализации АОППО

2.5. Срок освоения АОППО

**3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО.**

**4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО.**

**5.Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.**

**6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО.**

**7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся.**

Приложение Адаптированные программы общепрофессиональных дисциплин;

Приложение Программы адаптационных учебных дисциплин;

Приложение Программы учебной и производственной практик.

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в целях обеспечения права лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение профессионального образования по программам профессионального обучения, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся. Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессиональной подготовки инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;

- повышение уровня доступности профессиональной подготовки для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;

- повышение качества профессиональной подготовки инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;

- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;

- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения содержит комплекс учебно-методической документации, включая учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, определяет объем и содержание профессионального образования по профессии16675 «Повар», планируемые результаты освоения образовательной программы, специальные условия образовательной деятельности. Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» (далее -адаптированная образовательная программа) обеспечивает достижение обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья результатов, установленных Профессиональным стандартом «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 610н от 08.09.2015).

* 1. Нормативно – правовые основы разработки АОППО

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Закон Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ (в ред. От 29.11.2021г.);

— Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;

— Конвенции о правах инвалидов;

— Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 N 06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»);

— Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;

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

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);

— Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)");

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

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

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

— Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями);

— Приказ Министерства просвещения Российской и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

— Распоряжение Минпросвещения России от 20.02.2019г. № Р-93 «Об утверждении примерного Положения о психолого-педагогическом консилиуме образовательной организации».

— Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2021 N 2900-р «Об утверждении плана мероприятий по внедрению Международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, одиннадцатого пересмотра (МКБ - 11) на территории Российской Федерации на 2021 - 2024 годы Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации

Используемые термины, определения, сокращения

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

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

*Заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК)* - документ, в котором отражены необходимые специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

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

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

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

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

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

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

*Основные программы профессионального обучения* - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих.

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

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

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

* 1. Требования к поступающим.

Абитуриенты - это обучающиеся из числа лиц, не имеющих основного общего образования, выпускники школ VII и VIII видов.

На обучение в ГБПОУ ЛО «Волховский многопрофильный техникум» принимаются лица с ОВЗ, которые при поступлении на профессиональное обучение должны предъявить следующие документы:

- оригинал документа об образовании;

- медицинскую справку(форма086-у);

- паспорт (свидетельство о рождении (для несовершеннолетних));

- 6 фото3×4;

- СНИЛС

- ПМПК (оригинал года поступления)

1. **ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В**

**ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОППО.**

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников.

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

- посуда и инвентарь;

- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности.

Обучающийся по профессии Повар готовится к следующим видам деятельности:

- выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;

- выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Задачи профессиональной деятельности:

В области выполнения инструкций и заданий повара по организации рабочего места*:*

- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;

- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации и питания по заданию повара;

- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

*В области выполнения заданий повара по приготовлению, презентации продаже блюд, напитков и кулинарных изделий:*

- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;

- подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;

- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;

- приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;

- приготовление каши гарниров из круп по заданию повара;

- приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;

-приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;

- приготовление блюд из яиц по заданию повара;

- приготовление блюд из творога по заданию повара;

- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;

- приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара;

- приготовление горячих напитков по заданию повара;

- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;

- приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;

- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;

- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;

-процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;

- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;

- помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;

- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;

- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

2.3.Трудовыефункции:

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

ТФ.2. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.

2.4. Результаты реализации АОППО.

В результате освоения АОППО выпускник должен обладать следующими компетенциями: общими компетенциями, включающими в себя 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 ее достижения, определенных руководителем.

**ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

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

**ОК 5**. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

**ОК 7.** Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

Профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности:

**ВПД 1. Приготовление блюд из овощей и грибов:**

ПК 1. Производить первичную нарезку, и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ;

ПК 2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных овощей и грибов.

**ВПД 2. Приготовление блюд из рыбы:**

ПК 1. Производить обработку рыбы с костным скелетом;

ПК 2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

**ВПД 3.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы:**

ПК 1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;

ПК 2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

**ВПД 4.Приготовление супов и соусов:**

ПК 1. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.

ПК 2. Выполнять технологический процесс приготовления супов и соусов.

**ВПД 5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий**:

ПК 1. Выполнять технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

**ВПД 6. Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков:**

ПК 1. Выполнять технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.

2.5. Срок освоения

Нормативный срок освоения адаптированной основной программы профессионального обучения (АОППО) 1 год 10 месяцев в количестве 2814 часов при очной форме подготовки.

Квалификация выпускника – повар 2-4 разряда

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объёме и итоговую аттестацию, выдаётся Свидетельство об уровне квалификации.

1. **ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО.**

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 ноября 2015г. №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 учетом требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях (Письмо Минобрнауки РФ от 18.03.2014г. № 06-281) содержание и организация процесса обучения при реализации АОППО регламентируется:

- учебным планом;

- календарным учебным графиком;

- адаптированными программами учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов;

Учебный план представляет собой документ, который определяет Качественные и количественные характеристики адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии16675 Повар:

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

**УЧЕБНЫЙПЛАН**

По профессии

**16675 Повар**

**для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Квалификация – Повар 2-4разряда

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения–1год 10мес.

Для лиц, не имеющих основного общего образования

# Пояснительная записка

Учебный план разработан для реализации основной программы профессионального обучения по профессии 16675 «ПОВАР», адаптированной для лиц с ОВЗ (выпускники специальной общеобразовательной школы 7-8 вида).

Настоящий учебный план разработан с учетом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01.01 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «2» августа 2013 г. № 798 (зарегистрирован Министерство юстиции Российской Федерации «20» августа 2013 года рег. №29749), с учетом Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных Директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки РФ 20апреля2015г№ 06-830.

Образовательное учреждение работает по пятидневной учебной неделе с продолжительностью занятий 45 минут.

При формировании учебного плана учтены следующие нормы нагрузки:

- максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 45 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы;

- максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся составляет 30 академических часов в неделю.

- общая продолжительность каникул составляет 13недель;

- формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные;

- объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет 1 неделю за весь срок обучения.

Промежуточная аттестация может проводиться в одной из форм:

- контрольная работа,

- зачет,

- дифференцированный зачет,

- экзамен.

Формы и процедуры промежуточной аттестации и текущего контроля обучающихся с нарушением интеллекта устанавливаются с учетом ограничений здоровья и психофизического состояния обучающихся.

Промежуточная аттестация в форме контрольной работы, зачета, дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины или модуля.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Текущий контроль знанийобучающихся проверяется при выполнении практических работ, контрольных и проверочных работ по темам дисциплин.

Учебная практика (производственное обучение) производится в мастерских учреждения под руководством мастера производственного обучения и планируется с чередованием теоретического обучения. На учебную практику отведено 1044 часа. По завершению учебной практики обучающиеся сдают дифференцированный зачет.

Производственная практика обучающихся проводится в организациях и предприятиях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и организацией, куда направляются обучаемые. На производственную практику выделено 8 недель (288 часов).

Содержание производственной практики определяется требованиями к результатам обучения по профессиональным модулям, программой производственной практики, разрабатываемой и утверждаемой образовательным учреждением самостоятельно. Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с календарным графиком.

Производственная практика осуществляется непрерывно в конце периода обучения после изучения всех дисциплин.

Результаты прохождения практики обучающимися представляются в образовательное учреждение и учитываются при итоговой аттестации.

По завершению производственной практики обучающиеся сдают квалификационный экзамен.

При определении мест прохождения учебной и производственной практик, учитываются особенности психофизического развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья.

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Итоговая аттестация включает выполнение выпускной практической квалификационной работы и квалификационный экзамен. Отводится 1 неделя. Обязательные требования – выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного программой.

При проведении итоговой аттестации выпускников с нарушением интеллекта при необходимости для них создаются особые условия: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи и лекарств.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;

- оценка компетенций обучающихся.

Таблица1. Структура и объем адаптированной образовательной программы

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Курсы | Обучение по дисциплинам | Учебнаяпрактика | Производственнаяпрактика | Промежуточнаяаттестация | Итоговаяаттестация | Каникулы | Всего |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1курс | 27 | 14 | 0 | 0 | 0 | 11 | 52 |
| 2курс | 15 | 16 | 8 | 1 | 1 | 2 | 43 |

Таблица2. Календарный график учебного процесса

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| I СЕМЕСТР | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Курс | сентябрь | | | | октябрь | | | | | ноябрь | | | | | | декабрь | | | |
| неделя | 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 | 6 | 7 | 8 | | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| дни | 1/7 | 8/14 | 15/21 | 22/28 | | 29/5 | 6/12 | 13/19 | 20/26 | | 27/2 | 3/9 | 10/16 | 17/23 | 24/30 | 1/7 | 8/14 | 15/21 | 22/28 |
| I курс | 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 курс | 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 СЕМЕСТР | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Курс | январь | | | | | февраль | | | | март | | | | апрель | | | | | май | | | | июнь | | | | |
| неделя | К | К | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| дни | 29 | 11 | 12/18 | 19/  25 | 26/1 | 2/  8 | 9/  15 | 16/22 | 23/1 | 2/8 | 9/  15 | 16/22 | 23/29 | 30/5 | 6/  12 | | 13/19 | 20/26 | 27/3 | 4/  10 | 11/  17 | 18/24 | 25/31 | 1/7 | 8/  14 | 15/21 | 22/28 |
| I курс | К | К | Т  П | Т  П | Т  П | ТП | Т  П | Т  П | Т  П | ТП | 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 курс | К | К | Т  П | Т  П | Т  П | ТП | Т  П | Т  П | Т  П | ТП | Т  П | Т  П | Т  П | Т  П | Т  П | | Т  П | Э | П  р | П  Р | П  Р | П  Р | П  Р | П  Р | П  Р | П  Р | И |

Т – теоретическое обучение

П – учебная практика

ПР – производственная практика Э – экзаменационная сессия К – каникулы

**УЧЕБНЫЙ ПЛ А Н**

*для профессиональной подготовки рабочих в структурном подразделении ГБПОУ ЛО «ВМТ»*

*из числа выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ*

*(обучение детей с ограниченными возможностями здоровья)*

*по профессии:*

*« П О В А Р » 16675*

*со сроком обучения 1год 10 месяцев.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование циклов, курсов, предметов | Экзамены | Всего часов | Теоретические занятия | Лабораторно-практические занятия | Обучение в мастерских | Производственная практика | Распределение часов по курсам, полугодиям, неделям | | | | | | | | | | | | | Всего часов |
| I год обучения | | | | | | Всего часов | II год обучения | | | | | |
| Iполугодие | | II полугодие | | | | Iполугодие | | II полугодие | | | |
| количество недель | | | | | | количество недель | | | | | |
| 7 | 10 | 10 | 10 | 2 | 1 | 7 | 10 | 10 | 5 | 1 | 8 |
| количество часов в неделю | | | | | | количество часов в неделю | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| **1.1 Гуманитарный цикл** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | История родного края |  | 66 | 66 |  |  |  | 2 | 2 | - | - | - | Экзамены | 34 | 1 | 1 | 1 | 1 | Экзамены | - | 32 |
|  | Основы правоведения |  | 32 | 32 |  |  |  | - | - | - | - | - |  | 1 | 1 | 1 | 1 | - | 32 |
|  | Этика и культура общения |  | 61 | 61 |  |  |  | 1 | - | 1 | 1 | 1 | 29 | 1 | 1 | 1 | 1 | - | 32 |
|  | Чтение |  | 110 | 110 |  |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 78 | 1 | 1 | 1 | 1 | - | 32 |
|  | Физическая культура | 2 | 142 | 142 |  |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 78 | 2 | 2 | 2 | 2 | - | 64 |
|  | Резерв времени на гуманитарный цикл |  | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Основы безопасности жизнедеятельности |  | 64 | 64 |  |  |  | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 32 | 1 | 1 | 1 | 1 | - | 32 |
|  | Информатика |  | 32 | 32 |  |  |  | - | - | - | - | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | - | 32 |
| **1.2 Естественный цикл** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Математика |  | 64 | 64 |  |  |  | - | 1 | 1 | 1 | 1 |  | 32 | 1 | 1 | 1 | 1 |  | - | 32 |
|  | Основы экологии |  | 32 | 32 |  |  |  | - | - | - | - | - |  | - | 1 | 1 | 1 | 1 |  | - | 32 |
| Итого по циклам: | |  | **613** |  |  |  |  | **7** | **8** | **7** | **7** | **7** |  | **283** | **10** | **10** | **11** | **11** |  | **-** | **320** |
| **Профессиональная подготовка** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **2.1 Общепрофессиональный цикл** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Основы физиологии питания, санитария и гигиена |  | 39 | 39 |  |  |  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  | 39 | - | - | - | - |  | - | - |
|  | Основы калькуляции и учёта |  | 74 | 74 |  |  |  | - | - | 2 | 2 | 1 |  | 42 | 1 | 1 | 1 | 1 |  | - | 32 |
|  | Деловая культура |  | 39 | 39 |  |  |  | - | - | 1 | 1 | 1 |  | 22 | 1 | 1 | - | - |  | - | 17 |
|  | Охрана труда |  | 19 | 19 |  |  |  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  | 19 | - | - | - | - | - | - | - |
|  | Социально-бытовая адаптация |  | 52 | 52 |  |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 |  | 20 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  | 32 |
| **2.2 Профессиональный цикл** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Кулинария | 2 | 217 | 217 |  |  |  | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 |  | 153 | 2 | 2 | 2 | 2 |  | - | 64 |
|  | Товароведение пищевых продуктов | 1 | 90 | 90 |  |  |  | 4 | 3 | 2 | 2 | 2 |  | 90 | - | - | - | - |  | - | - |
|  | Оборудования предприятий общественного питания |  | 80 | 80 |  |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 |  | 80 | - | - | - | - |  | - | - |
|  | Организация производства |  | 29 | 29 |  |  |  | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  | 29 | - | - | - | - |  | - | - |
|  | Социально-профессиональная адаптация |  | 64 | 64 |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 | 1 |  | 32 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  | 32 |
| Итого по циклам: | |  | **703** | **703** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **526** |  |  |  |  |  |  | **177** |
|  | Учебная практика |  | 1044 |  |  | 1044 |  | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |  | 468 | 18 | 18 | 18 | 18 |  | - | 576 |
|  | Производственная практика | 2 | 288 |  |  |  | 288 | - | - | - | - | - |  | - | - | - | - | - |  | 36 | 288 |
| **Нагрузка в неделю** | |  |  |  |  |  |  | 33 | 33 | 33 | 33 | 33 |  |  | 33 | 33 | 33 | 33 |  | 36 |  |
| **ВСЕГО часов** | |  | 2648 + 10 (резерв) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **1277** |  |  |  |  |  |  | **1371** |
|  | Консультации |  | 60 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Экзамены |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  | 12 |
|  | Физическая культура  3-й час в неделю |  | 70 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 39 |  |  |  |  |  |  | 31 |
| ***В С Е Г О***  ***часов на учебный план*** | |  | ***2814*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

Содержание общеобразовательных и общепрофессиональных циклов адаптировано к уровню интеллектуального развития и базовой подготовки обучающихся. Проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся осуществляется с учетом ограничений их здоровья и развития каждого обучающегося. Работа с учебной литературой в связи с невысокой скоростью чтения частично заменяется разработанными преподавателями адаптированными информационными материалами в комплекте с опорными конспектами, схемами деятельности, карточками-заданиями, наглядным материалом (рисунки, образцы ит.д.). С целью контроля и оценки результатов подготовки учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся разработаны формы и процедуры входного, текущего контроля успеваемости промежуточной аттестации с учётом ограничений здоровья. Входной контроль разработан с учётом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся и проводится в различных формах (устно, письменно и тестирование как на бумаге, так и на компьютере). Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала.

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

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;

- правильности выполнения требуемых действий;

- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;

- формировании действия с должной мерой обобщения ,освоения.

Текущая аттестация обучающихся оценивается на основе 5 – бальной системы отметок: 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно», 2 - «неудовлетворительно». Исходя из особенностей развития обучающихся оценка «2» не используется для мотивации обучающихся. Текущий контроль успеваемости проводится в форме тестирования, собеседования, выполнение контрольных и практических работ. Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ учебных дисциплин, а также после прохождения учебной практики в составе профессионального модуля. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачётов и дифференцированных зачетов за счет учебного времени, отведенного на изучение данной дисциплины, в форме экзаменов по графикам в недели промежуточной аттестации, утвержденным директором техникума. При проведении промежуточной аттестации учитываются индивидуальные психофизические особенности обучающихся. Формы проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Форма проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональным дисциплинам и дисциплинам профессионального цикла – дифференцированный зачет, экзамен. Уровень знаний обучающихся оценивается в баллах: "5" - отлично; "4" - хорошо; "3" - удовлетворительно; "2" - неудовлетворительно. В критерии оценки уровня подготовки обучающихся входят: уровень освоения учебного материала, предусмотренного учебной программой дисциплины; умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач; обоснованность, четкость, краткость изложения ответа и ответов на дополнительные вопросы. Консультации проводятся во внеурочное время в групповой форме. Часы для проведения консультаций распределяются в первую очередь на учебные дисциплины и профессиональные модули, по которым предполагается проведение промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. При реализации программы предусматривается учебная и производственная практика. Учебная практика проводится на 1 – 2 курсах рассредоточено в течение всего периода обучения. Производственная практика проводится концентрированно на 2 курсе в течение 8 недель.

Учебная практика проводится на базе образовательного учреждения. Производственная практика проводится в организациях–партнерах, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Итоговая аттестация проходит в течение одной недели во 2 семестре 2курса, после прохождения производственной практики. Итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы. Для проведения итоговой аттестации в техникуме разрабатывается программа, определяющая требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а также требования к процедуре ее защиты, с учетом особенностей ее проведения для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Процедура защиты выпускной квалификационной работы для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривает предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

Фонды оценочных средств

ФОС по профессии «Повар» - это комплекс контрольно-оценочных средств (КОС), предназначенный для оценивания знаний и умений выполнения трудовых функций обучающихся на разных стадиях их обучения, а также для проведения государственной итоговой аттестации. Оценивание проводится в ходе: текущего контроля знаний; промежуточной аттестации; государственной итоговой аттестации. Порядок и условия оценивания определяются техникумом самостоятельно. ФОС разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно. ФОС по учебной дисциплине, по профессиональному модулю рассматриваются на заседании методической комиссии по профессии, согласовываются с работодателем. К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие требования, предусмотренные адаптированной образовательной программой профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания по теоретическому и практическому этапам обучения, предусмотренные учебным планом. Оценка качества выполненных практических работ осуществляется комиссией, состав которой формируется из числа преподавателей и мастеров образовательного учреждения по профилю профессии и внешних экспертов (представителей от работодателей). Результаты итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний аттестационной комиссии.

**5.ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ.**

5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения.

Реализация адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее и высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и учебной практики. Ведущий кадровый состав, работающий по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии Повар, имеет курсы повышения квалификации по направлениям работы с лицами с ограниченными возможностями здоровья («Инновационные образовательные технологии как средство модернизации обучения инвалидов и лиц с ОВЗ», «Сопровождение профессионального самоопределения инвалидов и лиц с ОВЗ»). Педагогические работники, реализующие адаптированную образовательную программу профессионального обучения по профессии Повар, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса. К реализации программы привлекаются педагог – социальный педагог, специалист по информационным средствам обучения.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.

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

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

Реализация адаптированной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню учебных дисциплин адаптированной образовательной программы. Обучающимся данной образовательной программы обеспечена возможность свободного доступа к информационным ресурсам: библиотечному фонду, интернет ресурсам. Обеспеченность обучающихся учебной литературой соответствует нормативу – 1экз. на одного обучающегося, в том числе электронными изданиями. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы.

5.3. Материально – техническое обеспечение.

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

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

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

**6. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО.**

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии Повар. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

В адаптированной образовательной программе реализуются учебная и производственная практики. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Учебная практика по учебному плану предусмотрена 3 дня в неделю, чередуясь с теоретическим обучением. При проведении занятий учебной практики так же предусмотрена частая смена видов деятельности обучающимися.

Перед началом занятий мастер п/о обязательно проводит организационный момент, выявляя физическое и психическое состояние обучающихся.

По итогам прохождение производственной практики предусмотрены следующие формы отчётности:

- дневник производственной практики;

- производственная характеристика;

- отчет о ходе ПП обучающегося.

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

В ГБПОУ ЛО «Волховский многопрофильный техникум» сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению образовательной программы соответствующего направления подготовки. Успешная самореализация личности в период обучения и после его окончания, ее социализация в обществе, активная адаптация на рынке труда, формирование нравственного отношения к миру – важнейшие задачи учебно-воспитательного процесса.

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

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

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

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

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

Обучающиеся техникума систематически и активно принимают участие в спортивных соревнованиях.

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

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

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

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области

«Волховский многопрофильный техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| РАСМОТРЕННА И ОДОБРЕНА  цикловой комиссией  Протокол № 1  от «»31» августа 2022 г. | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора  ГБПОУ ЛО «ВМТ»  № 72 от 07.09. 2022 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ИСТОРИЯ РОДНОГО КРАЯ

Сясьстрой

2022

Рабочая программа учебной дисциплины «История родного края» разработана для групп обучающихся из числа выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ (обучение детей с ограниченными возможностями здоровья) по профессии «Повар» (16675).

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| 1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины |
| 2. Структура и содержание учебной дисциплины |
| 3. Условия реализации программы учебной дисциплины |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины |  |

**1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины**

Рабочая программа учебной дисциплины «История родного края» предназначена для изучения исторического прошлого и настоящего Ленинградской области в группах учащихся, выпускников коррекционных школ со сроком обучения 2 года. При получении профессии НПО обучающиеся изучают историю как вспомогательный учебный предмет в объеме 66 часов за два года.

Рабочая программа учебной дисциплины «История родного края» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413) на основе примерной программы в соответствии с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования к обязательному минимуму содержания и уровню подготовки выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования. Программа адаптирована для изучения учащимися, выпускниками коррекционных школ со сроком обучения два года. Курс разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) по программе подготовки среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 (260807.01) «Повар, кондитер» (№ 798) и профессии  190631.01 «Автомеханик» (№ 701), утверждённого приказом Минобрнауки России от 02 августа 2013 года, зарегистрированного Министерством юстиции от 20.08.2013 г. (№ 29749).

Рабочая программа ориентирована на :

* **воспитание** чувства любви и уважения к своему краю;
* **формирование** устойчивого интереса к социально-экономическому, политическому и географическому положению края, его истории и археологии, развитию и современному состоянию Ленинградской области;
* **освоение знаний** о важнейших этапах исторического развития Ленинградской области, особенностях и проблемах ее социально-экономического развития;

**развитие** интеллектуальных и творческих способностей обучающихся посредством овладения основами самостоятельной проектно-исследовательской деятельности.

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

Содержание программы «История родного края » направлено на достижение следующих **целей:**

• формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;

• формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;

• усвоение интегративной системы знаний об истории при особом внимании к месту и роли Белгородской области в истории Отечества;

• развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;

• формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;

• воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

**Основные дидактические принципы:**

**Принцип интеграции.**

История родного края рассматривается в общей системе предметов гуманитарно-эстетического цикла. Программа определяет взаимосвязь разных областей знаний, объединенных краеведческим подходом.

**Принцип вариативности.**

В программе предусмотрено право учителя вносить изменения в распределение часов на изучение отдельных тем. При этом должны учитываться особенности конкретного района, сложившиеся традиции. Вместе с тем, любой выбор и методическое решение учителя должны соотноситься с предполагаемым образовательным эффектом, не разрушать общей логики программы.

**Принцип дифференциации и индивидуализации.**

Процесс знакомства с историческим материалом в разных областях знаний глубоко личностный и индивидуальный. Это позволяет развивать творческий потенциал ученика в соответствии с общим уровнем его подготовки.

Программа ориентирована на деятельностный подход в обучении. Акцент делается на поисковых методах во взаимосвязи с вещественными и словесными источниками истории.

Кроме того, в программе при отборе содержания реализуются принципы преемственности, научности, целостности.

**В результате изучения учебного предмета «История родного края» обучающийся должен:**

* знать исторические памятники Ленинградской области;
* знать важнейшие этапы исторического развития области, ее традиции; вклад выдающихся исторических личностей в развитие Северо-западного региона;
* уметь выделять общее и особенное в истории развития края;
* знать об уровне жизни и хозяйственно-бытовых укладах населения края в период с VIII по XXI вв.;
* знать особенности социально-экономического развития Северо - Запада;
* знать специфику и уметь выявлять проблемы социально-экономического развития Ленинградской области в современный период;
* знать об основных направлениях внутренних и внешних экономических связей края;
* знать особенности отраслевой структуры хозяйства края;
* знать сырьевые, энергетические, сельскохозяйственные ресурсы Ленинградской области.

Освоение данной учебной дисциплины предполагает получение следующих знаний и умений:

* исторические памятники Ленинградской области;
* важнейшие этапы исторического развития области, ее традиции; вклад выдающихся исторических личностей в развитие Северо-западного региона;
* умение выделять общее и особенное в истории развития края;
* знание об уровне жизни и хозяйственно-бытовых укладах населения края в период с VIII по XXI вв.

**Формы организации учебного процесса:**

* коллективная;
* групповая;
* индивидуальная.

Для оценки эффективности реализации рабочей программы проводится педагогический мониторинг успеваемости. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

Освоение содержания учебной дисциплины «История родного края» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

**• личностных:**

− сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

− становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

− готовность к служению Отечеству, его защите;

− сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

− сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

− толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

**• метапредметных:**

− умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

− умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

− владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

− готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

− умение использовать средства информационных и коммуникационных техноогий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

− умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

**• предметных:**

− сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

− владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

− сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

− владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

− сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

**Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов;

самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

**2. Структура и содержание учебной дисциплины.**

**Географическое, административное положение края:**

* Древнее население области
* Ландшафт. Географические особенности
* Полезные ископаемые Ленинградской области
* Почвы, климат, растительный и животный мир Ленинградской области
* История заселения и формирования этноса
* Ингерманландия
* Образование и заселение Санкт – Петербургской губернии
* Города губернии
* Социальные слои: помещики и крестьяне
* Мануфактура, торговля, промыслы
* Губернское земство
* Образование, медицина в 19 веке
* Органы власти и управления в губернии в начале 1900 гг.

**Социально – экономическое и политическое значение края:**

* Древняя Ладога. Экономическое значение
* Столица Древней Руси. Политическое значение
* Северо – Запад Руси в 10 – 20 веках
* В составе Новгородской республики 12 – 15 века
* Борьба с немецкой и шведской агрессией в 12 – первой половине 13 века
* Борьба за независимость в 1240 – 1242 гг.
* Иностранная агрессия конца 13 – середины 15 века. Основание Выборга
* Социально – экономическое развитие региона в 12 – 15 веках
* Северо – Запад во внутренней политике Москвы в 15 – 16 вв.
* На страже северо – западных рубежей России
* Ливонская война
* Экономическое развитие региона в 16 веке
* Наш край в эпоху смутного времени
* Столбовский мир
* Северо-восток Новгородской земли в 17 веке
* Борьба России за возвращение Ижорской земли во 2 половине 17 века Северная война 1700 – 1721гг
* Социально – экономическое развитие региона в 18 веке
* Война 1808 – 1809 гг. со Швецией и ее итоги для столичной губернии
* Губерния в Отечественной войне 1812 года
* Заграничный поход ополчения
* Губернские страницы истории декабристов
* Петербургская губерния в 19 веке. Общая характеристика
* Развитие капитализма в сельском хозяйстве
* Социально – экономическое развитие губернии 1900 гг.
* Общественно – политическая борьба в губернии в годы первой русской революции
* Аграрная реформа в губернии
* Губерния в пожаре гражданского противостояния
* 1917 год. От Февраля до Октября
* Наш край в годы гражданской войны

**Историко-культурное наследие края:**

* Христианизация края
* Историко-культурное наследие10- 16 вв.
* Монастырское строительство
* Древние города Северо – Запада в 18 веке
* Культура 18 век
* Строительство парков и дворцов 18-19 вв.
* Строительство новых святых обителей
* Наш край – «сад отечественной культуры»

**Ленинградская область в 20 -21 вв.**

* Хозяйственное возрождение 1921 – 1927 гг.
* Противоречия и трудности в развитии Ленинградской области в условиях сталинизма
* Организация отпора фашистам на Ленинградской земле
* Трудящиеся прифронтовых районов области фронту
* Оккупационный режим
* Всенародная борьба в тылу врага
* Новая жизнь в освобожденных районах
* Возрождение земли в 1946 – 1960 гг.
* Ленинградская область в 60 – 80 гг.
* Вступая в 21 век
* Топливно-энергетический комплекс и роль Ленинградской области в развитии ТЭК страны

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 78 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | *66* |
| *в том числе:* |  |
| *лекции и семинары* | *64* |
| *практические занятия* | *2* |
| *Самостоятельная работа обучающегося (всего)* | *12* |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета* | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем**  **часов** | **Уровень**  **усвоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Введение | **Содержание теоретических занятий** | 1 | 1 |
| Древнее население области |
| Раздел 1. Географическое. Административное положение края | Содержание теоретических занятий | 12 | 2 |
| Ландшафт. Географические особенности |
| Полезные ископаемые Ленинградской области |
| Почвы, климат, растительный и животный мир Ленинградской области |
| История заселения и формирования этноса |
| Древняя Ладога. Экономическое значение |
| Столица Древней Руси. Политическое значение |
| Северо – Запад Руси в 10 – 20 веках |
| В составе Новгородской республики 12 – 15 века |
| Борьба с немецкой и шведской агрессией в 12 – первой половине 13 века |
| Борьба за независимость в 1240 – 1242 гг. |
| Иностранная агрессия конца 13 – середины 15 века. Основание Выборга |
| Социально – экономическое развитие региона в 12 – 15 веках |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов:**  - выполнение домашних заданий | 3 |  |
| Раздел 2. Социально – экономическое и политическое значение края | **Содержание теоретических занятий** | 32 | 2 |
| Христианизация края |
| Историко-культурное наследие |
| Северо – Запад во внутренней политике Москвы в 15 – 16 вв. |
| На страже северо – западных рубежей России |
| Ливонская война |
| Экономическое развитие региона в 16 веке |
| Монастырское строительство |
| Наш край в эпоху смутного времени |
| Столбовский мир |
| Ингерманландия |
| Северо-восток Новгородской земли в 17 веке |
| Борьба России за возвращение Ижорской земли во 2 половине 17 века |
| Северная война 1700 – 1721гг |
| Образование и заселение Санкт – Петербургской губернии |
| Социально – экономическое развитие региона в 18 веке |
| Древние города Северо – Запада в 18 веке |
| Культура |
| Строительство парков и дворцов |
| Строительство новых святых обителей |
| Петербургская губерния в 19 веке. Общая характеристика |
| Губерния в первой половине 19 века |
| Социальные слои: помещики и крестьяне |
| Мануфактура, торговля, промыслы |
| Война 1808 – 1809 гг. со Швецией и ее итоги для столичной губернии |
| Губерния в Отечественной войне 1812 года |
| Заграничный поход ополчения |
| Губернские страницы истории декабристов |
| На пути к реформам |
| Губерния во второй половине 19 века |
| Развитие капитализма в сельском хозяйстве |
| Губернское земство |
| **Практические занятия** | 1 | 3 |
| Практическая работа. Города губернии |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов:**  - выполнение домашних заданий  - подготовка к практической работе | 3 |  |
| Раздел 3. Историко-культурное наследие края | Содержание теоретических занятий | 8 | 2 |
| Образование, медицина в 19 веке |
| Наш край – «сад отечественной культуры» |
| Социально – экономическое развитие губернии 1900 гг. |
| Органы власти и управления в губернии в начале 1900 гг. |
| Общественно – политическая борьба в губернии в годы первой русской революции |
| Аграрная реформа в губернии |
| Губерния в пожаре гражданского противостояния |
| 1917 год. От Февраля до Октября |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов:**  - выполнение домашних заданий | 2 |  |
| Раздел 4. Ленинградская область в 20 – 21 веках | **Содержание теоретических занятий** | 10 | 2 |
| Хозяйственное возрождение 1921 – 1927 гг. |
| Противоречия и трудности в развитии Ленинградской области в условиях сталинизма |
| Организация отпора фашистам на Ленинградской земле |
| Трудящиеся прифронтовых районов области фронту |
| Оккупационный режим |
| Всенародная борьба в тылу врага |
| Новая жизнь в освобожденных районах |
| Возрождение земли в 1946 – 1960 гг. |
| Ленинградская область в 60 – 80 гг. |
| Вступая в 21 век |
| **Практические занятия** | 1 | 3 |
| Итоговый урок. Опрос по темам. |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов:**  - выполнение домашних заданий  - подготовка к итоговому опросу | 4 |  |
| **Всего** | | **78** |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

**3. Условия реализации программы учебной дисциплины**

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

Реализация программы дисциплины предусматривает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

* посадочные места по количеству студентов;
* рабочее место преподавателя;
* рабочая программа по предмету «История родного края»;
* комплект методических пособий по предмету;
* комплект учебников.

Технические средства обучения:

* персональный компьютер (учительский);
* проектор, экран;
* акустическая система;
* источник бесперебойного питания;
* программное обеспечение: MS Office 2007, Windows 2007;
* учебный материал в электронном виде.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

**Дворцово-парковые пригороды Петербурга**  
  
Анциферов Н.П. Пригороды Ленинграда: города Пушкин, Павловск, Петродворец. - М.: 1946.  
<http://leb.nlr.ru/edoc/329326/>  
  
Воронов М.Г., Ходасевич Г.Д. Архитектурный ансамбль Камерона в Пушкине. - Л.: 1990.  
<http://spbstarosti.ru/knizhnyj-shkaf/arxitekturnyj-ansambl-kamerona-v-pushkine.html>  
  
Вильчковский С.Н. Царское Село. - СПб.: 1911.  
<http://dlib.rsl.ru/view.php?path=/rsl01002000000/rsl01002967000/rsl01002967316/rsl01002967316.pdf>  
  
Гейрот А. Описание Петергофа. - СПб.: 1868.  
<http://books.google.com/books?id=zToEAAAAYAAJ>  
  
Голлербах Э.Ф. Детскосельские дворцы-музеи и парки: Путеводитель. - Пб.: 1922.  
<http://leb.nlr.ru/edoc/330349/>  
  
Грот К. Я. Пушкинский лицей (1811-1817): Бумаги 1 курса, собр. акад. Я.К. Гротом. - СПб.: 1911.  
<http://leb.nlr.ru/edoc/329357/>  
  
Гужиева Н. В. Очерки истории Красного Села и Дудергофа. - СПб.: 2007.  
<http://knigatop.ru/kniga/istoriya/8896-ocherki-istorii-krasnogo-sela-i-dudergofa.html>  
  
Гурьев П.С. Очерк истории Императорского Гатчинского сиротского института. - СПб.: 1854.  
<http://leb.nlr.ru/edoc/275636/>  
  
Дворцово-парковые пригороды Санкт-Петербурга. - СПб., 2008.  
<http://lib.rus.ec/b/165346>

**Путеводители, описания, история отдельных местностей**  
  
Абдуллина С.А. Выборг. Фортификация. - Европейский Дом, 2006   
<http://arch-grafika.ru/news/2010-04-19-652>   
  
Алфавитный список селений по уездам и станам С.-Петербургской губернии, составленный при Губернском статистическом комитете. - СПб.: 1856.  
<http://dlib.rsl.ru/view.php?path=/rsl01003000000/rsl01003543000/rsl01003543409/rsl01003543409.pdf>  
  
Балашов Е.А. "Карельский перешеек - земля неизведанная". - СПб., 1996   
(фрагмент) <http://terijoki.spb.ru/history/tpl.php?page=history.php#1>  
  
Виленская Н.Х., Клычин В.Н. На лыжах по окрестностям Ленинграда. - Л.:1930.  
<http://hibaratxt.narod.ru/sprav/lenlyzy/index.html>  
  
Виногдрадов Ю., Митрухова Т. Воскресные путешествия пешком. - Л.:Лениздат, 1988.  
<http://skitalets.ru/books/voskr_vinogr/>  
  
Выборг. Путеводитель. - Л.: 1969.  
<http://mirknig.com/knigi/kultura/1181267766-vyborg-putevoditel.html>  
  
Выборг. Фортификация. - СПб.: "Европейский дом", 2006.  
[http://www.scribd.com/doc/20330176/Выборг-Фортификация-Vyborg-Fortification](http://www.scribd.com/doc/20330176/%D0%92%D1%8B%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%B3-%D0%A4%D0%BE%D1%80%D1%82%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F-Vyborg-Fortification)  
  
Выборгские истории. Сборник исторических статей. - 2003.  
<http://www.bookshunt.ru/b2121_viborgskie_istorii._sbornik_istoricheskih_statej/download>  
  
Григорьев Л.И. Тихвин и его святыня. - СПб.: 1888.   
<http://dlib.rsl.ru/view.php?path=/rsl01002000000/rsl01002382000/rsl01002382971/rsl01002382971.pdf>  
  
Громов В.И., Потемкин Л.П., Шаскольский И.П. Приозерск. Исторический очерк. - Л.:Лениздат, 1960.   
<http://kraeved.nm.ru/priozersk60-index.htm>  
  
Де ла Гарде А. Статистическое описание Ямбургского уезда. - СПб.: 1840.  
<http://dlib.rsl.ru/view.php?path=/rsl01003000000/rsl01003542000/rsl01003542187/rsl01003542187.pdf>  
  
Добкович В. По дорогам и тропам Ленинградской области. - Л.: 1954.  
<http://hibaratxt.narod.ru/sprav/podorog/index.html>  
  
Добкович В.В., Хамармер И.П., Иппо Б.Б. Где провести выходной день. - Л.: Лениздат, 1966.  
<http://hibaratxt.narod.ru/sprav/spbweekend/index.html>  
  
Дужников Ю.А. По Ижорской возвышенности. Путеводитель для туристов. - Л.:Лениздат, 1972.  
<http://www.skitalets.ru/books/izora_vozvysh/index.htm>  
  
Иппо Б.Б., Турчанинов Н.Н., Штин А.Н. Карельский Перешеек. - Л.:Лениздат, 1962.   
<http://hibaratxt.narod.ru/sprav/karelskyp/index.html>  
  
Каунис и Тойвола. Путеводитель. - СПб.: 1913.  
<http://terijoki.spb.ru/old_dachi/docs/Kaunis_Toivola_putevod.pdf>  
  
Кириллова В.А., Распопов И.М. Озера Ленинградской области. - Л.: Лениздат, 1971.  
<http://skitalets.ru/books/ozlenobl/about.htm>  
  
Краткое описание сооружения храма во имя Святаго Духа, в честь сошествия его на апостолов, в селении Келломяки, по Финляндской жел. дороге. Спб, 1908 г.   
<http://terijoki.spb.ru/orthodox/orth_articles.php?item=2>  
  
Кяхенен Э. Прежние Терийоки - деревенские воспоминания. - Коувола, 1982. Перевод с финского А. К. Молчанова, Е. А. Балашова.  
<http://terijoki.spb.ru/history/tpl.php?page=history.php#2>  
  
Ленинград и Ленинградская губерния: Краевед. справ. - Л.: 1925.  
<http://leb.nlr.ru/edoc/275645/>  
  
Ленинград и область в 1932 году: по данным нар.-хоз. плана на 1932 г. - М.:,Л.: 1932.  
<http://leb.nlr.ru/edoc/275674/>  
  
Маеркович В.В., Гурьян Ю.А. На Скалы!  
<http://www.skitalets.ru/books/naskaly_maerk/>  
  
Молотков Г. Зеленогорск. - Л.: Лениздат, 1965.  
<http://terijoki.spb.ru/books/zel_1965.pdf>  
  
Мурашова Н.В., Мыслина Л.П. Дворянские усадьбы Санкт-петербургской губернии (Ломоносовский район). - СПб.: 1999.   
<http://www.mirknig.com/knigi/history/1181221094-dvoryanskie-usadby-sankt-peterburgskoj-gubernii.html>  
  
Мурашова Н.В., Мыслина Л.П. Дворянские усадьбы Санкт-петербургской губернии (Лужский район). - СПб.: 2001.   
<http://www.mirknig.com/knigi/history/1181227969-dvoryanskie-usadby-sankt-peterburgskoj-gubernii.html>  
  
Национальные меньшинства Ленинградской области. - Л.: 1929.  
<http://dlib.rsl.ru/viewer/01003109845#?page=1>  
  
Нева: путеводитель. - Л.:, М.: Речиздат, 1940.  
<http://leb.nlr.ru/edoc/317904/>  
  
Описание Санктпетербургской губернии по уездам и станам. - СПб.: 1838.  
<http://dlib.rsl.ru/view.php?path=/rsl01003000000/rsl01003542000/rsl01003542886/rsl01003542886.pdf>  
  
Орфеев А., Неклюдов М. Сестрорецк: Краткий исторический и современый очерк с описанием курорта. - С.-Петербург : тип. Спб. АО Е. Евдокимов, 1900.  
<http://www.prlib.ru/Lib/pages/item.aspx?itemid=5395>  
  
Памятная книга по С.-Петербургской епархии. - СПб.: 1899.  
<http://dlib.rsl.ru/view.php?path=/rsl01003000000/rsl01003689000/rsl01003689303/rsl01003689303.pdf>  
  
Петербургские дачные местности в отношении их здоровости / Изд. В. Симанского. - СПб.: 1881.  
<http://leb.nlr.ru/edoc/330698/>  
  
Плечко Л.А. Водные маршруты Ленинградской области. - Л.: 1987.  
<http://skitalets.ru/books/lenobl/about.htm>  
  
Пыляев М.И. Забытое прошлое окрестностей Петербурга.  
<http://imwerden.de/cat/modules.php?name=books&pa=showbook&pid=1077>  
  
Пышновская О.М., Усыскин Г.С. Зеленогорск. - Л., 1978  
<http://terijoki.spb.ru/history/tpl.php?page=history.php#3>  
  
Саксли Т. Путеводитель по Выборгу и окрестности. - Выборг, 1915.   
<http://www.188800.ru/1915/001.htm>  
  
Список церквей С.-Петербургской епархии с указанием их почтовых трактов. - СПб.: 1894.  
<http://dlib.rsl.ru/view.php?path=/rsl01003000000/rsl01003553000/rsl01003553250/rsl01003553250.pdf>  
  
Степаков В.Н., Балашов Е.А. В "Новых районах". Из истории освоения Карельского перешейка 1940-1941, 1944-1950гг. - СПб, 2000.  
<http://kannas.nm.ru/new_district.pdf>  
  
Столпянский П.Н. Вверх по Неве от Санкт-Питер-Бурха до Шлюшина. - СПб.: 1922.  
<http://leb.nlr.ru/edoc/317819/>  
  
Фролов А.И. Старинные крепости Ленинградской области - СПб., 2007   
<http://arch-grafika.ru/news/2010-03-06-540>   
  
Entinen Rautu. Kovien kohtaloiden ja rakkaiden muistojen pitäjä Karjalan kannaksella   
<http://www.rautu.fi/Rautu/EntinenRautu/EntinenRautu.htm>  
  
Muistojemme Käkisalmi, 1950.  
<http://terijoki.spb.ru/books/Kakisalmi.pdf>  
  
Tarun, laulun taikapuisrtot. Kuvamuistoja viipurista. 1994.  
<http://terijoki.spb.ru/books/Tarun_laulun_taikapuisrtot.PDF>  
  
Veli-Pekka Sevon. Funktionalismin edustajat Terijoella, 2008.  
<http://terijoki.spb.ru/books/Funktionalismin_edustajat_Terijoella.pdf>  
  
Viipuri Tänään, 1954.  
<http://terijoki.spb.ru/books/Viipuri1954.pdf>  
  
**Военная история**  
  
Афанасьев Н.И. Фронт без тыла. Записки партизанского командира.— Л.: Лениздат, 1983.  
<http://militera.lib.ru/memo/russian/afanasyev/index.html>  
  
Балашов Е.А., Кишкурно Я.А. Линия Маннергейма и система долговременной фортификации Финляндии 1919-1940гг.  
<http://kannas.nm.ru/mannerheim-line.pdf>  
  
Бои в Финляндии. Воспоминания участников. — М.: Воениздат НКО СССР, 1941.  
<http://militera.lib.ru/memo/russian/suomi/index.html>  
  
Васильев М. Осада и взятие Выборга русскими войсками и флотом в 1710 г. - М.: 1953.  
<http://188800.ru/1710/001.htm>  
  
Военно-статистическое обозрение Российской Империи. Т. 3, ч. 1: Санктпетербургская губерния. - СПб.: 1851.  
<http://www.prlib.ru/Lib/pages/item.aspx?itemid=5542>  
  
Захаров В. П. Первый военный аэродром.  
<http://lib.aldebaran.ru/author/zaharov_vladimir/zaharov_vladimir_pervyi_voennyi_ayerodrom/zaharov_vladimir_pervyi_voennyi_ayerodrom.rtf.zip>  
  
Козлов А.И. Финская война. Взгляд "с той стороны".  
<http://militera.lib.ru/h/kozlov/index.html>  
  
Кренке В.Д. Оборона Балтийского прибрежья в 1854-1856 годах. - СПб.: 1887.  
<http://dlib.rsl.ru/view.php?path=/rsl01003000000/rsl01003547000/rsl01003547599/rsl01003547599.pdf>  
  
Кротков А.С. Взятие шведской крепости Нотебург на Ладожском озере Петром Великим в 1702 году. - СПб.: 1896.  
<http://dlib.rsl.ru/view.php?path=/rsl01003000000/rsl01003549000/rsl01003549424/rsl01003549424.pdf>  
  
Мельников П.Е. Залпы с берега. — М.: Воениздат, 1971  
<http://rufort.info/library/melnikov/melnikov.html>  
  
Мощанский И. Выборгско-Петрозаводская стратегическая наступательная операция. Штурм Карельского Вала. - 2005.  
<http://www.bookshunt.ru/b18592_viborgsko_petrozavodskaya_strategicheskaya_nastupatelnaya_operaciya._shturm_karelskogo_vala/download>  
  
На Волховском фронте. 1941–1944. — М.: «Наука», 1982.  
<http://militera.lib.ru/h/na_volhovskom_fronte/index.html>  
  
Никитин М.Н., Вагин П.И. Чудовищные злодеяния немецко-фашистских палачей. - Л.: Лениздат, 1943.  
<http://www.prlib.ru/Lib/pages/item.aspx?itemid=11001>  
  
Панфилов А. Героический Орешек. - М.: 1958.  
<http://rufort.info/library/panfilov/panfilov.html>  
  
Петров Ю. П. Партизанское движение в Ленинградской области. 1941-1944. — Л.: Лениздат, 1973  
<http://militera.lib.ru/h/petrov_yp/index.html>  
  
"Правда" о Зимней войне.  
<http://www.felshtinsky.com/books/FINLANDI.DOC>  
  
Русаков З.Г. Нашим морем была Ладога   
<http://militera.lib.ru/h/rusakov_zg/index.html>  
  
Терийоки - Хайнола. Эвакуация 1939 года, составители О.Антоннен и П.Пекконен. - Ярвенпяя, 1997.  
<http://terijoki.spb.ru/history/tpl.php?page=history.php#4>  
  
Шаскольский И.П. Борьба Руси против шведской экспансии в Карелии конец XIII — начало XIV в.   
<http://www.kirjazh.spb.ru/biblio/shask_13/shask0.htm>

**4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**

Контрольи оценка **результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также в ходе дифференцированного зачета.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности; | Практическая работа, тестирование,  устный опрос, дифференцированный зачет |
| формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки; |
| усвоение интегративной системы знаний об истории при особом внимании к месту и роли Белгородской области в истории Отечества; |
| развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления; |
| формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество; |
| воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России. |

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области

«Волховский многопрофильный техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| РАСМОТРЕННА И ОДОБРЕНА  цикловой комиссией  Протокол №1  от «31» августа 2022 г. | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора  ГБПОУ ЛО «ВМТ»  № 72 от 07.09. 2022 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОСНОВЫ ПРАВОВЕДЕНИЯ

Сясьстрой

2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы права» разработана для групп обучающихся из числа выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ (обучение детей с ограниченными возможностями здоровья) по профессии «Повар» (16675).

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| 1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины |
| 2. Структура и содержание учебной дисциплины |
| 3. Условия реализации программы учебной дисциплины |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины |  |

**1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы правоведения» предназначена для изучения в группах учащихся, выпускников коррекционных школ со сроком обучения 2 года. При получении профессии НПО обучающиеся изучают право как вспомогательный учебный предмет в объеме 32 часов за два года.

Рабочая программа по дисциплине «Основы права» составлена в соответствии с требованиями, предъявляемыми к содержанию и уровню подготовки учащихся, выпускников коррекционных школ со сроком обучения два года. Курс разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) по программе подготовки среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 (260807.01) «Повар, кондитер» (№ 798) и профессии  190631.01 «Автомеханик» (№701), утверждённого приказом Минобрнауки России от 02 августа 2013 года, зарегистрированного Министерством юстиции от 20.08.2013 г. (№29749). Учебная дисциплина «Основы права» является важной дисциплиной, формирующей базовые знания для получения выпускником профессиональных умений. Рабочая программа по предмету «Основы права» разработана на основе Закона РФ «Об образовании» №273 от 29.11.2012 года, Положения о порядке, разработке и утверждения рабочих программ в специальной (коррекционной) школе VIII вида. Приказ №62а от 04.09.2009 года. Единой концепции специального Федерального государственного стандарта для детей с ограниченными возможностями здоровья, 2009 год.

**Актуальность** изучения права для современной жизни трудно оспорить. Гражданам нашей страны нужны знания в области юриспруденции. Таким образом, перед преподавателем права стоит весьма ответственная задача – обучить и воспитать тех, кто будет строить будущее России.

Программа конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, даёт распределение учебных часов по разделам курса и рекомендуемую последовательность изучения тем и разделов учебного предмета с учётом межпредметных и внутрипредметных связей, логики учебного процесса, возрастных и психологических особенностей учащихся, определяет минимальный набор форм деятельности, выполняемых обучающимися.    
Программа выполняет две основные функции.

*^****Информационно-методическая функция*** позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, правовом содержании, общей стратегии правового обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета.  
  
*^****Организационно-планирующая функция*** предусматривает выделение этапов обучения праву, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации учащихся.

Программа включает три раздела: пояснительную записку; основное содержание с распределением учебных часов по разделам курса и рекомендуемую последовательность изучения тем и разделов; требования к уровню подготовки выпускников.  
  
**Общая характеристика учебного предмета.**

«Право» как учебный предмет базируется на содержании правового образования и предусматривает (с учётом принципов последовательности и преемственности) дальнейшее познание основ юриспруденции, усвоение правовых норм поведения, формирование правовой культуры и правовой компетентности личности. Правовая информация, представленная в содержании программы, расширяет возможности правовой социализации учащихся.  
  
Основные содержательные линии программы по праву обучающихся ОВЗ отражают ведущие и социально значимые проблемы юридической науки и практики, педагогически адаптированные к системе образования студентов. К ним относятся: проблемы взаимоотношений права и государства; система и структура права; правотворчество и правоприменение; правоотношения; правоотношения и юридическая ответственность; право и личность; основные правовые системы современности; конституционное право; уголовное право; гражданское право; трудовое право; правосудие; юридическое образование.  
  
Правовое образование формирует целостный комплекс общеучебных умений и навыков, позволяющих обучающимся овладеть важными способами деятельности. Изучение права позволяет познакомиться со спецификой профессиональной юридической деятельности, судьи, прокурора, нотариуса, следователя, юрисконсульта; обеспечивает приобретение умений самостоятельного поиска, анализа и использования правовой информации; формирует умения сравнительного анализа правовых понятий и норм; объяснения смысла конкретных норм права, характеристики содержания текстов нормативных актов; позволяет оценить общественные события и явления, действия людей с точки зрения их соответствия законодательству; позволяет выработать доказательную аргументацию собственной позиции в конкретных правовых ситуациях с использованием норм права. Обучающиеся приобретают навыки использования норм при решении учебных и практических задач; осуществлении исследований по правовым темам в учебных целях; представлении результатов самостоятельного учебного исследования, ведения дискуссии. В результате обучения выпускники могут самостоятельно составлять отдельные виды юридических документов, анализировать собственные профессиональные склонности, способы их развития и реализации. Право создаёт основу для становления социально-правовой компетентности обучающихся, внимание в нём акцентируется на проблемах реализации и применения права в различных правовых ситуациях, а также осознанного выбора модели получения образования в будущем.

Изучение права направлено на достижение следующих **целей и задач:**

* развитие личности, направленное на формирование правосознания и правовой культуры, социально-правовой активности, внутренней убеждённости в необходимости соблюдения норм права, на осознание себя полноправным членом общества, имеющим гарантированные законом права и свободы;
* воспитание гражданской ответственности и чувства собственного достоинства, дисциплинированности, уважения к правам и свободам человека, демократическим правовым ценностям и институтам, правопорядку;
* освоение системы знаний о праве как науке, о принципах, нормах и институтах права, необходимых для ориентации в российском нормативно-правовом материале, эффективной реализации прав и законных интересов;
* овладение умениями, необходимыми для применения освоенных знаний и способов деятельности для решения практических задач в социально-правовой сфере,
* формирование способности и готовности к сознательному и ответственному действию в сфере отношений, урегулированных правом, в том числе к оценке явлений и событий с точки зрения их соответствия закону, к самостоятельному принятию решений, правомерной реализации гражданской позиции и несению ответственности.

**Общеучебные умения, навыки и способы деятельности**

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций. В этом направлении приоритетами для учебного предмета Право являются: умения самостоятельно и мотивированно организовывать свою познавательную деятельность (от постановки целей до получения и оценки результата); участие в проектной деятельности, в организации и проведении учебно-исследовательской работы – выдвижение гипотез, осуществление их проверки, владение приёмами исследовательской деятельности, элементарными навыками прогнозирования (умение отвечать на вопрос: «Что произойдёт, если…»). В области информационно-коммуникативной деятельности предполагается поиск нужной информации по заданной теме в источниках права; извлечение необходимой информации из источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график), отделение основной информации от второстепенной, критическое оценивание достоверности полученной информации, передача содержания информации адекватно поставленной цели (сжато, полно, выборочно); умения развёрнуто обосновывать суждения, давать определения, приводить доказательства; объяснение изученных положений на самостоятельно подобранных конкретных примерах.  
Выпускник колледжа должен уметь использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для поиска, первичного анализа и использования правовой информации, обращения в надлежащие органы за квалифицированной юридической помощью, анализа норм права с точки зрения конкретных условий их реализации.

**Требования к уровню подготовки выпускников**

В результате изучения права обучающийся должен

**знать/ понимать**

систему и структуру права, современные правовые системы; общие правила применения права; содержание прав и свобод человека; понятие и принципы правосудия; органы и способы международно-правовой защиты прав человека; основные юридические профессии;

**уметь**

* характеризовать: право как элемент культуры общества; систему законодательства; основные отрасли права; систему конституционных прав и свобод человека и гражданина; механизм реализации защиты; избирательный и законодательный процессы в России; принципы организации и деятельности органов государственной сласти; порядок заключения и расторжения трудовых договоров; формы социальной защиты и социального обеспечения;
* объяснять: происхождение государства и права, их взаимосвязь; механизм правового регулирования; содержание основных понятий и категорий базовых отраслей права; содержание прав, обязанностей и ответственности гражданина как участника конкретных правоотношений (избирателя, налогоплательщика, военнообязанного, работника, потребителя, супруга,); особенности правоотношений, регулируемых публичным и частным правом;
* различать: формы (источники) права, субъектов права; виды судопроизводства; основание и порядок назначения наказания; полномочия органов внутренних дел, прокуратуры, адвоката, нотариуса, международных органов защиты прав человека; объекты гражданского оборота; организационно-правовые формы предпринимательской деятельности; имущественные и неимущественные права и способы защиты; отдельные виды гражданско-правовых договоров;
* приводить примеры: различных видов правоотношений, правонарушений, ответственности; гарантий реализации основных конституционных прав;
* использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для поиска, анализа, и использования правовой информации;
* анализа текстов законодательных актов, норм права с точки зрения конкретных условий их реализации;  
  изложения и аргументации собственных суждений о происходящих событиях и явлениях с точки зрения права;  
  применение правил (норм) отношений, направленных на согласование интересов различных сторон (на заданных примерах);  
  обращения в надлежащие органы за квалифицированной юридической помощью.

1. **Структура и содержание учебной дисциплины.**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 38 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | *32* |
| *в том числе:* |  |
| *лекции и семинары* | *30* |
| *практические занятия* | *2* |
| *Самостоятельная работа обучающегося (всего)* | *6* |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета* | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень усвоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Введение. Современное правопонимание. | **Содержание теоретических занятий** | 2 | 1 |
| Понятие права |
| Система права |
| Раздел 1. Основы теории государства | **Содержание теоретических занятий** | 7 | 1 |
| Понятие государства |
| Ценность государства |
| Сущность государства |
| Понятие и виды государственной власти |
| Типы и формы государства |
| Функции государства |
| Гражданское общество и правовое государство |
| **Практические занятия** | 1 | 2 |
| Особенности Российского государства |
|  | **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов:**  - выполнение домашних заданий  - подготовка к практическому занятию | 2 |  |
| Раздел 2. Конституционное право | **Содержание теоретических занятий** | 6 | 1 |
| Основы конституционного строя России |
| Права, свободы и обязанности человека и гражданина |
| Федеративное устройство России |
| Правительство России |
| Судебная власть |
| Местное самоуправление |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов:**  - выполнение домашних заданий | 2 |  |
| Раздел 3. Административное право | **Содержание теоретических занятий** | 2 | 2 |
| Административное право |
| Административная ответственность |
| Раздел 4. Налоговое право | **Содержание теоретических занятий** | 3 | 2 |
| Понятие налога |
| Права налогоплательщиков |
| Обязанности налогоплательщиков |
| Раздел 4. Трудовое право | **Содержание теоретических занятий** | 4 | 2 |
| Трудовой договор |
| Рабочее время и время отдыха |
| Оплата труда |
| Практические занятия | 1 | 3 |
| Дисциплина труда и охрана труда |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов:**  - выполнение домашних заданий  - подготовка к практическому занятию | 2 |  |
| Раздел 5. Семейное право | **Содержание теоретических занятий** | 2 | 2 |
| Общая характеристика семейного права |
| Права и обязанности родителей и детей |
| Раздел 6. Уголовное право | **Содержание теоретических занятий** | 2 | 2 |
| Задачи и принципы уголовного законодательства. Понятие преступления |
| Уголовное наказание |
| **Всего:** | | **38** |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

**3. Условия реализации программы учебной дисциплины**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета правовых дисциплин

***Оборудование учебного кабинета:***

Технические средства обучения: проектор, экран, компьютер с лицензионным программным обеспечением.

**3.2. Информационное обеспечение обучения.**

**Основные источники:**

1. В.И.Акопов «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» раздел «Основы права» часть 1 – М.: ИКЦ «Март», Ростов н/Дону: «Издательский центр «Март», 2005 г.

**Учебные пособия:**

1. Всеобщая декларация прав человека 1948 г.

2. Конвенция СНГ о правах и основных свободах человека.

3. Конвенция ООН «О правах ребенка»

4. Закон РФ «О государственном флаге»

5. Закон РФ «О государственном гербе».

6. Юридический словарь М., 2005.

7. Конституция РФ

**Дополнительные источники:**

1. Закон РФ «О защите прав потребителей»

2. Закон РФ «Об охране окружающей природной среды»

**Интернет-ресурсы**

polbu.ru › lazarev\_pravo/

abc.vvsu.ru › Books/osn\_prav/

do.rksi.ru›Библиотека›courses/op

audit-by.narod.ru › aduc/jurist/pravo.htm

**4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Освоенные умения:** | **Формы контроля обучения** |
| - ориентироваться в наиболее общих  правовых проблемах, ценностях, свободе как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;  - определить значение права как отрасли культуры для формирования личности, гражданской  позиции и профессиональных навыков. | **– домашние задания проблемного характера;**  **– практические задания;**  **- тестовые задания по соответствующим**  **темам.** |
| **Усвоенные знания:** | **Методы оценки результатов обучения** |
| - основные категории и понятия права;  - роль права в жизни человека и общества;  основы правового учения о государстве;  права, свободы, обязанности человека и гражданина, механизмы их  реализации;  систему органов государственной власти;  правовые и нравственно-этические нормы в сфере  профессиональной деятельности | – накопительная оценка |

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области

«Волховский многопрофильный техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| РАСМОТРЕННА И ОДОБРЕНА  цикловой комиссией  Протокол № 1  от «31» августа 2022 г. | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора  ГБПОУ ЛО «ВМТ»  № 72от 07.09 .2022 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ЭТИКА И КУЛЬТУРА ОБЩЕНИЯ

Сясьстрой

2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Этика и культура общения» разработана для групп обучающихся из числа выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ (обучение детей с ограниченными возможностями здоровья) по профессии «Повар» (16675).

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| 1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины |
| 2. Структура и содержание учебной дисциплины |
| 3. Условия реализации программы учебной дисциплины |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины |  |

1. **Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.**

Рабочая программа учебной дисциплины «Этика и культура общения» предназначена для изучения в группах учащихся, выпускников коррекционных школ со сроком обучения два года. При получении профессии НПО обучающиеся изучают данный курс, как вспомогательный учебный предмет в объёме 61 часа за два года.

Рабочая программа учебной дисциплины «Этика и культура общения» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413) на основе примерной программы в соответствии с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования к обязательному минимуму содержания и уровню подготовки выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования. Программа адаптирована для изучения учащимися, выпускниками коррекционных школ со сроком обучения два года. Курс разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) по программе подготовки среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 (260807.01) «Повар, кондитер» (№ 798) и профессии  190631.01 «Автомеханик» (№ 701), утверждённого приказом Минобрнауки России от 02 августа 2013 года, зарегистрированного Министерством юстиции от 20.08.2013 г. (№ 29749).

Человеку приходится бывать в разных ситуациях, встречаться с различными людьми. Чтобы всегда и везде выглядеть достойно и чувствовать себя уверенно, нужно с детства усвоить нормы поведения в обществе, соблюдение их должно стать привычкой. Анализ социально-личностного развития обучающихся показывает наличие следующих проблем: низкий уровень когнитивного и эмоционального развития отрицательно сказывается на налаживание контактов с окружающими; замкнутость и пассивность в общении; склонность к нарушению норм поведения вследствие неосознанности нравственных норм и морали, в большинстве случаев – трудная жизненная ситуация и отрицательная наследственность. На сегодняшний день проблема нравственно-этического воспитания, считается одной из основных проблем в нашем обществе. Чтобы подготовить обучающихся к взрослой жизни, научить нормам морали, понимать логику определённых правил и взаимоотношений, адекватному поведению в общении с различными людьми, привить знания и навыки, необходимые на протяжении всей жизни разработана рабочая программа по предмету этика. Предмет этики способствует развитию личности, прививая человеку правила социального общения и поведения.

**Цель программы**:

 Способствовать созданию условий для самореализации обучающихся, развитию их культурного уровня при специально организованной деятельности.

 Достижение практической целесообразности формирования нравственных представлений, их прогнозирование и реализация в непосредственном опыте обучающихся.

Задачи программы:

 формирование представлений о себе как «я», значимой и равноправной личности для окружающих;

 формирование представлений о морально-этических нормах поведения и общения и ориентация на их выполнение;

 формирование коммуникативных умений и социальных контактов с окружающими людьми, адекватного поведения в социальной среде;

 развитие умения производить сознательную самооценку своих поступков и себя как личности; ориентация в нравственном содержании и смысле как собственных поступков, так и поступков окружающих людей; саморегуляция поведения и деятельности.

 формирование потребности в соблюдение правил нравственного поведения, необходимого для общения и сотрудничества;

 Развитие социального опыта.

 Развитие когнитивной и эмоциональной сферы;

 Развитие нравственных личностных качеств.

Для оценки эффективности реализации рабочей программы проводится педагогический мониторинг успеваемости. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

1. **Структура и содержание учебной дисциплины.**

Содержание данной программы составляют три основных содержательных направления:

• знакомство со свойствами и особенностями человеческой личности, понимание своего «Я»;

• на основе анализа собственных ощущений, размышлений, примеров поведения научить обучающихся понимать особенности окружающих его людей, уметь объяснять их действия и поступки для коммуникации и взаимодействия с окружением: сверстниками, педагогами, родителями и др.;

• системное и последовательное изучение истоков и причин возникновения социальных норм поведения человека, добиваясь понимания законов и правил, принятых в общении между людьми в самых разнообразных ситуациях.

Такая система отбора в изложении учебного материала представляется наиболее оптимальной и доступной для детей с ограниченными возможностями здоровья.

В программу включены следующие разделы:

 Человек среди людей

 Этикет

 Культура общения

 Отношения товарищества

 Представление о добре и зле

 Взаимоотношения с родителями

 Коллективные отношения

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 73 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | *61* |
| *в том числе:* |  |
| *лекции и семинары* | *52* |
| *практические занятия* | *9* |
| *Самостоятельная работа обучающегося (всего)* | *12* |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета* | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень усвоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Этикет. | **Содержание теоретических занятий** | 5 | 1 |
| Современный этикет и его роль в обществе. |
| Основные правила и принципы современного этикета. |
| Формы, виды и подвиды этикета. |
| Краткие исторические сведения об этикете. |
| Выполнение самостоятельной работы в виде ответов на вопросы. |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов**:  - выполнение домашних заданий | 1 |  |
| Раздел 2. Имидж. | **Содержание теоретических занятий** | 3 | 1 |
| Имидж и его составляющие. |
| Создание внешнего облика, значение в общении. |
| Искусство нравиться. |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов**:  - выполнение домашних заданий | 1 |  |
| Раздел 3.  Субординация. | **Содержание теоретических занятий** | 5 | 1 |
| Общение со старшими по возрасту и должности. |
| Речевой этикет. |
| Ведение дискуссии, спора, высказывание критики. |
| Особенности делового разговора. |
| Этикет телефонного разговора. |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов**:  - выполнение домашних заданий | 1 |  |
| Раздел 4. Нормы поведения в общественных местах. | **Содержание теоретических занятий** | 4 | 2 |
| Соблюдение этикета в общественных местах. |
| Посещение театров, музеев, кафе, ресторанов. |
| Нормы поведения в общественных местах. |
| Публичное выступление. |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов**:  - выполнение домашних заданий | 2 |  |
| Раздел 5. Моральные нормы. | **Содержание теоретических занятий** | 8 | 2 |
| Симпатии и антипатии. |
| Любовь и влюбленность. |
| Общение и обособление. |
| Мера всех вещей. |
| О людях красивых |
| Когда что – то не так... |
| Национальная гордость. |
| Ценности истинные и мнимые. |
| **Практические занятия** | 4 | 3 |
| Диспут: « Посеешь поступок – пожнешь...» | 1 | 3 |
| Диспут: « От я хочу, к я должен.» | 1 | 3 |
| Диспут: «Лень – мать всех пороков». | 1 | 3 |
| Итоговый урок: вступая во взрослую жизнь. | 1 | 3 |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов**:  - выполнение домашних заданий  - подготовка к диспутам | 3 |  |
| Раздел 6. Коммуникативные стратегии. | Содержание теоретических занятий | 7 | 2 |
| Как люди общаются |
| Правила ведения речи |
| Речевое поведение |
| Социальные роли говорящих |
| Специфические формы общения |
| «Почаще улыбайтесь» |
| Речевой этикет и вежливость |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов**:  - выполнение домашних заданий | 1 |  |
| Раздел 7. Конфликтология. | **Содержание теоретических занятий** | 4 | 2 |
| Наши эмоции и их влияние на ситуацию |
| Последствия беспокойства |
| Конструктивная критика |
| Искусство обхождения с людьми |
| **Практические занятия** | 2 | 3 |
| Порядок действий при решении проблемы (анализ фактов) | 1 | 3 |
| Кто виноват? (смотри в зеркало) | 1 | 3 |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов:**  - выполнение домашних заданий  - подготовка к семинарам | 1 |  |
| Раздел 8. Невербальная коммуникация. | **Содержание теоретических занятий** | 6 | 1 |
| Желание быть значительным |
| Как привлечь к себе людей |
| Простейший способ произвести хорошее впечатление |
| Позитивное мышление |
| Цена улыбки |
| Из чего складываются хорошие манеры |
| **Практические занятия** | 1 | 3 |
| «Фальшивые деньги» лести или же признание достоинств? | 1 | 3 |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов:**  - выполнение домашних заданий  - подготовка к практическому занятию | 1 |  |
| Раздел 9. Построение диалога. | **Содержание теоретических занятий** | 7 | 2 |
| Верный путь к сердцу человека. |
| Искусство ведения спора |
| Умение убеждать. |
| Умение уважать мнение собеседника. |
| Умение признать свою неправоту. |
| Интеллект и его роль в общении. |
| Умение удержать внимание. |
| **Практические занятия** | 1 | 3 |
| Деловая игра «Как люди общаются?» | 1 | 3 |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов**:  - выполнение домашних заданий  - подготовка к практическому занятию | 1 |  |
| Раздел 10. Толерантность. | **Содержание теоретических занятий** | 3 | 2 |
| Путь к сотрудничеству |
| Толерантность |
| Национализм, фашизм и расизм. |
| **Практические занятия** | 1 | 3 |
| Итоговый урок. Практикум по тестам. | 1 | 3 |
|  | **Всего:** | **73** |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

**3.Условия реализации программы дисциплины.**

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

Реализация программы дисциплины предусматривает наличие учебного кабинета.

**Оборудование учебного кабинета:**

* посадочные места по количеству студентов;
* рабочее место преподавателя;
* рабочая программа по предмету «Этика и культура общения»;
* комплект методических пособий по предмету;
* комплект учебников.

**Технические средства обучения:**

* персональный компьютер (учительский);
* проектор, экран;
* акустическая система;
* источник бесперебойного питания;
* программное обеспечение: MS Office 2007, Windows 2007;
* учебный материал в электронном виде.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Сущенко С.А.. Социальная психология. – Ростов н/Д: ФЕненикс, 2008. - 345 с.

**Дополнительные источники**

1. Ботавина Р.Н. Этика деловых отношений: Учеб. пособие. - М.: Финансы и статистика, 2008.

2.Красникова Е.А. Этика и психология профессиональной деятельности: учебник. /Е.А. Красникова. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2009. - 224 с. - (Профессиональное образование).

1. **Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:  - применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;  - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения. | Формы контроля обучения:  - устный опрос,  - письменное тестирование;  - контрольные работы;  - практические задания;  - анализ активности на занятиях |
| В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:  - взаимосвязь общения и деятельности;  - цели, функции, виды и уровни общения;  - роли и ролевые ожидания в общении;  - виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в общении;  - техники и приемы общения, правила  слушания, ведения беседы, убеждения;  - этические принципы общения;  - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов | Методы оценки результатов обучения:  - мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения  нового знания каждым обучающимся;  - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе  которых выставляется итоговая отметка |

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области

«Волховский многопрофильный техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| РАСМОТРЕННА И ОДОБРЕНА  цикловой комиссией  Протокол №1  от «31» августа 2022 г. | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора  ГБПОУ ЛО «ВМТ»  № 72 от 07.09 .2022 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ

Сясьстрой

2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы экологии» разработана для групп обучающихся из числа выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ (обучение детей с ограниченными возможностями здоровья) по профессии «Повар» (16675).

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| 1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины |
| 2. Структура и содержание учебной дисциплины |
| 3. Условия реализации программы учебной дисциплины |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины |  |

1. **Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.**

Рабочая программа по дисциплине «Основы экологии» составлена в соответствии с требованиями, предъявляемыми к содержанию и уровню подготовки учащихся, выпускников коррекционных школ со сроком обучения два года. Курс разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) по программе подготовки среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 (260807.01) «Повар, кондитер» (№ 798) и профессии  190631.01 «Автомеханик» (№701), утверждённого приказом Минобрнауки России от 02 августа 2013 года, зарегистрированного Министерством юстиции от 20.08.2013 г. (№29749). Учебная дисциплина «Основы экологии» является важной дисциплиной, формирующей базовые знания для получения выпускником профессиональных умений. Рабочая программа по предмету «Основы экологии» разработана на основе Закона РФ «Об образовании» №273 от 29.11.2012 года, Положения о порядке, разработке и утверждения рабочих программ в специальной (коррекционной) школе VIII вида. Приказ №62а от 04.09.2009 года. Единой концепции специального Федерального государственного стандарта для детей с ограниченными возможностями здоровья, 2009 год.

Знание экологических закономерностей становится необходимым для всей деятельности человека, а экологическое образование и воспитание молодежи приобретает статус социального заказа общества педагогической науке и практике. Курс «Основы экологии» синтезирует данные различных отраслей биологии, географии, физики, химии, истории, обеспечивая закрепление межпредметных связей и, таким образом, занимает важное место в системе обучения студентов. Рабочей программой предусмотрено овладение студентами научными основами экологии, изучение взаимосвязей живых организмов с окружающей средой и друг с другом, а также экологических основ природопользования. В курсе рассматривается сущность экологических процессов, поддерживающих биологическое разнообразие на планете и обеспечивающих устойчивое, самоподдерживающее равновесие в биосфере, определяющее возможность сохранения жизни на Земле.

В каждом разделе определен перечень тем, рекомендованных для изучения. Последовательность тем программы раскрывается в тематическом плане. По каждой теме приводятся обобщенные требования к знаниям и умениям студентов.

**Область применения программы:** программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

**Целью** изучения учебной дисциплины «Основы экологии»является:

1) сформировать представления об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, об экологических связях в системе "человек - общество - природа";

2) сформировать экологическое мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;

3) овладеть умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;

4) овладеть знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго - и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;

5) сформировать личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;

6) сформировать способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

ЗНАТЬ:

* экологические термины;
* основные экологические проблемы;
* принципы охраны природы;
* правили поведения в природе;
* разделы международной Красной Книги;
* законы, связанные с охраной природы;
* формы экологической деятельности;
* лекарственные растения.

УМЕТЬ:

* излагать знания своими словами;
* перестраивать изложенное;
* самостоятельно и творчески применять всю совокупность знаний;

Для улучшения усвоения учебного материала применяются традиционные и современные средства обучения, в том числе аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные. При изложении материала необходимо соблюдать единство терминологий и обозначений в соответствии с действующими стандартами. Для проверки знаний студентов проводятся самостоятельные и контрольные работы. Без знаний теории и практики данной дисциплины сложно представить успешную деятельность выпускника.

1. **Структура и содержание учебной дисциплины.**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 38 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | *32* |
| *в том числе:* |  |
| *лекции и семинары* | *29* |
| *практические занятия* | *3* |
| *Самостоятельная работа обучающегося (всего)* | *6* |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета* | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень усвоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Введение | **Содержание теоретических занятий** | 4 | 1 |
| Предмет и значение экологии. |
| Основные экологические понятия. |
| Основные жизненные среды. |
| Раздел 1. Экологические факторы. | **Содержание теоретических занятий** | 11 | 2 |
| Экологические факторы, их значение. |
| Ограничивающий фактор. Влияние организмов на экологическую среду. |
| Типы взаимодействий между организмами. |
| Классификация организмов по их экологической роли. |
| Круговорот веществ и энергии в биосфере. |
| Устойчивость биоценозов. |
| Характеристика чрезвычайных ситуаций природного характера. |
| Современные экологические проблемы. |
| Характеристика антропогенных факторов. |
| **Практические занятия** | 1 | 3 |
| Обобщение материала, проверка знаний. |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов:**  - выполнение домашних заданий  - подготовка к практическому занятию | 2 |  |
| Раздел 2. Промышленная экология. | **Содержание теоретических занятий** | 9 | 2 |
| Основы промышленной экологии. |
| Сырьё, отходы производства. |
| Загрязнение окружающей среды. |
| Параметры качества окружающей среды. |
| Экономико-правовые основы природоохранной деятельности. |
| Влияние пищевой промышленности на окружающую среду. |
| Влияние транспорта на окружающую среду. |
| Влияние бытовой деятельности на окружающую среду. |
| Основные направления природоохранной деятельности. |
| **Практические занятия** | 1 | 3 |
| Обобщение материала, проверка знаний. |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов:**  - выполнение домашних заданий  - подготовка к практическому занятию | 2 |  |
| Раздел 3. Роль человека в природе. | **Содержание теоретических занятий** | 5 | 2 |
| Человек как биосоциальный вид. |
| История развития экологических связей человечества. |
| Социально-экологические особенности демографии человечества. |
| Демографические перспективы. |
| Экология и здоровье. |
| **Практические занятия** | 1 | 3 |
| Заключительный урок. |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов:**  - выполнение домашних заданий  - подготовка к практическому занятию | 2 |  |
| **Всего:** | | 38 |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

**3. Условия реализации программы дисциплины.**

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

Реализация программы дисциплины предусматривает наличие учебного кабинета.

**Оборудование учебного кабинета:**

* посадочные места по количеству студентов;
* рабочее место преподавателя;
* рабочая программа по предмету «Деловая культура»;
* комплект методических пособий по предмету;
* комплект учебников.

**Технические средства обучения:**

персональный компьютер (учительский);

проектор, экран;

акустическая система;

источник бесперебойного питания;

программное обеспечение: MS Office 2007, Windows 2007;

учебный материал в электронном виде.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

***Для студентов***

* *Валова В.Д.* Экология. — М., 2012.
* *Константинов В.М., Челидзе Ю.Б.* Экологические основы природопользования. — М., 2014.
* *Марфенин Н.Н.* Экология и концепция устойчивого развития. — М., 2013.
* *Миркин Б.М., Наумова Л.Г., Суматохин С.В.* Экология (базовый уровень). 10—11 клас- сы. — М., 2014.
* Основы экологического мониторинга. — Краснодар, 2012.
* *Пивоваров Ю.П., Королик В.В., Подунова Л.Г.* Экология и гигиена человека: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
* *Тупикин Е.И.* Общая биология с основами экологии и природоохранной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
* *Чернова Н.М., Галушин В.М., Константинов В.М.* Экология (базовый уровень). 10— 11 классы. — М., 2014.
* Экология Москвы и устойчивое развитие / под ред. Г.А.Ягодина. — М., 2011.

***Для преподавателей***

* Федеральный закон от 29.12.2012 No 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 No 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 No 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 No 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
* Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 No 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образовании».
* *Аргунова М.В.* Методические рекомендации к преподаванию курса «Экология Москвы и устойчивое развитие». — М., 2011.
* *Аргунова М.В., Колесова Е.В.* Практикум по курсу «Экология Москвы и устойчивое развитие». — М., 2011.
* *Марфенин Н. Н.* Руководство по преподаванию экологии в рамках концепции устойчивого развития. — М., 2012.

***Интернет-ресурсы***

www.ecologysite.ru (Каталог экологических сайтов). www.ecoculture.ru (Сайт экологического просвещения). www.ecocommunity.ru (Информационный сайт, освещающий проблемы экологии России).

**4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| Объяснять роль экологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественнонаучной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; влияние экологических факторов на организмы; взаимосвязи организмов и окружающей среды; устойчивости и смены экосистем. | Устные и письменные ответы, подготовка рефератов и докладов, решение задач, тестирование. |
| Решать элементарные экологические задачи; составлять элементарные схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания). | Выполнение лабораторных работ, решение задач. |
| Выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности. | Выполнение лабораторных работ, подготовка сообщений, докладов. |
| Сравнивать природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности, и делать выводы на основе сравнения. | Устные и письменные ответы, подготовка рефератов и докладов, выполнение практических работ. |
| Анализировать и оценивать различные гипотезы сущности жизни, происхождения жизни и человека, глобальные экологические проблемы и пути их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде. | Устные и письменные ответы, подготовка рефератов и докладов. |
| Изучать изменения в экосистемах на биологических моделях. | Проведение практических работ, подготовка сообщений. |
| Находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебных текстах, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах данных, ресурсах Интернет) и критически ее оценивать. | Подготовка сообщений, составление рефератов, докладов. |
| Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курение, алкоголизм, наркомания); правил поведения в природной среде; оказания первой помощи при простудных и других заболеваниях, отравлении пищевыми продуктами; оценки этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение | Устные и письменные ответы, решение задач, выполнение лабораторных и практических работ. |
| Знать основные положения учения В.И.Вернадского о биосфере. | Устные и письменные ответы, тестирование, терминологические диктанты. |
| Знать структуру экосистем. | Устные и письменные ответы, выполнение практических и лабораторных работ, контрольные работы. |
| Знать сущность биологических процессов: круговорот веществ и превращения энергии в экосистемах и биосфере. | Контрольные работы, физические и терминологические диктанты, устные и письменные опросы, решение задач, выполнение лабораторных работ, тестирование. |
| Знать вклад выдающихся ученых в развитие биологической науки, биологическую терминологию и символику. | Подготовка докладов, рефератов, устные и письменные ответы. |

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области

«Волховский многопрофильный техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| РАСМОТРЕННА И ОДОБРЕНА  цикловой комиссией  Протокол №1  от «31» августа 2022 г. | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора  ГБПОУ ЛО «ВМТ»  № 72 от 07.09.2022 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

МАТЕМАТИКА

Сясьстрой

2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» разработана для групп обучающихся из числа выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ (обучение детей с ограниченными возможностями здоровья) по профессии «Повар» (16675).

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| 1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины |
| 2. Структура и содержание учебной дисциплины |
| 3. Условия реализации программы учебной дисциплины |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины |  |

**1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» (16675).

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплинаМатематика входит в естественный цикл.

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

Обучение дисциплине «Математика» ведетсяс учетом функционального состояния центральной нервной системы и нейродинамики психических процессов обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), с использованием преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения обучающихся, демонстрирующих доброжелательное и уважительное отношение к ним.

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413) на основе примерной программы в соответствии с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования к обязательному минимуму содержания и уровню подготовки выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования. Программа адаптирована для изучения учащимися, выпускниками коррекционных школ со сроком обучения два года. Курс разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) по программе подготовки среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 (260807.01) «Повар, кондитер» (№ 798) и профессии  190631.01 «Автомеханик» (№ 701), утверждённого приказом Минобрнауки России от 02 августа 2013 года, зарегистрированного Министерством юстиции от 20.08.2013 г. (№ 29749).

**Цель** дисциплины:

коррекция и социальная адаптация обучающихся с умственной отсталостью, подготовка их к овладению профессией на основе полученных математических знаний.

**Задачи** дисциплины:

* формирование представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики как части обще­человеческой культуры, позволяющей описывать и изучать реальные процессы и явления;
* развитие мотивации и интереса к познанию окружающего мира с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающегося к обучению и социальному взаимодействию со средой;
* формирование логического, алгоритмического и математиче­ского мышления;
* развитие обучающихся, коррекция недостатков их познавательной деятельности с помощью систематической актуализации сформированных у обучающихся знаний и умений;
* развитие личностных качеств с учетом индивидуальных возможностей каждого обучающегося на различных этапах обучения;
* умение применять полученные знания при ре­шении различных задач;
* обеспечение сформированности доступных обучающимися математических знаний и умений, их практического применения в повседневной жизни, основных видах трудовой деятельности при изучении других учебных предметов;

Практическая направленность преподавания дисциплины, создание условий лучшего понимания обучающимися изучаемого материала достигается через решение задач, ориентированных по профессии, в связи с этим в курс изучения дисциплины включены следующие темы:

«Действительные числа», «Геометрические фигуры на плоскости», «Геометрические тела».

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

* выполнять арифметические действия с действительными числами;
* пользоваться основными единицами длины, массы, площади, объема; выражать мелкие единицы через более крупные и наоборот;
* решать текстовые задачи, включая задачи связанные с профессиями;
* решать линейные уравнения;
* работать с табличным представлением данных;
* распознавать геометрические фигуры, выполнять чертежи по условию задачи;
* решать практические задачи, связанные с нахождением геометрических величин (длина отрезка, величина угла, периметр, площадь, объем)

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

* правила сложения, вычитания, умножения, деления действительных чисел;
* единицы измерения массы и длины;
* основные геометрические фигуры: отрезок, длина отрезка, угол,

градусная мера угла, прямоугольник, квадрат, треугольник, понятие

периметр прямоугольника, квадрата, треугольника, формулы площади

прямоугольника и квадрата;

* характеристики тел их элементы и свойства;
* понятие объема фигур;
* изображение геометрических фигур;
* геометрические формы – идеализированные образы реальных объектов, научиться использовать геометрический язык для описания предметов окружающего мира, получить представление об области применения геометрии в быту, науке, технике, искусстве;

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося часов;

самостоятельной работы обучающегося

**1.5. Результаты освоения учебной дисциплины**

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достиже­ние студентами **следующих результатов:**

**личностных**:

* понимание значимости математики для освоения профессии, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
* развитие логического мышления, пространственного воображения, алгорит­мической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
* овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в по­вседневной жизни, для освоения смежных дисциплин и дисциплин общепрофессионального и профессионального цикла;
* готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному об­разованию как условию успешной профессиональной и общественной дея­тельности;
* готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
* готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в обра­зовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, и других видах деятельности;
* отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в реше­нии личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

**метапредметных**:

* умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректи­ровать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
* умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффек­тивно разрешать конфликты;
* владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
* готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, по­лучаемую из различных источников;
* владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
* владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;
* целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность вос­принимать красоту и гармонию мира;

**предметных:**

* сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
* сформированность представлений о математических понятиях как важней­ших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления;
* владение алгоритмом решения профессиональных задач,
* применение правила сложения, вычитания, умножения, деления действительных чисел при решение текстовых задач связанных с профессией, выражать мелкие единицы через более крупные и наоборот, применять при решение задач;
* владение стандартными приемами решения линейных уравнений, вычисление процентов от числа.
* владение основными понятиями о плоских и пространственных геометриче­ских фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распозна­вать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; при­менение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием.

***ПРИМЕЧАНИЯ***

В требованияхк знаниям и умениям учащихся, испытывающих значитель­ные трудности в усвоении математических знаний на всех годах обучения, может быть исключено:

-нумерация чисел в пределах 1 000 000 (достаточно знания числового ряда в пределах 10000);

**-**арифметическиедействия с числами в пределах 10 000 (достаточно в пределах

1 000, легкие случаи) письменно;

умножение и деление на двузначное число письменно;

- арифметические действия с десятичными дробям и, имеющими в записи  
5 и более знаков (цифр);

- умножение и деление десятичных дробей на двузначное число;

- простые арифметические задачи на отношение чисел с вопросами: «Во  
сколько раз больше (меньше)?»;

- составные задачи в 3-4 арифметических действия;

- составные задачи на соотношение скорость, время, расстояние;

- построение углов, многоугольников с помощью транспортира;

- построение геометрических фигур, симметричных данным относительно  
оси, центра симметрии.

**Цель программы**:

* На уроках математики продолжать формирование представления о натуральных числах и нуле десятичной системы счисления.
* Развивать вычислительные навыки учащихся в пределах 1000000, умение использовать эти знания в повседневной жизни. Дать учащимся доступные количественные, пространственные, и временные представления, которые помогут им в дальнейшем включиться в трудовую деятельность.
* Воспитывать у учащихся целенаправленность, терпеливость работоспособность, настойчивость, трудолюбие, самостоятельность, навыки контроля и самоконтроля, развивать точность и глазомер, умение планировать работу и доводить начатое дело до завершения.
* Использовать процесс обучения математике для повышения уровня общего развития учащихся и коррекции недостатков их познавательной деятельности и личностных качеств.

**Основные требования к знаниям и умениям учащихся.**

***Учащиеся должны знать:***

* таблицы сложения однозначных чисел, в том числе с переходом  
  через десяток;
* табличные случаи умножения и получаемые из них случаи  
  деления;
* названия, обозначения, соотношения крупных и мелких единиц  
  измерения стоимости, длины, массы, времени;
* числовой ряд чисел в пределах 1 000 000;
* дроби обыкновенные и десятичные; их получение, запись, чтение;
* геометрические фигуры и тела, свойства элементов многоугольников (треугольника, прямоугольника, параллелограмма), прямоугольного параллелепипеда;
* названия геометрических тел: пирамиды, цилиндра, конуса, шара.

***Учащиеся должны уметь:***

•выполнять арифметические действия с числами в пределах 100, легкие случаи в пределах 1 000 устно;

* выполнять арифметические действия с многозначными числа -  
  ми письменно в пределах 10 000;
* выполнять арифметические действия с десятичными дробями;
* складывать, вычитать, умножать и делить на однозначное и двузначное число числа, полученные при измерении одной, двумя единицами измерения стоимости, длины, массы, выра­женными в десятичных дробях (легкие случаи);
* находить дробь (обыкновенную, десятичную), проценты от числа; число по его доле или проценту;
* решать все простые задачи в соответствии с данной программой,  
  составные задачи в 2, 3, 4 арифметических действия;
* вычислять площадь прямоугольника, объем прямоугольного параллелепипеда;
* различать геометрические фигуры и тела;
* строить с помощью линейки, чертежного угольника, циркуля,  
  транспортира линии, углы, многоугольники, окружности в раз­  
  ном положении на плоскости, в том числе симметричные от­носительно оси, центра симметрии.

**2. Структура и содержание учебной дисциплины**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 76 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | *64* |
| *в том числе:* |  |
| *лекции и семинары* | *29* |
| *практические занятия* | *35* |
| *Самостоятельная работа обучающегося (всего)* | *12* |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета* | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень усвоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| I курс | **Содержание теоретических занятий** | 15 | 2 |
| Математика вокруг нас |
| Повторение. Нумерация чисел в пределах 1 000 000. Счёт разрядными единицами, равными числовыми группами. |
| Сложение и вычитание чисел |
| Умножение и деление чисел |
| Десятичные дроби. Их место в нумерационной таблице. |
| Сложение и вычитание целых чисел и десятичных дробей. |
| Умножение и деление целых чисел и десятичных дробей. |
| Умножение и деление целых чисел и десятичных дробей на 10, 100, 1000. |
| Запись десятичной дроби в виде обыкновенной (сокращение дробей). |
| Образование и виды дробей. |
| Сложение и вычитание дробей |
| Умножение и деление обыкновенных дробей. |
| Все действия с дробями. |
|  | | | |
|  | Линии. Линейные меры. Таблица линейных мер. |  |  |
| Квадратные меры. Их преобразования. |
| **Практические занятия** | 17 | 3 |
| Деление целых чисел и десятичных дробей на двузначное число. Самостоятельная работа. | 1 | 3 |
| Контрольная работа по теме «Арифметические действия с целыми числами и десятичными дробями». | 1 | 3 |
| Работа над ошибками. | 1 | 3 |
| Сложение и вычитание дробей. Самостоятельная работа. | 1 | 3 |
| Контрольная работа по теме «Арифметические действия с дробями». | 1 | 3 |
| Работа над ошибками. | 1 | 3 |
| Решение примеров и задач на нахождение части от числа. | 1 | 3 |
| Решение примеров и задач на нахождение части от числа. Самостоятельная работа. | 1 | 3 |
| Решение примеров и задач с целыми и именованными числами. | 1 | 3 |
| Контрольная работа по теме «Все действия с обыкновенными дробями». | 1 | 3 |
| Работа над ошибками. | 1 | 3 |
| Решение задач на нахождение площади. | 1 | 3 |
| Решение задач на нахождение площади. Самостоятельная работа. | 1 | 3 |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов:**  - выполнение домашних заданий | 6 |  |
| II курс | **Содержание теоретических занятий** | 14 | 2 |
| Понятие о проценте. Замена процентов десятичной и обыкновенной дробью. |
| Замена 10%, 20%, 25% 50%, 75%, 2%, 5% обыкновенной дробью. |
| Нахождение числа по нескольким процентам. |
| Прямоугольный параллелепипед |
| Развёртка куба. Развёртка прямоугольного параллелепипеда. |
| Объём. Меры объёма. Таблица кубических мер. Соотношение линейных, квадратных и кубических мер. |
| Измерение и вычисление объёма прямоугольного параллелепипеда |
| Окружность. Круг. Линии в окружности, круге. |
| Виды углов. Построение углов с помощью транспортира. Виды и построение треугольников. |
| Четырёхугольники. Их виды и построение. |
| Цилиндры. Развёртка цилиндра. |
| Конус, правильная пирамида. Их развёртки. |
| Шар. Радиус, диаметр. Сечение шара. |
| Нахождение неизвестных компонентов сложения и вычитания. |
| **Практические занятия** | 18 | 3 |
| *Решение примеров и задач на нахождение нескольких процентов числа.* | 1 | 3 |
| *Решение задач на нахождение процентов.*  *Самостоятельная работа.* | 1 | 3 |
| *Контрольная работа по теме « Проценты».* | 1 | 3 |
| *Работа над ошибками.* | 1 | 3 |
| *Решение задач на движение.* | 1 | 3 |
| *Решение задач на нахождение среднего арифметического чисел.* | 1 | 3 |
| *Решение задач экономического содержания. Семейный бюджет.* | 1 | 3 |
| *Решение задач экономического содержания.* | 4 | 3 |
| *Проверочная работа по теме: «Площадь. Геометрические тела».* | 1 | 3 |
| *Решение задач на нахождение объёма.* | 1 | 3 |
| *Проверочная работа по теме «Объём»* | 1 | 3 |
| *Решение задач на нахождение площади фигур* | 1 | 3 |
| *Проверочная работа по теме «Геометрические фигуры и тела».* | 1 | 3 |
| *Решение задач экономического содержания* | 1 | 3 |
| *Итоговая контрольная работа.* | 1 | 3 |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов:**  - выполнение домашних заданий | 6 |  |
| **Всего:** | | 76 |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

**3. Условия реализации программы дисциплины**

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

Освоение программы учебной дисциплины «Математика» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета «Математика»

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемио­логических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 №178-02).

В кабинете имеются утвержденные заведующим филиалом инструкции:

1. Правила поведения обучающихся.

2. Правила по технике безопасности.

Имеется журнал регистрации инструктажей по технике безопасности.

Оборудование учебного кабинета «Математика»:

* автоматизированное рабочее место преподавателя
* посадочные места студентов (по количеству студентов);
* чертежные инструменты (треугольники, транспортир)

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения програм­мы учебной дисциплины «Математика» входят:

Технические средства обучения:

* компьютер с лицензионным программным обеспечением
* мультимедиапроектор

экран переносной

Наглядные пособия:

* макеты геометрических фигур на плоскости
* макеты геометрических тел

Учебные таблицы по стереометрии:

* сечение многогранника плоскостью
* сечение пирамиды плоскостью
* сечение призмы и усеченной пирамиды плоскостью
* вписанные геометрические тела
* шар и его части
* тела вращения

Плакаты по геометрии:

* перпендикуляр и наклонная
* угол между прямыми и плоскостями
* параллельные прямые в пространстве
* параллельность плоскостей
* перпендикулярность прямой и плоскости
* изображение пространственных фигур на плоскости
* параллельные прямые в пространстве
* перпендикулярность прямой и плоскости

Настенный плакат с алгебраическими формулами:

* формулы сокращенного умножения
* прогрессии
* логарифм
* свойства степеней и корней
* формулы производной и интеграла

Дидактические материалы:

* сборник справочного материала по алгебре и геометрии в таблицах
* карточки с заданиями
* методические указания для выполнения практических работ

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Атанасян Л.С. Геометрия 10-11 класс, Учебник. – М.: Просвещение, 2011-205с

Дополнительные источники:

1. Макарычев Ю.Н. Алгебра 6 класс, Учебник - М., Просвещение, 1987-256с

2. Макарычев Ю.Н Алгебра 7 класс, Учебник - М., Просвещение, 1982-253с

3. Макарычев Ю.Н. Алгебра 8 класс, Учебник - М., Просвещение, 1994-280с

4. Макарычев Ю.Н. Алгебра 9 класс, Учебник - М., Просвещение, 1999- 271с

5. Погорелов А.В. Геометрия 7-11 класс, Учебник - М., Просвещение, 1991-283с

Интернет-ресурсы:

1. Информационные, тренировочные и контрольные материалы – Режим доступа [www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru) свободный.- Загл. с экрана

2. Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов по математике– Режим доступа [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) свободный.- Загл. с экрана

Цифровой образовательный ресурс :

1. Задачи по геометрии , НОУ "Московский центр непрерывного математического образования": свидетельство о регистрации средства массовой информации Эл ФС 77 - 47492 от 25.11.2011

**4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание учебного материала** | **Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)** |
| Действительные числа | Ознакомление с ролью математики в профессии «Слесарь механосборочных работ». Выполнение арифметических действий над действительными числами. Решение линейных уравнений. Вычисление процентов от числа. Ознакомление с единицами измерения длины и массы. |
| Геометрические фигуры на плоскости | Ознакомление с понятиями площади, аксиомами и свойствами.  Решение задач на вычисление площадей плоских фигур с приме­нением соответствующих формул и фактов из планиметрии. Изображение и обозначение основных фигур планиметрии, выполнение рисунков по условиям задач.  Вычисление основных измерений фигур: треугольника, четырехугольников, окружности. |
| Геометрические тела | Ознакомление с понятиями объема фигур. Описание и характеристика параллелепипеда, куба и пирамиды, перечисление их элементов и свойств.  Изображение параллелепипеда, куба и пирамиды. Вычисление линейных элементов фигур. фигур. Изготовление разверток и моделей фигур. |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения: освоенных умений, знаний

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **Умения:** |  |
| выполнять арифметические действия с действительными числами | - экспертное наблюдение и оценка практических работ: «Умножение и деление целых чисел. Сложение вычитание и сравнение десятичных дробей.», «Математические действия с обыкновенными дробями»  - экспертная оценка письменных проверочных работ;  - экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий ;  - экспертная оценка выполнения контрольных работ |
| пользоваться основными единицами длины, массы, площади, объема; выражать мелкие единицы через более крупные и наоборот; | - экспертное наблюдение и оценка практических работ: «Единицы измерения массы и длины»  - экспертная оценка письменных проверочных работ;  - экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий  - экспертная оценка выполнения контрольных работ |
| решать текстовые задачи, включая задачи связанные с профессиями | - экспертное наблюдение и оценка практических работ: «Геометрические тела в живой и не живой природе » , «Вычисление объемов тел»  - экспертная оценка письменных проверочных работ;  - экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий;  - экспертная оценка выполнения контрольных работ |
| решать линейные уравнения | - экспертное наблюдение и оценка практических работ: «Решение линейных уравнений»  - экспертная оценка письменных проверочных работ;  - экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий;  - экспертная оценка выполнения контрольных работ |
| работать с табличным представлением данных | - экспертное наблюдение и оценка практической работы: «Представление данных в виде таблиц»  - экспертная оценка выполнения контрольных работ |
| распознавать геометрические фигуры, выполнять чертежи по условию задачи | - экспертное наблюдение и оценка практических работ по темам: «Геометрические фигуры на плоскости», «Геометрические тела»  - экспертная оценка письменных проверочных работ;  - экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий  - экспертная оценка выполнения контрольных работ |
| решать практические задачи, связанные с нахождением геометрических величин (длина отрезка, величина угла, периметр, площадь, объем) | - экспертное наблюдение и оценка практических работ по темам: «Геометрические фигуры на плоскости», «Геометрические тела»  - экспертная оценка письменных проверочных работ;  - экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий;  - экспертная оценка выполнения контрольных работ |
| **Знания** |  |
| правила сложения, вычитания, умножения, деления действительных чисел | экспертное наблюдение и оценка практических работ по темам: «Действительные числа»  - экспертная оценка письменных проверочных работ;  - экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий;  - экспертная оценка выполнения контрольных работ |
| единицы измерения массы и длины | экспертное наблюдение и оценка практических работ по темам: «Действительные числа»  - экспертная оценка письменных проверочных работ;  - экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий;  - экспертная оценка выполнения контрольных работ |
| основные геометрические фигуры: отрезок, длина отрезка, угол,  градусная мера угла, прямоугольник, квадрат, треугольник, понятие  периметр прямоугольника, квадрата, треугольника, формулы площади  прямоугольника и квадрата | экспертное наблюдение и оценка практических работ по темам: «Геометрические фигуры на плоскости», «Геометрические тела»  - экспертная оценка письменных проверочных работ;  - экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий;  - экспертная оценка выполнения контрольных работ |
| характеристики тел их элементы и свойства | экспертное наблюдение и оценка практических работ по темам: «Геометрические фигуры на плоскости», «Геометрические тела»  - экспертная оценка письменных проверочных работ;  - экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий;  - экспертная оценка выполнения контрольных работ |
| понятие объема фигур | экспертное наблюдение и оценка практических работ по темам: «Геометрические фигуры на плоскости», «Геометрические тела»  - экспертная оценка письменных проверочных работ;  - экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий;  - экспертная оценка выполнения контрольных работ |
| изображение геометрических фигур | экспертное наблюдение и оценка практических работ по темам: «Геометрические фигуры на плоскости», «Геометрические тела»  - экспертная оценка письменных проверочных работ;  - экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий;  - экспертная оценка выполнения контрольных работ |
| геометрические формы – идеализированные образы реальных объектов, научиться использовать геометрический язык для описания предметов окружающего мира, получить представление об области применения геометрии в быту, науке, технике, искусстве | экспертное наблюдение и оценка практических работ по темам: «Геометрические фигуры на плоскости», «Геометрические тела»  - экспертная оценка письменных проверочных работ;  - экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий;  - экспертная оценка выполнения контрольных работ |

**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Оценка результатов** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **личностных** |  |  |
| * понимание значимости математики для освоения профессии 18466 Слесарь механосборочных работ, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей; * развитие логического мышления, пространственного воображения, алгорит­мической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования; * овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в по­вседневной жизни, для освоения смежных дисциплин и дисциплин общепрофессионального и профессионального цикла * готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному об­разованию как условию успешной профессиональной и общественной дея­тельности. * готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности * готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в обра­зовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, и других видах деятельности * отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в реше­нии личных, общественных, государственных, общенациональных проблем | * своевременное выполнение самостоятельных аудиторных и внеаудиторных работ * рациональное планирование и организация деятельности в соответствии с поставленной задачей; * построение моделей решения математических задач. * своевременное выполнение самостоятельных, внеаудиторных работ * сбор, обработка, структурирование и представление информации в доступном виде в соответствие с поставленной задачей * оценка эффективности и качества выполнения своей работы. * коммуникабельность и ответственность за свои действия при выполнении работы в команде. | * экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях, при решении математических задач по профессии * экспертная оценка выполнения тестовых заданий. * экспертная оценка выполнения письменных домашних работ. * экспертная оценка выполнения письменных математических диктантов. * экспертная оценка контрольных работ |
| **метапредметных** |  |  |
| * умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректи­ровать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях * умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффек­тивно разрешать конфликты * владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания * готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, по­лучаемую из различных источников * владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства * владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения * целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность вос­принимать красоту и гармонию мира | * сбор, обработка, структурирование и представление информации в доступном виде в соответствие с поставленной задачей * использование синтеза профессионального и личностного опыта при решении поставленных задач; * осуществление мониторинга собственной деятельности. * оценка эффективности поиска необходимой информации * правильность использования справочной литературы по математике. * выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества; | * экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях, при решении математических задач по профессии * экспертная оценка выполнения тестовых заданий. * экспертная оценка выполнения письменных домашних работ. * экспертная оценка выполнения письменных математических диктантов. * экспертная оценка контрольных работ |
| **предметные** |  |  |
| * сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке | * решение индивидуальных стандартных и нестандартных практических задач по математике | * экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях, при решении математических задач по профессии * экспертная оценка выполнения тестовых заданий. * экспертная оценка выполнения письменных домашних работ. * экспертная оценка выполнения письменных математических диктантов. * экспертная оценка контрольных работ |
| сформированность представлений о математических понятиях как важней­ших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления | * сбор, обработка, структурирование и представление информации в доступном виде в соответствие с поставленной задачей |
| * владение алгоритмом решения профессиональных задач * применение правила сложения, вычитания, умножения, деления действительных чисел при решение текстовых задач связанных с профессией, выражать мелкие единицы через более крупные и наоборот, применять при решение задач | * демонстрация навыка решения текстовых задач связанных с профессией * уровень владения понятийным аппаратом * демонстрация навыка вычислительных действий с действительными числами * уровень владения вычислительными навыками |
| * владение стандартными приемами решения линейных уравнений, вычисление процентов от числа | * демонстрация навыка решения линейных уравнений * демонстрация навыка вычисления процентов * уровень владения вычислительными навыками |
| * владение основными понятиями о плоских и пространственных геометриче­ских фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распозна­вать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; при­менение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием | * уровень владения понятийным аппаратом о плоских и пространственных фигурах * демонстрация навыка выполнения чертежей геометрических тел основываясь на их определениях и свойствах. * опыт распознавания геометрических фигур на чертежах, моделях и в реальном мире при решении задач профессиональной направленности. * уровень сформированности навыка решения геометрических задач. |

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области

«Волховский многопрофильный техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| РАСМОТРЕННА И ОДОБРЕНА  цикловой комиссией  Протокол №1  от «31»августа 2022 г. | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора  ГБПОУ ЛО «ВМТ»  № 72от 07.09.2022 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

Сясьстрой

2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» разработана для групп обучающихся из числа выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ (обучение детей с ограниченными возможностями здоровья) по профессии «Повар» (16675).

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| 1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины |
| 2. Структура и содержание учебной дисциплины |
| 3. Условия реализации программы учебной дисциплины |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины |  |

**1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины**

**Основы калькуляции и учёта**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа по учебной дисциплине «Калькуляция и учет в общественном питании» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по профессии 16675 «Повар» из числа выпускников (коррекционных) образовательных школ (ОВЗ).

Рабочая программа по дисциплине «Калькуляция и учет в общественном питании» составлена в соответствии с требованиями, предъявляемыми к содержанию и уровню подготовки учащихся, выпускников коррекционных школ со сроком обучения два года. Курс разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) по программе подготовки среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 (260807.01) «Повар, кондитер» (№ 798), утверждённого приказом Минобрнауки России от 02 августа 2013 года, зарегистрированного Министерством юстиции от 20.08.2013 г. (№29749). Учебная дисциплина «Калькуляция и учет в общественном питании» является важной дисциплиной, формирующей базовые знания для получения выпускником профессиональных умений. Рабочая программа по предмету «Калькуляция и учет в общественном питании» разработана на основе Закона РФ «Об образовании» №273 от 29.11.2012 года, Положения о порядке, разработке и утверждения рабочих программ в специальной (коррекционной) школе VIII вида. Приказ №62а от 04.09.2009 года. Единой концепции специального Федерального государственного стандарта для детей с ограниченными возможностями здоровья, 2009 год.

Программа является государственным документом и разработана с учетом основных задач получения профессии. Учебная дисциплина «Калькуляция и учет в общественном питании» является специальной дисциплиной, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных навыков.

Задачей курса «Калькуляция и учет в общественном питании» является научить студентов грамотно вести учет на предприятиях общественного питания, принимать сырьё, рассчитывать количество сырья по нормативам, документально оформлять забор и отпуск продуктов и сырья на производство, составлять калькуляцию, рассчитывать стоимость блюд и изделий, проводить инвентаризацию продуктов и тары.

В результате изучения дисциплины студент должен **знать**:

* особенности ценообразования на предприятиях общественного питания, правила пользования «Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий», виды отчетности на предприятиях общественного питания;
* последовательность изучения учебного материала обусловлена особенностями производственной и торговой деятельности предприятий, последовательностью технологического процесса производства и реализации готовой продукции.

Методика изучения дисциплины построена на основе сочетания теоретического и практического обучения. В процессе преподавания данного предмета используются такие виды уроков, как лекции, практические занятия, уроки контроля изученного материала.

На занятиях используются словесные, иллюстративные и практические методы. Лабораторно-практические занятия проходят в виде заполнения документации, используемой на предприятиях общественного питания, а также решения практических и производственных задач.

При изучении данного предмета у студентов формируются профессиональные знания и умения, развиваются память, логическое мышление, образное представление, умения анализировать, сравнивать, формируются профессионально значимые качества личности.

Содержание учебного предмета предусматривает связь с другими предметами: «Основы санитарии и гигиены», «Организация производства», «Товароведение пищевых продуктов», «Кулинария».

С целью осуществления текущего контроля знаний и проверки уровня усвоения материала в учебной программе предусматривается проведение контрольных работ, с целью осуществления итогового контроля знаний предусматривается проведение итогового зачета.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** *дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.*

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

В результате освоения дисциплины обучающихся должен уметь:

* Составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;
* Оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт;
* Выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
* Оформлять документы по результатам инвентаризации;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* Цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;
* Порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерский изделий;
* Порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерских изделиях;
* Порядок получения продуктов из кладовой;
* Документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;
* Порядок проведения инвентаризации;
* Виды нормативно-технологической документации

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузкой обучающегося 74 часа.

1. **Структура и содержание учебной дисциплины.**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 80 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | *74* |
| *в том числе:* |  |
| *лекции и семинары* | *65* |
| *практические занятия* | *9* |
| *Самостоятельная работа обучающегося (всего)* | *14* |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета* | |

**2.2. Тематический план учебной дисциплины**

**«Основы калькуляции и учёта в общественном питании»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ темы** | **Тема** | **Кол-во часов** | **Уровень**  **усвоения** |
| Тема 1. | Основы теории бухгалтерского учета | 3 | 1 |
| Тема 2. | Организация бухгалтерского учёта в общественном питании | 3 | 1 |
| Тема 3. | Автоматизация расчетов | 4 | 1 |
| Тема 4. | Ценообразование в общественном питании | 6 | 1 |
| Тема 5. | Учёт сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания | 8 | 1 |
| Тема 6. | Учёт продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания | 11 | 1 |
| Тема 7. | Учёт в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной торговли | 4 | 1 |
| **Практические работы** | | 2 | 2 |
| **Зачёт по 1 курсу** | | 1 | 3 |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов:**  - выполнение домашних заданий  - подготовка к практическим занятиям и зачету | | 8 |  |
| Тема 8. | Учёт продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции | 4 | 1 |
| Тема 9. | Учёт труда и его оплата | 10 | 1 |
| Тема 10. | Учёт основных средств | 5 | 1 |
| Тема 11. | Учёт доходов, издержки и финансовых результатов | 4 | 1 |
| **Практические занятия** | | 7 | 2 |
| **Зачёт по 2 курсу** | | 2 | 3 |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов:**  - выполнение домашних заданий  - подготовка к практическим занятиям и зачету | | 6 |  |
| ИТОГО | | 80 |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

**3. Условия реализации рабочей программы дисциплины**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации учебной программы дисциплины имеется в наличии кабинет, где изучается предмет «Основы калькуляции и учёта».

**Оборудование учебного кабинета:**

* Посадочные места по количеству обучающихся
* Рабочее место преподавателя
* Комплекс учебно-наглядных пособий по дисциплине, в том числе на электронных носителях
* Калькуляторы
* Бланки бухгалтерских документах
* Учебники

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Потапова, И.И. Калькуляция и учет: учеб. пособие для НПО. -8-е зд., стер.. - М. : Академия, 2012. – 176 с.
2. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер.закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениями).
3. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц.текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации).
4. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер.

закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.:

ЭЛИТ, 2016. – 880 с.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.-М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
5. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
6. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_122855/
7. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»
8. http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_305/
9. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
10. http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_2594/
11. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовыхобязательств"http://www.consultant.ru/document/cons\_doc\_LAW\_7152/
12. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утврждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\_roznichnoj\_torgovli/
13. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. <http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/>
14. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
15. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

**Дополнительные источники (печатные издания):**

1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ Быстров С.А. – М.: Форум, 2011. - 464с.
2. Бакаев А.С., Шнейдман З.Л. План счетов бухгалтерского учёта финансово хозяйственной деятельности организации. – М: Юрайт-М, 2011. – 176 с.
3. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П.

Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.

1. Перетятко Т.И. Организация учёта и калькуляции на предприятиях общественного питания: Учебник для СПО. – Ростов н/Д: «Феникс», 2011. – 352 с.
2. Усова Н.И., Соколова С.В., Жегалина Т.Н. Основы калькуляции и учёта. Теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие. – М: «Академкнига/Учебник», 2011. – 158 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. http://economy.gov.ru
2. http://www.consultant.ru

**4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

**Основы калькуляции и учёта в общественном питании**

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения письменных опросов, тестирования, контрольных работ, а также в выполнении обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований, проверочных работ и лабораторных работ.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| Понимать значение бухгалтерского и хозяйственного учета. Решать задачи бухгалтерского учета. Использовать учётные измерители. | Экспертное наблюдение на практических занятиях. Устный опрос. |
| Составлять договор индивидуальной материальной ответственности. | Индивидуальные задания. Письменный опрос. |
| Знать права и обязанности бригады материально-ответственных лиц и администрации предприятия. | Экспертное наблюдение на практических занятиях. Устный опрос. |
| Определять расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, мяса, птицы, рыбы. | Практические работы. |
| Оформлять калькуляционные карточки | Практические работы. Контрольная работа. |
| Организовывать свою деятельность | Экспертное наблюдение на практических занятиях. |
| Заполнять документы, отражающие работу производства | Проектные задания. Практические работы. Контрольные работы. |
| Знать цели и задачи инвентаризации | Тестовая проверка знаний. |
| Порядок проведения инвентаризации | Практические занятия. Индивидуальные проектные задания. |
| Составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур. | Оценка выполнения практического задания. |
| Оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет | Оценка выполнения практического задания, оценка результатов тестирования. |
| Выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию | Оценка выполнения практического задания. Оценка выполнения самостоятельной работы. |
| Оформлять документы по результатам инвентаризации | Оценка выполнения практического задания |
| Цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте | Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы. Оценка выполнения практического задания. |
| Порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий | Оценка выполнения и защиты самостоятельной работы |
| Порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе | Оценка выполнения практического задания |
| Порядок получения продуктов из кладовой | Экспертная оценка выполнения практического задания. Оценка выполнения тестового задания |
| Документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий | Оценка выполнения практического задания, оценка результатов тестирования |
| Виды нормативно-технологической документации | Оценка выполнения и защиты самостоятельной работы |

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области

«Волховский многопрофильный техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| РАСМОТРЕННА И ОДОБРЕНА  цикловой комиссией  Протокол №1  от «31» августа 2022г. | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора  ГБПОУ ЛО «ВМТ»  № 72 от 07.09.2022 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ДЕЛОВАЯ КУЛЬТУРА

Сясьстрой

2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Деловая культура» разработана для групп обучающихся из числа выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ (обучение детей с ограниченными возможностями здоровья) по профессии «Повар» (16675).

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| 1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины |
| 2. Структура и содержание учебной дисциплины |
| 3. Условия реализации программы учебной дисциплины |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины |  |

1. **Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.**

Рабочая программа по предмету «Деловая культура» разработана на основе Закона РФ «Об образовании» №273 от 29.11.2012 года, Положения о порядке, разработке и утверждения рабочих программ в специальной (коррекционной) школе VIII вида. Приказ №62а от 04.09.2009 года. Единой концепции специального Федерального государственного стандарта для детей с ограниченными возможностями здоровья, 2009 год. Основой при разработке данной рабочей программы послужил Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер,утверждённого приказом Минобрнауки России от 02 августа 2013 года № 798, зарегистрированного Министерством юстиции от 20.08.2013г. №29749.

На курс предмета «Деловая культура» отводится 39 часов. В ходе изучения этого предмета, согласно стандарту, учащиеся усваивают учебные элементы, исходя из I и II уровня усвоения. Программа включает в себя знание предмета «Деловая культура», общее представление о себе и других людях. Предмет дает знание делового этикета, о значении имиджа при соискании вакансии, а также развивает навыки речевого этикета.

Цель: успешная подготовка обучающихся к условиям самостоятельной жизни и труда.

А). Формирование социального опыта и поведения

Б). Практическая подготовка к деловому общению

В). Формирование знаний, умений и навыков, способствующих успешному построению деловой карьеры.

Задачи:

* Воспитание положительных качеств личности и привычки к чистоте
* Формирование у учащегося эстетического отношения к труду
* Формирование умения межличностного и делового общения.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

**2. Структура и содержание учебной дисциплины.**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | *46* |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | *39* |
| *в том числе:* |  |
| *лекции и семинары* | *33* |
| *практические занятия* | *6* |
| *Самостоятельная работа обучающегося (всего)* | *7* |
| *Итоговая аттестация в форме зачета* | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень усвоения** |
| 1 | 2 | 3 | 5 |
| Раздел 1.  Введение. | **Содержание теоретических занятий** | 1 | 3 |
| Общие сведения о предмете «Деловая культура» |
| Раздел 2.  Основы коммуникации. | **Содержание теоретических занятий** | 2 | 1 |
| Общее понятие о культуре и ее роли в обществе |
| Общее понятие об общении. Сущность культуры общения |
| Раздел 3.  Основы психологии. | **Содержание теоретических занятий** | 6 | 1 |
| Общие сведения о психологии |
| Психологические процессы. |
| Психические свойства, их виды и особенности |
| Психические состояния человека. |
| Уровни общения. |
| Личность. Процессы формирования личности. |
| **Практические занятия** | 1 | 2 |
| Практикум. Определение темперамента и характера человека по его внешнему виду. |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов:**  - выполнение домашних заданий | 1 |  |
| Раздел 4.  Основы профессиональной этики. | **Содержание теоретических занятий** | 8 | 2 |
| Профессиональная направленность личности |
| Зависимость профессиональных качеств от психических свойств личности. |
| Общее понятие об этической культуре |
| Взаимосвязь понятий «мораль» и «Этика». Нравственные принципы |
| Понятие о профессиональной этике |
| Моральные принципы в профессиональной этике |
| Сущность понятий: профессиональный долг, честь, совесть, достоинство |
| Нравственные требования к профессиональному поведению |
| **Практические занятия** | 1 | 3 |
| Практикум. Определение личности по тестам |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов:**  - выполнение домашних заданий  - подготовка к практикуму | 2 |  |
| Раздел 5.  Основы этикета. | **Содержание теоретических занятий** | 2 | 1 |
| Понятие об этикете. Сравнительная характеристика этики и морали. |
| Сферы действия этикета |
| **Практические занятия** | 1 | 3 |
| Практикум. Аспекты проявления культуры общения. |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов:**  - выполнение домашних заданий  - подготовка к практикуму | 1 |  |
| Раздел 6.  Служебная культура. | **Содержание теоретических занятий** | 3 | 2 |
| Виды вежливости. |
| Взаимодействие между сотрудниками. Субординация |
| Культура поведения в напряженных и конфликтных ситуациях |
| **Практические занятия** | 1 | 3 |
| Практикум бесконфликтного общения |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов:**  Прочтение книги «А как же я?» (К. Фиджес) | 1 |  |
| Раздел 7.  Деловая лексика. Речевой этикет. | **Содержание теоретических занятий** | 4 | 2 |
| Культура речи. Язык и стиль. Требования к правильной речи |
| Этикетные речевые формулы. |
| Речевые клише, фразы, которых стоит избегать |
| Умение говорить и принимать комплименты |
| **Практические занятия** | 1 | 3 |
| Практикум. Отработка этикетных речевых форм |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов:**  - выполнение домашних заданий  - подготовка к практикуму | 1 |  |
| Раздел 8.  Культура делового общения. | **Содержание теоретических занятий** | 7 | 2 |
| Искусство управления первым впечатлением. Эффекты восприятия |
| Способы, помогающие расположить к себе собеседника и завоевать его внимание |
| Основные приемы эффективной самопрезентации |
| Невербальные средства общения. Мимика, позы, жесты |
| Этикетно – значимые жесты. Когда и где они допустимы и разрешимы. |
| Как преодолеть психологические барьеры общения. |
| Психологические особенности и различия в общении мужчин и женщин |
| **Практические занятия** | 1 | 3 |
| Практикум. Самопрезентации |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов:**  - выполнение домашних заданий  - подготовка к практикуму | 1 |  |
| **Всего** | | 46 |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

1. **Условия реализации программы дисциплины.**

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

Реализация программы дисциплины предусматривает наличие учебного кабинета.

**Оборудование учебного кабинета:**

посадочные места по количеству студентов;

рабочее место преподавателя;

рабочая программа по предмету «Деловая культура»;

комплект методических пособий по предмету;

комплект учебников.

**Технические средства обучения:**

персональный компьютер (учительский);

проектор, экран;

акустическая система;

источник бесперебойного питания;

программное обеспечение: MS Office 2007, Windows 2007;

учебный материал в электронном виде.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Шеламова, Г.М. Деловая культура и психология общения. – 16 изд.. - М. : Академия. 2017. – 192 с.

**Дополнительные источники:**

1. Анастази А. Психологическое тестирование. - М., 1982. - с. 28-36.
2. Ашихмина Л.П. Найди себя в мире людей и профессий. Исследование личности учащегося. - М., 2001.
3. Дятлов В.А., Пихало В.Т. Этика и этикет деловых отношений; Учебное пособие. - М., «Академия», 1997.
4. Савина М.С. Практика делового общения предпринимателя (курс лекций). - М., МСЭУ, 2003.

**Интернет-ресурсы:**

* 1. www.pu-37.narod.ru> Docum/Progr\_ povar1.doc
  2. www.ilikebooks.ru 23607-shelamova-gm-delovaja-kultura
  3. www.google.ru/search?q=эстетическая+культура+в+профессии+повара
  4. **Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| *1* | *2* |
| **Умения:** |  |
| быть готовым к проявлению ответственности за выполняемую работу, способным самостоятельно и эффективно решать проблемы в области профессиональной деятельности | фронтальный и индивидуальный устный и письменный опрос |
| быть способным к практической деятельности по решению профессиональных задач в организациях различных организационно-правовых форм; владеть профессиональной лексикой | фронтальный и индивидуальный устный и письменный опрос |
| быть способным научно организовать свой труд; | фронтальный и индивидуальный устный и письменный опрос |
| быть готовым к позитивному взаимодействию и сотрудничеству с коллегами | фронтальный и индивидуальный устный и письменный опрос |
| быть готовым к постоянному профессиональному росту, приобретению новых знаний | фронтальный и индивидуальный устный и письменный опрос |
| обладать устойчивым стремлением к самосовершенствованию (самопознанию, самоконтролю, самооценке, саморегуляции и саморазвитию); стремиться к творческой самореализации | фронтальный и индивидуальный устный и письменный опрос |
| **Знания:** |  |
| понимать суть деловой этики, её место и роль в жизни человека и общества | фронтальный и индивидуальный устный опрос; тестирование |
| иметь представление о компонентах деловой этики и делового этикета, их возникновении и развитии, о способах порождения нравственных ценностей, норм и знаний, о механизмах передачи их в качестве духовного опыта | фронтальный и индивидуальный устный опрос; тестирование; презентации, сообщения, рефераты по темам |
| понимать нравственную ситуацию в современном российском деловом мире, быть способным разобраться в процессах, присущих российской деловой культуре, уметь сопоставить их с духовными и нравственными процессами в других регионах мира | фронтальный и индивидуальный устный опрос; тестирование |
| иметь научное представление о здоровом образе жизни, владеть умениями и навыками физического совершенствования | фронтальный и индивидуальный устный опрос; тестирование |

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области

«Волховский многопрофильный техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| РАСМОТРЕННА И ОДОБРЕНА  цикловой комиссией  Протокол №1  от «31»августа 2022г. | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора  ГБПОУ ЛО «ВМТ»  № 72 от 07.09.2022 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОХРАНА ТРУДА

Сясьстрой

2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» разработана для групп обучающихся из числа выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ (обучение детей с ограниченными возможностями здоровья) по профессии «Повар» (16675).

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| 1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины |
| 2. Структура и содержание учебной дисциплины |
| 3. Условия реализации программы учебной дисциплины |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины |  |

**1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда» предназначена для изучения в группах учащихся, выпускников коррекционных школ со сроком обучения 2 года. Рабочая программа по дисциплине «Охрана труда» составлена в соответствии с требованиями, предъявляемыми к содержанию и уровню подготовки учащихся, выпускников коррекционных школ со сроком обучения два года. Курс разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) по программе подготовки среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 (260807.01) «Повар, кондитер» (№ 798), утверждённого приказом Минобрнауки России от 02 августа 2013 года, зарегистрированного Министерством юстиции от 20.08.2013 г. (№29749). Учебная дисциплина является важной дисциплиной, формирующей базовые знания для получения выпускником профессиональных умений. Рабочая программа по предмету разработана на основе Закона РФ «Об образовании» №273 от 29.11.2012 года, Положения о порядке, разработке и утверждения рабочих программ в специальной (коррекционной) школе VIII вида. Приказ №62а от 04.09.2009 года. Единой концепции специального Федерального государственного стандарта для детей с ограниченными возможностями здоровья, 2009 год.

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

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

Приобретение обучающимися знаний в области охраны труда и производственной безопасности жизнедеятельности на предприятиях общественного питания, освоение безопасных методов организации труда и технологии производства.

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

* Использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
* Организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;
* Правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;
* Применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
* Оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах.

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

* Основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
* Правила производственной санитарии;
* Требования техники безопасности, производственной экологии, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий;
* Организацию технологических процессов и рабочих мест;
* Правила электробезопасности;
* Технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
* Правила пожарной безопасности.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 23 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 19 часов; самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

1. **Структура и содержание учебной дисциплины.**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 23 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | *19* |
| *в том числе:* |  |
| *лекции и семинары* | *15* |
| *практические занятия* | *4* |
| *Самостоятельная работа обучающегося (всего)* | *4* |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета* | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень усвоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Основные понятия в области охраны труда | **Содержание теоретических занятий** | 4 | 1 |
| Введение. Право на организацию трудовой деятельности, организация условий труда. |
| Гигиена труда. Понятие и динамика работоспособности. |
| Основные понятия в области охраны труда. |
| Виды инструктажа |
| **Практические занятия** | 1 | 2 |
| Инструкции |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов:**  - выполнение домашних заданий  - подготовка к практическому занятию | 1 |  |
| Раздел 2.  Составляющие охраны труда | **Содержание теоретических занятий** | 4 | 1 |
| Нормативно – правовой акт |
| Трудовое законодательство |
| Государственный надзор и контроль за охраной труда на предприятии |
| Организация работы по охране труда на предприятии |
| **Практические занятия** | 1 | 2 |
| Ответственность за нарушение требований охраны труда |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов:**  - выполнение домашних заданий  - подготовка к практическому занятию | 1 |  |
| Раздел 3. Учет и расследование несчастных случаев на предприятиях общественного питания | **Содержание теоретических занятий** | 4 | 1 |
| Обязанности работодателя при несчастных случаях |
| Порядок извещения о несчастных случаях |
| Порядок формирования комиссии по расследованию несчастных случаев |
| Проведение расследования и порядок оформления материалов о несчастных случаях |
| **Практические занятия** | 1 | 2 |
| Пожарная безопасность. Огнетушители. |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов:**  - выполнение домашних заданий  - подготовка к практическому занятию | 1 |  |
| Раздел 4. Вредные производственные факторы и меры защиты | **Содержание теоретических занятий** | 3 | 1 |
| Электробезопасность. |
| Виды и характеристики вредных производственных факторов |
| Гигиенические критерии оценки условий труда |
| **Практические занятия** | 1 | 2 |
| Обобщение пройденного материала. Зачет. |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов:**  - выполнение домашних заданий  - подготовка к зачету | 1 |  |

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

**3. Условия реализации программы учебной дисциплины**

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

Реализация программы требует наличия учебного кабинета.

**Оборудование учебного кабинета:**

* Посадочные места по количеству обучающихся
* Рабочее место преподавателя
* Комплект учебно – наглядных пособий «Охрана труда»
* Видеофильмы

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

* Ноутбук, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплекты учебно – методической документации;
* Методические пособия
* Видеоархив на электронном носителе

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Нормативные документы:**

* Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://www.constitution.ru/
* Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10164072/
* Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1
* Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
* Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10108000/
* Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
* Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
* Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
* Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
* Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
* Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
* ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
* Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

**Основная литература:**

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2011.– 160с.
2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.–320с. Калинина В.М. «Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании»: Учебник – М; Мастерство;2001,432 стр.
3. Калинина В.М. «Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании»: Учебник – М; Мастерство;2001,432 стр.

**Дополнительная литература:**

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

**Интернет-источники:**

* Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://festival.allbest.ru /articles/55682, свободный
* Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru
* Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.gost.ru

**4. Контроль и оценка результатов освоения работы**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:** составлять коллективный, трудовой договор на основе полученных знаний в области охраны труда, | Презентации, тесты.  Практическая работа.  Контрольная работа |
| пользоваться средствами пожаротушения; планами эвакуации в экстренных ситуациях. | Презентации, тесты, доклады.  Практическая работа.  Контрольная работа |
| Применять законодательство о труде в профессиональной деятельности | Презентации, тесты, доклады.  Практическая работа.  Контрольная работа |
| **Знания:** условия труда. Отвечающие требованиям безопасности и гигиены | Презентации, тесты, рефераты, доклады.  Практическая работа.  Контрольная работа |
| Действия по возмещению ущерба, причиненного здоровью в связи с работой. | Презентации, тесты, доклады.  Контрольная работа |

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области

«Волховский многопрофильный техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| РАСМОТРЕННА И ОДОБРЕНА  цикловой комиссией  Протокол №1  от «31»августа 2022г. | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора  ГБПОУ ЛО «ВМТ»  №72 от 07.09.2022г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СОЦИАЛЬНО - БЫТОВАЯ АДАПТАЦИЯ**

г. Сясьстрой

2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Социально-бытовая адаптация» разработана для групп обучающихся из числа выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ (обучение детей с ограниченными возможностями здоровья) по профессии «Повар» (16675).

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| 1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины |
| 2. Структура и содержание учебной дисциплины |
| 3. Условия реализации программы учебной дисциплины |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины |  |

**1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины**

**Пояснительная записка**

Подготовка  детей-сирот и  детей, оставшихся  без  попечения  родителей,   к  самостоятельной  жизни всегда  была острой  государственной  проблемой. Система государственного  попечения охватывает  практически  всех детей, нуждающихся  в опеке, и создаёт  материальные  предпосылки  для  их полноценного развития  и подготовки  к взрослой  жизни. Переход  к  самостоятельной  жизни – важный  момент  в жизни  любого  молодого  человека, и  того, кто  покидает  учреждение  интернатного  типа, и, того, кто  уходит из родительской  семьи во взрослую  жизнь. Этот переход к независимой  жизни  связан  с серьёзными  стрессами.

Вчерашнему  выпускнику детского дома необходимо  привыкнуть  к самостоятельному существованию, к ответственности  за свою  жизнь. Как  и подростки  из относительно  благополучных  семей, они  стараются  разобраться  в себе, определить  свой  путь.

Государство  берёт  на  себя обязательство  по  решению основных  проблем ребёнка: обучение, воспитание, обеспечение детей-сирот самым необходимым. Но  самостоятельная, взрослая  жизнь  ставит  перед  ними  проблемы, к которым  в реальности  они  оказываются  неготовыми.

Выпускники  детских  домов чаще  своих  сверстников оказываются   участниками  или  жертвами  преступлений, теряют  работу или  жильё, с трудом  создают  семью, значительно быстрее  становятся  алкоголиками и наркоманами, жертвами суицида. Вхождение их  в самостоятельную  жизнь  сопряжено  с большими  сложностями и  не  всегда  проходит  успешно. Причины  возникновения  трудностей вхождения  ребёнка  в систему  социальных  отношений могут  быть  совершенно  разными. Прежде  всего,  они  связаны  с неадекватным  восприятием сиротами  тех  требований,  которые  предъявляет  социум.

Процесс  социализации (включение  в систему  социальных отношений) даже  при  благоприятном стечении  обстоятельств разворачивается   неравномерно  и  может быть  чреват рядом  сложностей, тупиков, требующих  совместных  усилий  специалистов  и  сирот.  Если  сравнить процесс  социализации  с дорогой, по  которой  должен  пройти  ребёнок – сирота из мира  детства в мир взрослых, то  она  не  везде  выложена  ровными  плитами  и  не всегда сопровождается  чёткими  дорожными  указателями.  На ней есть  участки  с оврагами и сыпучими  песками, шаткими  мостиками  и развилками.

Сама  организация  жизнеспособности   детей  в интернатных  учреждения  устроена  таким  образом, что  у них  формируется  только  одна  позиция – позиция  сироты, не имеющего поддержки  и  одобрения   в социуме. Эта  роль  реализуется  человеком  в течение  всей  его жизни и удерживает детей – сирот  в инфантильной  иждивенческой  позиции,   блокирует  проявление  потенциальных возможностей. В связи  с трудностями  социализации  не  решаются  и задачи адаптации.

Иными  словами, воспитанники детского  дома, выходя за  его порог, умеют «быть сиротой». Они  надеются на покровительство, обладают     «выученной беспомощностью», не  подозревая, что  можно  опереться  на  свои  собственные  ресурсы.

Учебная программа позволяет не только ознакомить учащихся с основами социограмотных отношений между людьми в современном обществе, но и прививает социо-значимые навыки.

**1.1 Область применения программы**

Рабочая программа по дисциплине «Социально-бытовая адаптация» составлена в соответствии с требованиями, предъявляемыми к содержанию и уровню подготовки учащихся, выпускников коррекционных школ со сроком обучения два года. Курс разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) по программе подготовки среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 (260807.01) «Повар, кондитер» (№ 798) и профессии  190631.01 «Автомеханик» (№701), утверждённого приказом Минобрнауки России от 02 августа 2013 года, зарегистрированного Министерством юстиции от 20.08.2013 г. (№29749). Учебная дисциплина является важной дисциплиной, формирующей базовые знания для получения выпускником профессиональных умений. Рабочая программа по предмету разработана на основе Закона РФ «Об образовании» №273 от 29.11.2012 года, Положения о порядке, разработке и утверждения рабочих программ в специальной (коррекционной) школе VIII вида. Приказ №62а от 04.09.2009 года. Единой концепции специального Федерального государственного стандарта для детей с ограниченными возможностями здоровья, 2009 год.

* 1. **Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:**

Учебная дисциплина «Социально-бытовая адаптация»» относится к циклу общеобразовательных дисциплин.

**Цель программы:** подготовка выпускников  детских  домов  и лиц, оставшихся  без  попечения  родителей к самостоятельной  жизни.

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

Цель:

1. Социальная адаптация детей с ограниченными возможностями здоровья и интеграция их в общество.
2. создание условий для социальной адаптации учащихся путем повышения их правовой и этической грамотности, создающей основу для безболезненной интеграции в современное общество ребенка через знание своих гражданских обязанностей и умение пользоваться своими правами.
3. Формирование интереса и положительной мотивации учащихся к изучению предметов гуманитарного цикла, а также способствовать реализации возможностей и интересов учащихся.

Задачи:

1.  Формирование умений ориентироваться в окружающем социуме на бытовом уровне. Повышение  уровня  социальной  адаптации (развитие  навыков  коммуникационной культуры, формирование  потребности в общении, интимно – личностных  отношений).

2. Формирование знаний, умений и навыков бытового труда.

3. Формировать представления о чистоте и порядке в помещении, на территории дома-интерната.

4. Формирование представлений и знаний о нормах культуры поведения, накопление соответствующего опыта. Информационное  обеспечение  детей  сирот  и  детей, оставшихся  без  попечения  родителей, начинающих  свою  трудовую  деятельность  по  вопросам  профессионального  самоопределения, трудоустройства, проблемам молодёжного  рынка  труда  с учётом  наклонностей, интересов и способностей.

5. Формирование социального поведения, умение адекватно общаться, обращаться за помощью, соблюдая принятые правила приличия.

6. Отработка навыков самообслуживания и личной гигиены для достижения возможной степени независимости.

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

Максимальная учебная нагрузка обучающегося: 61 часа, в том числе

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 52 часа.

1. **Структура и содержание учебной дисциплины.**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 61 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | *52* |
| *в том числе:* |  |
| *лекции и семинары* | *42* |
| *практические занятия* | *10* |
| *Самостоятельная работа обучающегося (всего)* | *9* |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета* | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование**  **разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная**  **работа обучающихся, курсовая работ (проект)(если предусмотрены)** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| **Введение.**  **Тема 1. Человек и общество** | **Содержание учебного материала** | | 6 | 2 |
| 1. Введение Социализация индивида.  2. Мировоззрение. Жизненные ценности и ориентиры.  3. Человек и общество, формирование средовых взимоотношений. | |
| **Самостоятельная работа учащихся**  Подбор информации по теме: «Влияние общества» практикум – обсуждения «Я и мое окружение» | | 1 |  |
| **Тема 2. Семья** | **Содержание учебного материала** | | 4 | 2 |
| 1. Семья в жизни человека  2. Функции семьи, значение.  3. Отношения в семье. Семейный климат | |
| **Практические занятия** | | 2 | 2 |
| 1. Решение ситуационных заданий по теме: «Семейный бюджет. Планирование расходов»  2. Сочинение-рассуждение «Кто в семье главный. Домострой в современной жизни» | |
| **Самостоятельная работа учащихся (рисунок)**  Рассказ-сочинение «Как я вижу свою будущую семью» | | 1 |  |
| **Тема 3 Основы самосохранения.** | **Содержание учебного материала** | | 4 | 2 |
| 1. Опасные болезни 21 века  2. Эгзогенные вредности человека  3. Отклоняющееся поведение. Опасность наркомании и алкоголизма для человека и общества.  4. Социальная значимость здорового образа жизни. | |
| **Практические занятия** | | 1 | 2 |
| 1. Рисунок-плакат «скажи наркотикам НЕТ!» | |
| **Самостоятельная работа учащихся**  Тест (блок) «Зависимости» | | 4 |  |
| **Тема 4.** . **Сфера духовной культуры.** | **Содержание учебного материала** | | 4 | 1 |
| 1. Поведение в культурно-массовых местах  2. Сфера духовной культуры и ее особенности. Культура личности и общества. | |
| **Практические занятия** | | 2 | 2 |
| 1. Урок-семинар «Православные праздники в России» | |
| **Самостоятельная работа учащихся**  Сочинение – рассуждение «Семейный уклад. Традиции русской семьи» | | 1 |  |
| **Тема 5. Человек и профессия** | **Содержание учебного материала** | | 7 | 2 |
| 1. Выбор профессии.  2. Профессиональная пригодность  3. Обзор современного рынка труда. Устройство на работу  4. Проблема безработицы. Биржа труда.  5. Возможность профессионального роста. Возможности перепрофессиональной подготовки. | |
| **Практические занятия** | | 1 | 3 |
| 1. Мини-сочинение «Моя будущая профессия» | |
| **Тема 6. Женщины и мужчины.** | **Содержание учебного материала** | | 3 | 2 |
| 1. Психологические особенности поролевого общения.  2. Особенности психоэмоциональных состояний в период полового созревания.  3. Норма полового общения. Психологические проблемы полов. | |
| **Практические занятия** | | 1 |  |
| 1. Игра-практикум «Пойми меня» | |
| **Самостоятельная работа учащихся**  Написание рефератов по теме «Любовь - миф или реальность в современном мире» | | 1 |  |
| **Тема 7. Этические формы общения** | **Содержание учебного материала** | | 2 | 2 |
|  | 1. Этические формы общения  2. Культура и поведение личности |
| **Тема 8 .**  **Социальные роли.** | **Содержание учебного материала** | | 6 | 2 |
| **1.** Социальный статус и социальная роль.  2. Многообразие социальных ролей  личности.  3. Половозрастные роли в современном обществе.  4. Социальные роли подростка.  5. Отношения между поколениями | |
| **Практические занятия** | | 3 | 2 |
| 1. Семинар – практикум «Мой дом и мои друзья»  2. Мини-сочинение «Конфликт поколений»  3. Просмотр демонстрационного материала «Подвиги наших предков» | |
| **Самостоятельная работа учащихся**  «Мой пятилетний план» - набор тестовых материалов | | 1 |  |
| **Тема 9.**  **Критерии морального**  **поведения.** | **Содержание учебного материала** | | 6 | 2 |
| 1. Долг и совесть. Объективные обязанности и моральная ответственность.  2. Долг общественный и долг моральный. Совесть – внутренний самоконтроль человека.  3. Моральный выбор. Свобода и ответственность. Моральные знания и практическое поведение.  4. Критический анализ собственных помыслов и поступков.  5. Значимость образования в условиях информационного общества. | |
|  | **Всего** | | 61 |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

**3. Условия реализации программы дисциплины**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

**Оборудование учебного кабинета:** легко перемещаемые в пространстве столы, стулья, доска.

**Технические средства обучения**: компьютер, проектор, экран, мультимедийные средства обучения (компьютерные презентации, фильмы)

**3.2 Информационное обеспечение обучения**

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

* 1. Анн Л.Ф. Психологический  тренинг с подростками. – СПб., 2003.
  2. Абрамова И.Г. Рискология – наука о поведении  человека  в ситуации  выбора. – Спб: СПбГУП,1999.
  3. Абрамова И.Г. Игротехнические приёмы (Рекомендации  для  организации  игровых занятий  в школе). – СПб, 1992.
  4. Аникеева Н.Т. Воспитание игрой. – М., 1987.
  5. Былеева Л.В. и др. Подвижные игры. – М., 1974.
  6. Биндюков М., Соломин И., Ткачёв М. Вестник  психосоциальной  и  коррекционно-реабилитационной  работы. – М., 1999.
  7. Грецов А. Тренинг общения  для  подростков. – ЗАО Издательский  дом Питер, 2006.
  8. Детская  психодиагностика и профориентация / Ред.-сост. Л. Д. Столяренко. Серия «Учебники, учебные пособия» – Ростов н / Д: « Феникс», 1999.
  9. Куган Б.А. Социально-трудовая  адаптация  детей группы  социального риска. Курган – Челябинск, 1995.
  10. Консультирование  детей  в психолого-педагогическом Центре – научно-методическое  пособие. – М., 1998.
  11. Минкова Э. А. Особенности  личности  ребёнка, воспитывающегося  вне семьи. // Очерки. о развитии детей, оставшихся  без  родительского  попечения. – М.: ТОО «Симс»,1995.
  12. Преодоление  трудностей  социализации  детей-сирот. / Под редакцией  Л.В. Байгородовой.
  13. Рудестан К. Групповая  психотерапия. – Спб.,1998.
  14. Сапрыкина Т.Н. Решение проблем  социальной адаптации воспитанников (из опыта  работы  детских  домов) //Сиротство  России: право  ребёнка на семью. Материалы  конференции.
  15. Семья Г.В., Левин С.А., Панов А.И., Юдицева Н.Н. Социально-психологические технологии постинтернатной адаптации выпускников образовательных учреждений для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей /Под науч. ред. Г.В. Семья. – М.: СИМС, 1999.
  16. Смид Р. Групповая  работа  с детьми  и подростками. – М., 2000.
  17. Кэррэл С. Как  научить  детей  сотрудничать? Психологические игры и упражнения. – М., 1998.
  18. Прутченков А. С. Социально- психологический  тренинг в школе. – М., 2001.
  19. Психогимнастика  в тренинге. / Под редакцией  Н.Ю. Хрящевой. – СПб., 1998.
  20. И. Хейзинга. Человек  играющий. В тени завтрашнего дня. – М.,1999.

**4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:  - применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;  - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения. | Формы контроля обучения:  - устный опрос,  - письменное тестирование;  - контрольные работы;  - практические задания;  - анализ активности на занятиях |
| В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:  - взаимосвязь общения и деятельности;  - цели, функции, виды и уровни общения;  - роли и ролевые ожидания в общении;  - виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в общении;  - техники и приемы общения, правила  слушания, ведения беседы, убеждения;  - этические принципы общения;  - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов | Методы оценки результатов обучения:  - мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения  нового знания каждым обучающимся;  - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе  которых выставляется итоговая отметка |

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области

«Волховский многопрофильный техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| РАСМОТРЕННА И ОДОБРЕНА  цикловой комиссией  Протокол №1  от «31» августа 2022 г. | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора  ГБПОУ ЛО «ВМТ»  № 72 от 07.09. 2022г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Сясьстрой

2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности, санитария и гигиена» разработана для групп обучающихся из числа выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ (обучение детей с ограниченными возможностями здоровья) по профессии «Повар» (16675).

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| 1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины |
| 2. Структура и содержание учебной дисциплины |
| 3. Условия реализации программы учебной дисциплины |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины |  |

**1. Паспорт программы учебной дисциплины**

**1.1 Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки рабочих по профессии 16675 Повар со сроком обучения 1 год 10 месяцев лиц, не имеющих основного общего образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре: Общеобразовательный цикл**

**1.3. Цели и задачи раздела дисциплины «Физиология питания»**  **– требования к результатам освоения дисциплины**

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

* проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
* рассчитывать энергетическую ценность блюд;
* составлять рационы питания

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

* роль пищи для организма человека;
* основные процессы обмена веществ в организме;
* суточный расход энергии;
* состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
* роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
* физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
* усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
* понятие рациона питания;
* суточную норму потребности человека в питательных веществах;
* нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
* методику составления рационов питания;
* общие требования к качеству сырья и продуктов;
* условия хранения, упаковки, транспортировки и реализации различных видов продовольственных товаров

**1.4. Цели и задачи раздела дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания»**  **– требования к результатам освоения дисциплины**

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

* соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
* производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
* готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

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

* основные группы микроорганизмов;
* основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
* возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
* санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
* правила личной гигиены работников пищевых производств;
* классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
* правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

**2. Структура и содержание учебной дисциплины**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 46 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | *39* |
| *в том числе:* |  |
| *лекции и семинары* | *36* |
| *практические занятия* | *3* |
| *Самостоятельная работа обучающегося (всего)* | *7* |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета* | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень усвоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1. Предмет физиология питания, санитарии и гигиены** | **Содержание теоретических занятий** | 1 | 1 |
| Что изучает предмет «Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены» |
| **Раздел 2. Основы физиологии питания** | **Содержание теоретических занятий** | 17 | 2 |
| Пищевые вещества и их значение |
| Суточная норма потребности человека в белках, жирах и углеводах |
| Витамины |
| Минеральные вещества |
| Вода |
| Понятие о процессе пищеварения. Пищеварительная система человека |
| Усвояемость пищи. Роль кулинарной обработки в усвояемости пищи. |
| Обмен веществ и энергии в организме. Основной обмен |
| Суточный расход энергии человека. Определение КФА (коэффициента физической активности) |
| Факторы, влияющие на обмен веществ. Группы населения в зависимости от КФА |
| Питание различных групп населения. Энергетическая ценность пищи. Расчет ЭЦ отдельных продуктов |
| Рациональное сбалансированное питание. Нормы. |
| Основные принципы сбалансированного питания. Режим питания. |
| Меню. Принципы составления меню. Суточный рацион питания. |
| Особенности питания детей и подростков |
| Лечебное питание. Диеты. |
| Лечебно-профилактическое питание. Профессии, имеющие право на бесплатное лечебно-профилактическое питание. |
| **Практические занятия** | 1 | 3 |
| Обобщение материала, проверка знаний. |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов:**  - выполнение домашних заданий  - подготовка к практическому занятию | 4 |  |
| **Раздел 3. Основы микробиологии** | **Содержание теоретических занятий** | 5 | 2 |
| Наука микробиология. Понятие о микроорганизмах. |
| Физиология микроорганизмов. |
| Микробиология основных пищевых продуктов |
| Пищевые инфекционные заболевания (кишечные инфекции, зоонозы, глистные инвазии) |
| Пищевые отравления. Меры профилактики. |
| **Раздел 4. Основы гигиены и санитарии** | **Содержание теоретических занятий** | 13 | 2 |
| Гигиена труда. Рациональная организация трудового процесса. Улучшение условий труда на производстве. |
| Производственный травматизм. Оказание доврачебной помощи. |
| Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждение |
| Вредные привычки. Борьба с вредными привычками. |
| Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Правила личной гигиены. |
| Требования к санитарной одежде, ее назначение, комплектация. |
| Санитарная культура. Санитарный контроль и режим поведения. |
| Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания (отделка, водоснабжение, вентиляция, освещение). |
| Содержание предприятий общественного питания. Дезинфекция и дезинфицирующие вещества. Дезинсекция, дератизация. Борьба с мухами, тараканами, муравьями, грызунами. |
| Санитарные требования к предметам материально-технического оснащения (мебель, посуда, тара) |
| Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов. Сроки хранения пищевых продуктов. |
| Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов (механической, тепловой) |
| Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Санитарно-эпидемиологический контроль. |
| **Практические занятия** | 2 | 3 |
| Обобщающий урок | 1 | 3 |
| Зачет по пройденному курсу | 1 | 3 |
| **Внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов:**  - выполнение домашних заданий  - подготовка к практическому занятию | 3 |  |
| **Всего:** | | 46 |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

**3. Условия реализации учебной дисциплины**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены»

Оборудование учебного кабинета: наглядные пособия (плакаты, информационные карты), персональный компьютер, видеоаппаратура, калькуляторы.

Технические средства обучения: телевизор, видеоаппаратура.

**3.2 Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

***Основные источники:***

1. З.П. Матюхина Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Издательский центр «Академия», 2009 г.
2. Л.В. Мармузова Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности; М. Издательский центр «Академия», 2009г.
3. Т.А. Качурина Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Рабочая тетрадь; М.: Издательский центр «Академия», 2009 г.
4. Рубина, Е.А. Физиология питания: учебник. –М. : Академия, 2014 – 208 с.
5. Рубина, Е.А. Санитария и гигиена питания: учебник. - М. : Академия, 2014. - 272 с.

***Дополнительные источники***: Видео фильмы; Презентации к урокам; Интернет ресурсы

**3. контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | |
| **В результате освоения дисциплины обучающихся должен уметь:** | **В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать** |
| проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;  рассчитывать энергетическую ценность блюд;  составлять рационы питания  соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;  производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;  готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; | роль пищи для организма человека;  основные процессы обмена веществ в организме;  суточный расход энергии;  состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;  физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  понятие рациона питания;  суточную норму потребности человека в питательных веществах;  нормы и принципы рационального сбалансированного питания;  методику составления рационов питания;  общие требования к качеству сырья и продуктов;  условия хранения, упаковки, транспортировки и реализации различных видов продовольственных товаров  основные группы микроорганизмов;  основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;  санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;  правила личной гигиены работников пищевых производств;  классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;  правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации |
| **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** | |
| * Составление опорного конспекта * Составление словаря новых терминов и слов * Работа с рабочими тетрадями * Подготовка дополнительной информации * Разработка тестовых заданий с эталоном ответа, кроссвордов, ребусов * Заполнение таблиц * Взаимоопрос * Тестирование | |

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области

«Волховский многопрофильный техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| РАСМОТРЕННА И ОДОБРЕНА  цикловой комиссией  Протокол №1  от «31» августа 2022 г. | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора  ГБПОУ ЛО «ВМТ»  № 72 от 07. 09 .2022 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Сясьстрой

2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Производственная практика» разработана для групп обучающихся из числа выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ (обучение детей с ограниченными возможностями здоровья) по профессии «Повар» (16675).

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| 1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины |
| 2. Структура и содержание учебной дисциплины |
| 3. Условия реализации программы учебной дисциплины |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины |  |

**1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы для обучающихся по профессии «Повар» код 16675 с двухгодичным сроком обучения для выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ (обучение детей с задержкой психического развития).

Рабочая программа разработана на основе следующих документов:

1. Конституция РФ
2. Закон РФ «Об образовании»
3. Типовое положение о специальном (коррекционном) образовательном учреждении для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии, Постановление Правительства РФ от 10.03.2000г. № 212, 23.12.2002, № 919
4. Методическое письмо «О специфики деятельности специальных (коррекционных) образовательных учреждений I – VIII видов» от 26.12.2000г.
5. Базисный учебный план специальной школы (VIII вида) для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья. Приказ №29/2065 – п от 10.04.2002
6. Положение о порядке разработки и утверждения рабочих программ в специальной (коррекционной) школе VIII вида. Приказ № 62-а от 04.09.2009г
7. ГОС стандарта НПО по профессии: «Повар» и тарифно-квалификационных требований к профессии: Повар 2,3 и 4-ого разрядов.

В рабочей программе прослеживается межпредметная связь с производственным обучением и с предметами общего профессионального цикла. Программа предвыпускной производственной практики на предприятиях рассчитана на **288 часов, в том числе защита творческих проектов.**

Производственная практика является обязательным разделом основы профессиональной образовательной программы по профессии «Повар». Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся, и является заключительной составной частью процесса подготовки квалифицированного рабочего по видам профессиональной деятельности и в целом по профессии «Повар» код 16675.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках учебной рабочей программы.

**Цели и задачи учебной практики:**

Целью производственной практики является:

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

Задачами производственной практики являются:

1. Закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;
2. Развитие общих и профессиональных компетенций;
3. Освоение современных производственных процессов, технологий;
4. Адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

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

**Общие требования:**

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

**Профессиональные требования:**

1. Вести процесс первичной кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка овощей и зелени, размораживание мяса, рыбы; потрошение дичи, домашней птицы, рыбы; разделка сельди, кильки; обработка субпродуктов); производить заправку домашней птицы для варки и жарения; подготовить рыбу частиковых и осетровых пород для тепловой обработки;
2. Изготавливать порционные полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины; формовать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (мяса, рыбы, овощей и круп);
3. Варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, каши; жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной) блины, оладьи, блинчики;
4. Варить бульоны (мясные, мясо-костные, рыбные, грибные), супы (заправочные, пюреобразные, холодные, сладкие, молочные);
5. Приготовлять холодные, первые, вторые, третьи блюда и кулинарные изделия массового спроса; выпускать холодные блюда и закуски (салаты овощные, с мясом, винегрет, рыбу под маринадом, студень, сельдь натуральную и с гарниром);
6. Приготовлять различные виды пассеровок, соусы (томатный, луковый, паровой, молочный и др.); вторые блюда из мяса, рыбы, овощей, круп в вареном, запеченном, жареном виде (мясо отварное, рагу, гуляш, тефтели, биточки в соусе; рыба отварная, жареная, паровая; овощи фаршированные, запеканки из овощей, круп; молочные блюда и др.); блюда из концентратов; горячие и холодные напитки, сладкие блюда;
7. Замешивать тесто (пресное, дрожжевое), выпекать изделия из него (растегаи, кулебяки, пирожки, лапшу домашнею), жарить блины, оладьи, блинчики;
8. Приготовление блюд лечебного питания;
9. Определять качество приготовляемой пищи, предупреждать и устранять возможные ее недостатки;
10. Работать на машинах и аппаратах с соблюдением требований инструкции по эксплуатации и уходу за ними;
11. Раздавать приготовленные блюда;
12. Бережно и экономично расходовать топливо, энергию и материалы;
13. Соблюдать требования безопасности, пожарной безопасности и правил внутреннего распорядка дня.

**Период практики: с 1 мая по 26 июня.**

С предприятиями заключается договор о прохождении производственной практики в двух экземплярах. Предвыпускная практика начинается после издания приказа по колледжу и предприятию, проведения вводного инструктажа по требованиям безопасности труда и правилам пожарной безопасности.

Перед прохождением практики с перечнем работ и количеством часов в соответствии с программой производственной практики. Во время практики каждый обучающийся ежедневно записывается в дневнике все наименования выполненных работ и другие данные, указанные в дневнике. Перед началом работы практикант обязан получить инструктаж на рабочем месте, получить задание для выполнения учебных работ. Во время работы практикующийся должен использовать инструменты и приспособления по назначению и так, чтобы гарантировать безопасное выполнение программы практики.

Мастер производственного обучения контролирует практикантов по выполнению заданий программы практики, проверяет правильность записей в дневнике, оказывает помощь в ведении учета выполненных работ, контролирует выполнения рабочего распорядка дня.

После окончания практики дневники сдаются мастеру производственного обучения, вместе с производственной характеристикой с места производственной практики. Данные документы необходимы для допуска к защите творческого проекта.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения и прохождения производственной практики на рабочих местах**  **(усвоенные знания, освоенные умения)** | |
| **Обучающийся должен знать** | **Обучающийся должен уметь** |
| Виды кухонного оборудования, приспособлений, инвентаря, посуды, инструментов;  виды, свойства, кулинарное использование овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, муки, рыбы, яиц, творога, мяса, дичи, субпродуктов;  виды первичной механической обработки сырья (калибровка, сортировка, мытье, чистка);  формы нарезки овощей;  способы разделки рыбы;  виды полуфабрикатов из мяса и дичи;  ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной);  виды тепловой обработки (варка, жарка, бланширование, припускание, пассерование, тушение, запекание);  название блюд;  виды мучных блюд и кулинарных изделий;  виды начинок, фарша;  название продуктов, используемых для приготовления тех или иных блюд;  рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству блюд;  правила оформления и раздачи блюд;  критерии и методы определения качества продуктов;  признаки доброкачественности, способы органолептической оценки качества продуктов;  способы, сроки и условия хранения продуктов, блюд и кулинарных изделий;  порядок пользования Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;  применять на уроках производственного обучения технологию приготовления простых блюд зарубежной кухни;  правила ТБ, ПБ, ЭБ, санитарии и гигиены при работе на предприятиях общественного питания;  правила дезинфекции помещений, оборудования, приспособлений, инструментов, посуды;  правила личной гигиены | Пользоваться кухонным оборудованием, приспособлениями, инвентарем, инструментами, посудой;  сортировать овощи;  чистить и удалять загрязнения с овощей; мыть овощи;  нарезать овощи соответствующим образом;  варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, крупы, яйца, каши;  размораживать мясо, рыбу;  потрошить рыбу, птицу, дичь;  обрабатывать субпродукты;  готовить натуральные полуфабрикаты;  формовать, панировать полуфабрикаты из котлетной массы;  жарить различными способами картофель, овощи, рыбу, мясо, натуральные полуфабрикаты, изделия из котлетной массы, блинчики, блины, оладьи;  запекать крупяные и овощные изделия;  процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, начинять изделия; подготавливать сырье для изготовления теста;  приготавливать различные вида теста, формовать пирожки, пончики, булочки; жарить и выпекать мучные изделия;  приготавливать бутерброды;  приготавливать холодные закуски;  приготавливать супы;  приготавливать соусы;  приготавливать кулинарные блюда из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, субпродуктов;  приготавливать гарниры из овощей, круп, макаронных изделий;  приготавливать салаты и заправки к ним;  приготавливать блюда из концентратов;  производить несложные расчеты по расходу сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий;  порционировать, оформлять, раздавать блюда массового спроса; подавать блюда к столу |

**2. Структура и содержание учебной дисциплины**

**Тематический план и содержание производственной практики**

**Профессия «Повар» с двухгодичным сроком обучения для групп учащихся ГБПОУ ЛО «ВАК» из числа выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ (обучение детей с задержкой психического развития).**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование тем, подтем** | | | **Содержание учебного материала** | **Объем часов** |
| 1. **Приготовление блюд из овощей и грибов** | | | | |
| **1.1** | **Введение первичной обработки и нарезки овощей и грибов** | | * + 1. Механическая обработка овощей, грибов, пряностей     2. Изготовление полуфабрикатов из овощей и грибов | **12** |
| **1.2** | **Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов** | | 1.2.1 Приготовление блюд из консервированных, соленых овощей и грибов  1.2.2 Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей и грибов  1.2.3 Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов  1.2.4 Приготовление тушеных, запеченных блюд из овощей и грибов | **24** |
|  |  | | **ВСЕГО ЧАСОВ** | **36** |
| 1. **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста** | | | | |
| **2.1** | **Первичная обработка круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога** | | * + 1. Первичная обработка продуктов для приготовления блюд.     2. Приготовление рассыпчатых, вязких каш в ассортименте | **6** |
| **2.2** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, изделий из теста** | | * + 1. Приготовление блюд из каш     2. Приготовление блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий     3. Приготовление блюд из творога и яиц     4. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него     5. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него     6. Приготовление теста для лапши, пельменей, вареников, блинчиков | **36** |
|  |  | | **ВСЕГО ЧАСОВ** | **42** |
| 1. **Приготовление супов и соусов** | | | | |
| **3.1** | **Технология приготовления супов** | 3.1.1 Приготовление бульонов, прозрачных супов, супов-пюре  3.1.2 Приготовление заправочных супов  3.1.3 Приготовление молочных супов, сладких супов  3.1.4 Приготовление холодных супов | | **24** |
| **3.2** | **Технология приготовления соусов** | * + 1. Приготовление белого основного соуса и его производных     2. Приготовление красного основного соуса и его производных | | **12** |
|  |  | **ВСЕГО ЧАСОВ** | | **36** |
|  | 1. **Приготовление блюд из рыбы** | | |  |
| **4.1** | **Механическая кулинарная обработка рыбы, изготовление полуфабрикатов** | 4.1.1 Механическая кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы | | **6** |
| **4.2** | **Технология приготовления блюд из рыбы** | * + 1. Приготовление блюд из отварной рыбы     2. Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре     3. Приготовление блюд из запеченной рыбы     4. Приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной массы     5. Приготовление блюд из морепродуктов | | **30** |
|  |  | **ВСЕГО ЧАСОВ** | | **36** |
| 1. **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** | | | | |
| **5.1** | **Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов сельскохозяйственной птицы** | 5.1.1 Кулинарная разделка и обвалка туши, обработка птицы и дичи. Приготовление полуфабрикатов | | **6** |
| **5.2** | **Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и сельскохозяйственной птицы** | * + 1. Приготовление блюд из отварного мяса, мяса птицы и дичи     2. Приготовление блюд из жареного мяса, жареные блюда из мяса птицы и дичи     3. Приготовление блюд из тушеного, запеченного и шпигованного мяса, мяса птицы и дичи     4. Приготовление блюд из натуральной рубленой, котлетной массы из мяса и мяса птицы     5. Приготовление блюд из субпродуктов | | **30** |
|  |  | **ВСЕГО ЧАСОВ** | | **36** |
| 1. **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** | | | | |
| **6.1** | **Приготовление холодных блюд и закусок** | 6.1.1 Приготовление бутербродов  6.1.2 Приготовление салатов  6.1.3 Приготовление винегретов, овощной икры  6.1.4 Приготовление рыбных холодных блюд и закусок  6.1.5 Приготовление мясных холодных блюд и закусок | | **30** |
|  |  | **ВСЕГО ЧАСОВ** | | **30** |
| 1. **Приготовление сладких блюд и напитков** | | | | |
| **7.1** | **Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков** | * + 1. Приготовление компотов     2. Приготовление желированных блюд     3. Приготовление сладких блюд     4. Приготовление десертных блюд, пудингов     5. Приготовление горячих напитков     6. Приготовление холодных напитков | | **36** |
|  |  | **ВСЕГО ЧАСОВ** | | **36** |
| 1. **Приготовление блюд лечебного питания** | | | | |
| **8.1** | **Приготовление холодных блюд, супов, вторых блюд** | 8.1.1 Приготовление холодных блюд  8.1.2 Приготовление супов  8.1.3 Приготовление вторых блюд | |  |
| **8.2** | **Приготовление сладких блюд и напитков в диетическом питании** | 8.2.1 Приготовление сладких блюд и напитков  8.2.2 Приготовление изделий с пониженной калорийностью | |  |
|  |  | **ВСЕГО ЧАСОВ** | |  |
| 1. **Защита творческих проектов** | | | | |
| **9.1** | **Защита творческих проектов по темам** | 9.1.1 Самостоятельная разработка | | **6** |
|  |  | **ВСЕГО ЧАСОВ** | | **6** |
|  |  | **ИТОГО** | | **288** |

* **Перед направлением обучающихся на предприятия для продолжения производственного обучения в колледже проводится зачет по охране труда и пожарной безопасности. На предприятиях проводят инструктажи согласно производственных заданий и перемещений по цехам обучающихся.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **3. Условия реализации программы учебной дисциплины**  **Характеристика рабочих мест (на которых обучающиеся будут проходить производственную практику)** | | |
| **Наименование цехов, участков** | **Оборудование** | **Применяемые инструменты**  **(приспособления)** |
| Овощной цех | картофелечистки МОК-125 или МОК-250, МОК-400, овощерезательная машина МУ-1000 или универсальная овощерезка МРО-50-200, а также немеханиче­ское оборудование: (производственные столы, столы для дочистки картофеля, моечные ванны, подтоварники для овощей) | Ножи: коренчатый, карбовочный, для чистки овощей; для удаления глазков;терки для овощей; приспособления для протирания овощей; устройство УШ для нарезки зеленого лука, укропа, сельдерея; холодильные шкафы для хранения очищенных овощей; бачки для сбора отходов с тележкой для их перевозки |
| Мясной цех | *—* производственные столы с выдвижными ящиками для инструментов (ножи, мусаты), разделочные доски, которые крепятся на столах с помощью штырей,рабочие столы; ванна; разрубочный стул; мясорубка, рыхлитель, фаршемешалка или универсальный привод типа 722-М;трап; опалочный шкаф;раковина; холодильный шкаф | нож-рубак или мясницкий то­пор, обвалочные ножи (большой и малый), разделочные доски, лоток для полуфабрикатов, сред­ний нож поварской тройки. За разделочной доской устанавливают циферблатные весы, лоток с готовыми полуфабрикатами. |
| Рыбный цех | производственный стол со встроенный моечными ваннами. Рабочие места оборудуются— рыбочисткой. Потрошеную и промытую рыбу загружают в передвижные ванны рыборазделочный конвейер, вдоль которого расположены рабочие места для потрошения и промывания рыбы, производственные столы, на которых размещают разделочные доски, циферблатные весы, тару для полуфабрикатов, универсальный привод, ванну с подогревом для ошпаривания рыбы мясорубку типа МИМ или устанавливают универсальный привод со сменными механизмами (мясорубкой, фаршемешалкой и размолочной машиной). холо­дильные шкафы из механи­ческого оборудования используют мясорубку и фарше­мешалку к универсальному приводу ПМ-1,1 или мясо­рубку с индивидуальным приводом типа МИМ. Около производственных столов помешают передвижной стел­лаж для транспортировки подготовленных полуфабри­катов в горячий цех. | ножи поварской тройки, скребки, разделочные доски, набор специй и настольные весы. |
| Горячий цех | В зависимости от типа и мощности предусматривается применение в горячем цехе механического оборудования: (универсальный привод ПП, машина для приготовления картофельного пюре). Тепловое оборудование: плита электрическая четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш; сковорода электрическая СЭСМ-0,5;шкаф жарочный элект­рический; фритюрница ФЭСМ-20; плита электрическая двухконфорочная для непосредственного жаренья; вставка к тепловому оборудованию; мармит электрический МСЭСМ-50 для соусов; стол производственный СП-1470; уни­версальный привод ПГ-0,6; стол для установки средств малой механизации; стол охлаждаемый СОЭСМ-2; печь шашлычная; стеллаж передвижной котел пищеварочный КПЭ-100; электрокипятильник КРНЭ-100Б; котел пищеварочный КПЭСМ-60; ванна передвижная ВПГСМ для промывки гарнира; Холодильное оборудование: шкаф холодильный ШХ-0,4М; стой­ка раздаточная СГТЭСМ; | Из посуды в соусном отделении применяются:   * наплитные котлы емкостью 20, 30, 40, 50 л для вар­ки тушения блюд из мяса, овощей; котлы (коробины) для варки и припускания рыбы целиком и звеньями; * котлы для варки диетических блюд на пару с ре­шеткой-вкладышем; кастрюли емкостью 1,3, 2, 4, 5, 8 и 10 для приготовления небольшого количества порций отварных, тушеных вторых блюд, соусов; * сотейники емкостью 2, 4, 6, 8 и 10 л для пассерова­ния овощей, томата-пюре. В отличие от котлов сотейники имеют утолщенное дно; * противни металлические и большие чугунные ско­вороды для обжаривания полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, птицы; * сковороды малые и средние чугунные с ручкой для жаренья блинов, блинчиков, приготовления омле­тов; * сковороды с 5, 7 и 9 ячейками для приготовления яичницы глазуньи в массовом количестве; * сковороды чугунные с прессом для жаренья цып­лят табака и др.   Из инвентаря применяют: венчики, веселки, вилки поварские (большие и малые); грохот; лопатки для блинов, котлет, рыбы; приспособление для процежи­вания бульона, сита разные, черпаки, шумовки, шпаж­ки для жареных шашлыков. |
| Холодный цех | В холодных цехах используется механическое оборудование: универсальные приводы: ПХ-06 со сменными механизмами (для нарезки сырых, вареных овощей; для перемешивания салатов и винегретов, для взбивания муссов, самбуков, сливок, сметаны; для выжимания соков из фруктов); машина для нарезки вареных овощей МРОВ. Эти машины выполняют все­возможные операции: нарезают сырые и вареные ово­щи, перемешивают салаты и винегреты (когда их гото­вят в большом количестве), взбивают, протирают, вы­жимают соки. В небольших цехах эти операции в ос­новном выполняют вручную.  Кроме того, в цехе при большом ассортименте гас­трономических изделий, бутербродов используют сред­ства малой механизации: машина для нарезки гастро­номических изделий МРГУ-370 (для нарезки и уклад­ки в лотки ветчины, колбасы, сыра); хлеборезка МРХ; ручной маслоделитель РДМ. Холодильные шкафы (ШХ-0,4, ШХ-0,8, ШХ-1,2), произ­водственные столы СОЭСМ-2 с охлаждаемым шка­фом, СО-ЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для салата, низкотемпературный прилавок для хранения и отпуска мороженого. В ресторанах и барах применяют льдогенераторы для получения льда. Для желированных сладких блюд из ягод и фрук­тов выжимают сок, используя соковыжималки. | В холодном цехе используются разнообразные ин­струменты: инвентарь, приспособленные ножи поварской тройки, ножи гастрономические (колбасный, для нарезка ветчины, сыра, масла, для фигурной нарезки масла, нож-вилка), томаторезки, яйцерезки, приспособ­ление для нарезки сыра, скребок для масла, разделоч­ные доски, ручные соковыжималки, приборы для рас­кладывания блюд, формы для заливных блюд, желе, муссов; потки для заливных блюд; формы для холодных и сладких блюд; лопатка-нож для раскладывания длинных блюд; лопатка для раскладывания порционных блюд; вилки производственные для раскла­дывания блюд; приборы для раскладыван~~и~~я блюд: приборы салатные;прибор для консервированных фрук­тов; щипцы для раскладывания порционных блюд.  Формы для желе, крема, мусса, самбука, пломбира;  формы для заливных блюд; формы паштетные.  Карбовочный нож*;* хлебный нож;сырный нож*;* гастрономический нож;ручной маслоделитель; приспособление для украшений овощей;  портативная взбивалка. |
| Кондитерский цех | В цехе мучных изделий устанавливают: просеиватель муки ВЭ-350, тестомесильную машину ТММ-1М, ТММ-100М или менее производительную в зависимо­сти от мощности цеха; электросковороды, жарочные шкафы; из механического оборудования — универсаль­ный привод со сменными механизмами, мясорубку.  В цехах большой мощности применяют машину для приготовления блинов, аппараты для приготовления вареников, пельменей. Холодильное оборудование: (ШХ-0,4, ШХ-0,8, ШХ-1,2) | наконечники конди­терские с мешочком для украшения изделий кремом; венчик для взбивания; скалки для раскатки теста: скалка тестоделительная для нарезки теста на ленты определенной ширины, для нанесения узора; резцы дня теста; лопатки: для укладывания торта в короб­ки; для перекладывания пирожных с листов в лотки; веселка из твердых пород дерева кондитерских масс; ножи: зубчатыестолового типа для обмазывания яичных боковых сторон торта; малый для выемки бисквита после вымечки из формы; |
| Раздаточная | Немеханизированные раздачи оснащены линиями прилавков самообслуживания (ЛПС и ЛС), линиями самообслуживания для реализации комплексных обе­дов (ЛРКО). Механизированные раздаточные предназначены для комплектации и отпуска комплексных обе­дов. Автоматизированные линии раздачи оснащены автоматами для отпуска холодных закусок, напитков, мучных кондитерских изделий раздаточные линии ЛПС, которые комплек­туются из прилавков для подносов и приборов, охлаж­даемого прилавка-витрины для холодных закусок, при­лавка-мармита для первых блюд, прилавка-мармита для вторых блюд, продажа для горячих напитков, холод­ных напитков, прилавка для хлеба и мучных конди­терских изделий, кассового аппарата и барьера. В линию целесообразно устанавливать тележки с выжим­ным устройством для тарелок, стаканов.  В помещении хлеборезки устанавливают два производственных стола, шкаф для хранения су­точного запаса хлеба и стеллаж для лотков с нарезан­ным хлебом. На одном из столов размешают машину для нарезки хлеба МХР-200. | Мерные ложки для порционирования первых блюд емкостью 0,5 и 0,25 л, сметаны — 10, 20 и 30 г, соусов — 50, 75, 100 г, макаронных изде­лий, рассыпчатых и вязких каш, картофельного пюре —150, 200 г, а также мерные ложки для порционирования жиров. Для отпуска готовых блюд используют­ся лопатки, щипцы, вилки со сбрасывателем для сосисок, котлет и др. При отпуске сладких блюд и напитков используются разливательные ложки емкостью 0,2 л, лопатки и щипцы кондитерские, мерные ложки для сахара и др.  Рабочее место резчика хлеба обеспечивается весами для контроля за выходом порций хлеба, разделочны­ми досками, при отсутствии машины — хлебными но­жами, лотками, щипцами, вилками для хлеба, а также щетками для уборки столов. |
| Моечное отделение | В помещении моечной устанавливают подтоварники для использованной посуды, стеллажи для чистой посуды инвентаря, моечные ванны с тремя отделениями — для замачивания, мытья и дезинфекции использованной посуды и ее ополаскивания. | Для очистки посуды от остатков пищи используют деревянные лопатки, металлические щетки, скребки. Моют посуду травяными щетками, применяя моющие средства |

**4. Контроль и оценка результатов освоения производственной**

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий.

*В результате овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения производственной практики должен иметь* ***практический опыт:***

- выбора производственного инвентаря, оборудования, инструментов и приспособлений для подготовки сырья и полуфабрикатов, приготовления и оформления блюд и изделий;

- приготовления простых блюд и изделий средней степени сложности;

- органолептической оценки качества сырья, блюд изделий;

- организации рабочего места при работе в разных цехах;

- работа со сборником рецептур;

- соблюдения правил охраны труда и техники безопасности при работе в разных цехах.

*-* ***Текущий контроль в форме****:*

- наблюдения за действиями учащегося в процессе выполнения практической работы;

- защиты практической работы;

- оценка на практическом занятии

- оценка выполнения практического задания

***Практический квалификационный экзамен****:*

по окончанию учебной и производственной практики по темам

- приготовление блюд из овощей и грибов;

- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- приготовления супов и соусов;

- приготовления блюд из рыбы;

- приготовление блюд из мяса и домашней птицы;

- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

- приготовления сладких блюд и напитков;

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

**4.1. Аттестация производственной практики**

Аттестация производственной практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенного практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии Повар

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в последний день учебной практики.

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

* Дневник производственной практики
* Аттестационный лист
* Производственная характеристика

***Дополнительные материалы:***

- отзывы с места практики

-приказы о поощрениях с места практики

В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки за учебную практику учитываются:

* Результаты овладения студентами общими и профессиональными компетенциями;
* Правильность и аккуратность ведения документации производственной практики

**Отчетная документация мастера п/обучения:**

- договор о прохождении практики;

- приказы о закреплении наставников на производстве (зависит от структуры производства);

- оценочную ведомость;

- сводную ведомость;

- материалы дифференцированного зачета;

- отчёт по практике;

- материалы и протокол экзамена (квалифицированного)

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области

«Волховский многопрофильный техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| РАСМОТРЕННА И ОДОБРЕНА  цикловой комиссией  Протокол №1  от «31» августа 2022 г. | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора  ГБПОУ ЛО «ВМТ»  № 72 от 07.09.2022 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Сясьстрой

2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Учебная практика» разработана для групп обучающихся из числа выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ (обучение детей с ограниченными возможностями здоровья) по профессии «Повар» (16675).

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| 1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины |
| 2. Структура и содержание учебной дисциплины |
| 3. Условия реализации программы учебной дисциплины |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины |  |

**1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины**

**Пояснительная записка**

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с примерной программой профессиональной подготовки по профессии «Повар» (Сборник учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих по профессии «Повар».

Данная программа является адаптированной для профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья с целью приобретения ими профессиональных компетенций и получения квалификации «Повар» 2-3 разряда.

В соответствии с рабочим учебным планом учебную практику отводится 1044 часа (два года обучения) для групп обучающихся ГБПОУ ЛО «ВМТ» из числа выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ (обучение детей с задержкой психического развития) по профессии «Повар» код 16675.

* 1. **Область применения программы**

Программа учебной практики является частью программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар» со сроком обучения 1 год 10 месяцев лиц, не имеющих основного общего образования.

**1.2 Место дисциплины в структуре: профессиональный цикл**

**1.3 Цель программы – успешная подготовка обучающихся к условиям самостоятельной жизни, в том числе и самостоятельного труда:**

* Формирование социального опыта и поведения;
* Практическая подготовка к самостоятельной жизни и труду;
* Формирование знаний, умений и навыков, способствующих обслуживанию себя и других;
* Воспитание положительных качеств личности ученика: трудолюбия, настойчивости;
* Умение работать в коллективе
* Уважение к людям труда;
* Получение элементарных знаний по профессии «Повар»

**1.4 Задачи программы:**

* Формирование трудовых качеств;
* Обучение доступным приемам труда;
* Развитие самостоятельности к труду;
* Формирование интереса к труду и профессии

**В связи с этим обучение обслуживающему труду идет по двум направлениям:**

* 1. Обслуживание себя (домашний труд)
  2. Обслуживание других (профессиональный труд)

В результате освоения программы учебной практики обучающийся должен **знать:**

* Технологические приемы и правила первичной механической кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов;
* Устройство и правила работы с тепловым, холодильным и механическим оборудованием;
* Виды тепловой обработки;
* Технологические процессы приготовления кулинарной продукции;
* Условия и сроки хранения сырья и кулинарной продукции;
* Правила санитарии и гигиены при работе на предприятиях общественного питания

В результате освоения программы учебной практики обучающийся должен **уметь:**

* Производить первичную механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, рыбы, мяса, дичи, субпродуктов;
* Производить приготовление полуфабрикатов;
* Производить тепловую обработку продуктов: варку, жарку, бланширование, припускание, пассерование, тушение, запекание;
* Готовить согласно рецептурам, технологическим картам и схемам простые блюда: из картофеля, овощей и грибов; из круп; из макаронных изделий; из яиц, творога; из рыбы и морепродуктов; из мяса и мясных продуктов, сладкие блюда.
* Готовить простые гарниры, соусы, напитки, холодные закуски, супы, мучные изделия;
* Производить несложные расчеты по расходу сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий.
* Работать с тепловым, холодильным и механическим оборудованием, приспособлениями, инвентарем, инструментами, посудой

Учебная практика имеет тесные межпредметные связи с курсами «Оборудование предприятий общественного питания», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», «Товароведение пищевых продуктов», «Основы калькуляции и учёта».

В процессе учебной практики обучающиеся осваивают трудовые приёмы и навыки, охватывающие все действия, типичные для данной профессии. Содержание программы позволяет обучающимся овладеть умениями и навыками работы. Практическое обучение проводятся в оборудованной лаборатории с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки повара 2- 3 разряда.

Рабочая программа учебной практики предполагает использование различных педагогических технологий, различных форм и методов проведения уроков производственного обучения, таких как решение проблемных и производственных ситуаций, деловые игры, экскурсии на предприятиях. Текущий контроль на уроках производственного обучения осуществляется в формах индивидуального и фронтального, комбинированного контроля, контроля на основе самостоятельной работы, контроля с использований заданий тестового 1-2 типа.

Промежуточная аттестация проводится в конце каждого полугодия в форме дифференцированного зачета.

Итоговая аттестация по производственному обучению проходит в форме квалификационного экзамена, предусматривающего выполнение квалификационной работы и защиты письменной экзаменационной работы в соответствии с Требованиями квалификационной характеристики повара 2-3 разряда.

**2. Структура и содержание учебной дисциплины.**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Курс | полугодие | Кол-во часов  производственное обучение |
| 1 | 1 | 204 |
| 2 | 264 |
| 2 | 1 | 306 |
| 2 | 207 |
| **Всего** | | **1044** |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

Специальность **ПОВАР**

Курс обучения **ПЕРВЫЙ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Время (месяц) изучения темы** | **№ темы, подтемы** | **Наименования тем, подтем, программы** | **Время на изучение темы** | **Учебно-производственные работы** | **Материально-техническое оснащение** | **Межпредметные связи** | **Инструменты и приспособления** | **Примечания** |
| **1 ПОЛУГОДИЕ** | | | | | | | | |
|  | I РАЗДЕЛ | *Технологические процессы первичной обработке сырья, приготовление полуфабрикатов. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции* | | | | | | |
|  |  | **ТЕМА 1**  Механическая кулинарная обработка овощей, грибов, фруктов. Приготовление простых блюд из овощей, грибов, фруктов | **204** |  |  |  |  |  |
|  | 1. | Вводное занятие. Ознакомление с предприятиями общественного питания. | 6 | Ознакомить обучающихся с работой предприятий общественного питания с назначением отдельных его цехов и подсобными помещениями, характером перерабатываемого сырья, приготовлением продукции |  |  |  | 1. |
|  | 2. | Экскурсия на Сясьский целлюлозно-бумажный комбинат | 6 | Общая характеристика предприятия, знакомство с историей города |  |  |  | 2. |
|  | 3. | Техника безопасности труда и пожарная безопасность при работе в мастерской поваров. | 6 | Ознакомить обучающихся с общими правилами техники безопасности в мастерской поваров и на отельных рабочих местах, а также с противопожарными мероприятиями. | Инструкции по охране труда и пожарной безопасности, плакаты, план эвакуации | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания |  | 3. |
|  | 4. | Механическая кулинарная обработка овощей, грибов и фруктов. Приготовление блюда: «Жареный картофель» | 6 | Ознакомить обучающихся с овощным цехом, инвентарем, инструментами, правилами техники безопасности и санитарии, объяснить правила и порядок подготовки рабочего места, инструментов; научить приемам обработки и нарезки клубнеплодов, корнеплодов, других овощей, грибов и фруктов  Приготовление блюда: «Жареный картофель» | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Инструкционные карты, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из овощей | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария, товароведение продовольственных продуктов, история | Инструменты для очистки и нарезки овощей; тазы для мытья сырья; доски для нарезки | 4. |
|  | 5. | Практическая работа: Картофельное пюре. Картофельные крокеты | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Ознакомление с видами блюд и гарниров в зависимости от тепловой обработки. Приготовление простых блюд из овощей | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Инструкционные карты, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из овощей | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария, товароведение продовольственных продуктов, основы калькуляции и учет | Инструменты для очистки и нарезки овощей; тазы для мытья сырья; доски для нарезки; оборудования для тепловой обработки | 5. |
|  | 6. | Практическая работа Картофель жареный | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Ознакомление с видами блюд и гарниров в зависимости от тепловой обработки. Приготовление блюда «Картофель жареный» | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из овощей. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептов | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария, товароведение продовольственных продуктов, основы калькуляции и учет | Инструменты для очистки и нарезки овощей; тазы для мытья сырья; доски для нарезки; оборудования для тепловой обработки; лопатки; сковороды; тарелки; вилки | 6. |
|  | 7. | Практическая работа: Рагу из овощей. Картофельные котлеты | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Ознакомление с видами блюд и гарниров из овощей в зависимости от тепловой обработки. Приготовление блюда «Рагу из овощей. Картофельные котлеты». Отработать нарезку различны овощей для блюда. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из овощей. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептов | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария, товароведение продовольственных продуктов, основы калькуляции и учет | Инструменты для очистки и нарезки овощей; тазы для мытья сырья; доски для нарезки; оборудования для тепловой обработки; лопатки; сковороды; тарелки; вилки | 7. |
|  | 8. | Практическая работа Винегрет овощной | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда «Салат из овощей». Отработать последовательность операций: приготовления блюда. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из овощей. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептов | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария, товароведение продовольственных продуктов, основы калькуляции и учет | Инструменты для очистки и нарезки овощей; тазы для мытья сырья; доски для нарезки; оборудования для тепловой обработки; лопатки; сковороды; тарелки; вилки | 8. |
|  | 9. | Практическая работа Приготовление блюда «Баклажаны и другие овощи жареные» | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Ознакомление с видами блюд и гарниров из овощей в зависимости от тепловой обработки. Приготовление блюда «Баклажаны и другие овощи жареные» Отработать нарезку различных овощей для юлюда | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из овощей. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептов | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария, товароведение продовольственных продуктов, основы калькуляции и учет | Инструменты для очистки и нарезки овощей; тазы для мытья сырья; доски для нарезки; оборудования для тепловой обработки; лопатки; сковороды; тарелки; вилки; кастрюли; сковороды | 9. |
|  | 10. | Практическая работа Приготовление блюда «Драники» | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда «Драники». Отработать последовательность операций: приготовления блюда. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из овощей. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептов | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария, товароведение продовольственных продуктов, основы калькуляции и учет | Инструменты для очистки и нарезки овощей; тазы для мытья сырья; доски для нарезки; оборудования для тепловой обработки; лопатки; сковороды; тарелки; вилки; кастрюли; сковороды; терки | 10. |
|  | 11. | Практическая работа Приготовление блюда Картофельное пюре с луком | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из отварного картофеля «Картофельное пюре». Отработать последовательность операций: приготовления блюда. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из овощей. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептов | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария, товароведение продовольственных продуктов, основы калькуляции и учет | Инструменты для очистки и нарезки овощей; тазы для мытья сырья; доски для нарезки; оборудования для тепловой обработки; лопатки; сковороды; тарелки; вилки; кастрюли; сковороды; толкушка | 11. |
|  | 12. | Практическая работа Приготовление блюда «Витаминный салат» | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из набора овощей «Витаминный салат». Отработать последовательность операций: приготовления блюда. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из овощей. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептов | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитания; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Инструменты для очистки и нарезки овощей; тазы для мытья сырья; доски для нарезки; оборудования для тепловой обработки; лопатки; сковороды; тарелки; вилки | 12. |
|  | 13. | Практическая работа Приготовление блюда «Котлеты из картофеля» | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из отварного картофеля «Котлеты из картофеля». Отработать последовательность операций: приготовления блюда. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из овощей. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептов | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитания; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Инструменты для очистки и нарезки овощей; тазы для мытья сырья; доски для нарезки; оборудования для тепловой обработки; лопатки; сковороды; тарелки; вилки | 13. |
|  | 14. | Практическая работа Приготовление блюда «Голубцы овощные» | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из отварных овощей «Голубцы овощные». | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из овощей. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептов | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитания; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Инструменты для очистки и нарезки овощей; тазы для мытья сырья; лопатки; разделочные столы; электрические весы; мерная ложка; вилки; разделочные доски; тарелки; поднос; посуда для нарезанных овощей; сотейники; сковороды; поднос | 14. |
|  | 15. | Приготовление блюда из овощей «Запеканка овощная» | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из овощей «Голубцы овощная». Обработка капусты. Фарширование овощей и укладывание их в посуду. Ознакомление с нормами фарша и нормой выхода овощных полуфабрикатов. Тепловая обработка. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из овощей. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептов | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитания; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Инструменты для очистки и нарезки овощей; тазы для мытья сырья; лопатки; разделочные столы; электрические весы; мерная ложка; вилки; разделочные доски; тарелки; поднос; посуда для нарезанных овощей; сотейники; сковороды; поднос | 15. |
|  | 16. | Практическая работа Приготовление блюда «Корзиночки с яблоками» | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из овощей «Корзиночки с яблоками». Отработать последовательность операций: приготовления блюда. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из овощей. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептов | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитания; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Инструменты для очистки и нарезки овощей; тазы для мытья сырья; лопатки; разделочные столы; электрические весы; мерная ложка; вилки; разделочные доски; тарелки; поднос; посуда для нарезанных овощей; сотейники; сковороды; поднос | 16. |
|  | 17. | Практическая работа: Приготовление блюда «Салат из свеклы с чесноком. Салат из краснокочанной капусты» | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюд с фруктами «Салат из свеклы с чесноком. Салат из краснокочанной капусты. Отработать последовательность операций: приготовления блюда. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из овощей. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептов | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитания; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Инструменты для очистки и нарезки овощей; тазы для мытья сырья; лопатки; разделочные столы; электрические весы; мерная ложка; вилки; разделочные доски; тарелки; поднос; посуда для нарезанных овощей; | 17. |
|  | 18. | Практическая работа: Приготовление блюда «Зразы картофельные» | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из отварного картофеля «Зразы картофельные». Отработать операции: приготовление картофельной массы; формовка зраз; приготовление овощного фарша; жарка; доведения до готовности. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из овощей. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептов | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитания; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Инструменты для очистки и нарезки овощей; тазы для мытья сырья; лопатки; разделочные столы; электрические весы; мерная ложка; вилки; разделочные доски; тарелки; поднос; посуда для нарезанных овощей; | 18. |
|  | 19. | Практическая работа: Приготовление блюда «Картофельные пирожки» | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из отварного картофеля «Картофельные пирожки». Отработать операции: приготовление картофельной массы; формовка пирожков; приготовление овощного фарша; жарка; доведения до готовности. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из овощей. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептов | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитания; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Инструменты для очистки и нарезки овощей; тазы для мытья сырья; лопатки; разделочные столы; электрические весы; мерная ложка; вилки; разделочные доски; тарелки; поднос; сотейники; сковороды; духовой шкаф | 19. |
|  | 20. | Практическая работа: Приготовление блюда «Салат из редьки с овощами» | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из редьки «Салат из редьки». Отработать операции: приготовление редьки; приготовление овощей (морковь, лук зеленый) | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из овощей. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептов | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитания; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Инструменты для очистки и нарезки овощей; тазы для мытья сырья; лопатки; разделочные столы; электрические весы; мерная ложка; вилки; разделочные доски; тарелки; поднос; посуда для нарезанных овощей; салатники | 20. |
|  | 21. | Практическая работа Приготовление блюда «Салат из квашеной капусты» | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из квашеной капусты «Салат из квашеной капуты». Отработать последовательность операций: приготовления блюда. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из овощей. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептов | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитания; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Инструменты для очистки и нарезки овощей; тазы для мытья сырья; лопатки; разделочные столы; электрические весы; мерная ложка; вилки; разделочные доски; тарелки; поднос; посуда для нарезанных овощей; салатники | 21. |
|  | 22. | Практическая работа: Приготовление блюда «Картофель во фритюре» | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из картофеля «Картофель во фритюре». Отработать последовательность операций: приготовления блюда. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из овощей. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептов | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитания; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Инструменты для очистки и нарезки овощей; тазы для мытья сырья; лопатки; разделочные столы; электрические весы; мерная ложка; вилки; разделочные доски; тарелки; поднос; посуда для нарезанных овощей; сотейники; моющие средства; электрические плиты | 22. |
|  | 23. | Драники с капустой | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из овощей «Драники с капустой». Отработать последовательность операций: приготовления блюда. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из овощей. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептов | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитания; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Инструменты для очистки и нарезки овощей; тазы для мытья сырья; лопатки; разделочные столы; электрические весы; мерная ложка; вилки; разделочные доски; тарелки; поднос; посуда для нарезанных овощей; салатники | 23. |
|  | 24. | Практическая работа: Приготовление блюда «Котлеты морковные со сметаной» | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомления с правилами санитарии. Приготовление блюда из моркови «Котлеты морковные со сметаной». Отработать последовательность операций: приготовления блюда. Работа с теркой. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из овощей. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептов | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитания; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Инструменты для очистки и нарезки овощей; тазы для мытья сырья; лопатки; разделочные столы; электрические весы; мерная ложка; вилки; разделочные доски; тарелки; поднос; посуда для нарезанных овощей; сотейники; сковороды; терки | 24. |
|  | 25. | Яблоки, фаршированные с морковью | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из моркови «Яблоки, фаршированные морковью» Отработать последовательность операций: приготовления блюд | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из овощей. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептов | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитания; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Инструменты для очистки и нарезки овощей; тазы для мытья сырья; лопатки; разделочные столы; электрические весы; мерная ложка; вилки; разделочные доски; тарелки; поднос; посуда для нарезанных овощей; сотейники | 25. |
|  | 26. | Салат яичный на салате | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда с применением салата «Салат яичный на салате». Отработать последовательность операций: обработка листовых, приготовления блюда. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из овощей. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептов | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитания; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Инструменты для очистки и нарезки овощей; тазы для мытья сырья; лопатки; разделочные столы; электрические весы; мерная ложка; вилки; разделочные доски; тарелки; поднос; посуда для нарезанных овощей; салатники | 26. |
|  | 27. | Яйцо под майонезом с зеленью | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда с использованием зелени «Яйцо под майонезом с зеленью». Отработать последовательность операций: обработка листовых, приготовления блюда. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из овощей. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептов | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитания; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Инструменты для очистки и нарезки овощей; тазы для мытья сырья; лопатки; разделочные столы; электрические весы; мерная ложка; вилки; разделочные доски; тарелки; поднос; посуда для нарезанных овощей; салатники | 27. |
|  | 28. | Рубленные яйца с луком | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда с луком «Рубленые яйца с луком». Отработать последовательность операций: обработка листовых, приготовления блюда. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из овощей. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептов | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитания; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Инструменты для очистки и нарезки овощей; тазы для мытья сырья; лопатки; разделочные столы; электрические весы; мерная ложка; вилки; разделочные доски; тарелки; поднос; посуда для нарезанных овощей; салатники | 28. |
|  | 29. | Салат из сырых овощей | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из сырых овощей «Салат из сырых овощей». Отработать последовательность операций: обработка листовых, приготовления блюда. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из овощей. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептов | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитания; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Инструменты для очистки и нарезки овощей; тазы для мытья сырья; лопатки; разделочные столы; электрические весы; мерная ложка; вилки; разделочные доски; тарелки; поднос; посуда для нарезанных овощей; салатники | 29. |
|  | 30. | Салат из свеклы с чесноком и сыром | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из свеклы «Салат из свеклы с чесноком и сыром». Отработать последовательность операций: обработка листовых, приготовления блюда. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из овощей. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептов | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитания; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Инструменты для очистки и нарезки овощей; тазы для мытья сырья; лопатки; разделочные столы; электрические весы; мерная ложка; вилки; разделочные доски; тарелки; поднос; посуда для нарезанных овощей; салатники | 30. |
|  | 31. | Салат картофельный с яблоками | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из картофеля с яблоками «Салат картофельный с яблоками». Отработать последовательность операций: механическая обработка картофеля, яблок; приготовления блюда | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из овощей. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептов | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитания; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Инструменты для очистки и нарезки овощей; тазы для мытья сырья; лопатки; разделочные столы; электрические весы; мерная ложка; вилки; разделочные доски; тарелки; поднос; посуда для нарезанных овощей; салатники | 31. |
|  | 32. | Икра овощная | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из набора овощей «Икра овощная». Отработать последовательность операций: первичная обработка овощей, нарезка, тепловая обработка, приготовления блюда. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из овощей. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецепт | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитания; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Инструменты для очистки и нарезки овощей; тазы для мытья сырья; лопатки; разделочные столы; электрические весы; мерная ложка; вилки; разделочные доски; тарелки; поднос; посуда для нарезанных овощей; салатники | 32. |
|  | 33. | Блюдо из овощей | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из набора овощей «Блюдо из овощей». Отработать последовательность операций: первичная обработка овощей, нарезка, тепловая обработка, приготовления блюда. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из овощей. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецепт | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитания; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Инструменты для очистки и нарезки овощей; тазы для мытья сырья; лопатки; разделочные столы; электрические весы; мерная ложка; вилки; разделочные доски; тарелки; поднос; посуда для нарезанных овощей; салатники |  |
|  | 34. | Проверочная работа за первое полугодие | 6 | Обжаривание овощей основным способом | Сборник рецептур, журнал производственного обучения, технологические карты, технологические схемы, продукты (картофель, кабачки, баклажаны) | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Разделочные столы, доски разделочные, ножи поварские, сковороды, противни, весы |  |
|  | ИТОГО ЗА ПЕРВОЕ ПОЛУГОДИЕ | | 204 |  |  |  |  |  |
|  |  | ТЕМА II  Механическая обработка рыбы и нерыбных продуктов. Приготовление простых блюд из рыбы и нерыбных продуктов | 132 |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Охрана труда, электробезопасность и пожарная безопасность при работе в учебной мастерской поваров | 6 | Ознакомить обучающихся с общими правилами техники безопасности в мастерской поваров и на отдельных рабочих местах, а также с противопожарными мероприятиями. Правила безопасности при работе в рыбном цехе. Личная санитария и гигиена повара | Инструкции по охране труда и пожарной безопасности, плакаты, план эвакуации | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности, физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания |  |  |
|  | 2 | Подготовка рабочего места и органолептическая оценка сырья при работе в рыбном цехе.  Практическая работа: «Отваривание различной рыбы» | 6 | Обучить правильной организации рабочего места при работе с рыбой; умению правильной разделки рыбы и приготовлению простых блюд из нее | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты необходимые для проведения занятий, кастрюля, игла поварская, противень, ножи поварские, сковороды, доски разделочные, сито, терки, шумовки, сотейники, электроплиты, весы, блюда порционные |  |
|  | 3 | Органолептическая оценка рыбных продуктов | 6 | Обучить правильной организации рабочего места при работе с рыбой, умению правильной разделки рыбы и приготовлению простых блюд из нее. Изучения нормы продуктов и входа блюда по сборнику рецептур | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты необходимые для проведения занятий, кастрюля, игла поварская, противень, ножи поварские, сковороды, доски разделочные, сито, терки, шумовки, сотейники, электроплиты, весы, блюда порционные, соусники, ложки столовые, доски разделочные для сырой рыбы, ножи поварские, салфетки столовые |  |
|  | 4 | Приготовление рыбы отварной | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из рыбы. Отработать последовательность операций: первичная обработка рыбы, тепловая обработка, приготовления блюда. Изучить особенность процесса припускания, приготовление рыбы припущенной, правила подачи рыбы паровой | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты для проведения урока, сотейники, кастрюли, шумовки, лопатки, сито, рыбочистки, ножи поварские, блюда порционные овальные, доски разделочные, вилки, весы, электроплиты |  |
|  | 5 | Приготовление рыбы отварной с соусом | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из рыбы. Отработать последовательность операций: первичная обработка рыбы, тепловая обработка, приготовления блюда. Изучить особенность процесса припускания, приготовление рыбы припущенной, правила подачи рыбы паровой | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты для проведения урока, сотейники, кастрюли, шумовки, лопатки, сито, рыбочистки, ножи поварские, блюда порционные овальные, доски разделочные, вилки, весы, электроплиты |  |
|  | 6 | Приготовления рыбы паровой | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из рыбы.  Основные вопросы:   1. Жарения рыбы порционными кусками 2. Оформление и отпуск | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты для проведения урока, сотейники, кастрюли, шумовки, лопатки, сито, рыбочистки, ножи поварские, блюда порционные овальные, доски разделочные, вилки, весы, электроплиты |  |
|  | 7 | Приготовления рыбы в томате | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из рыбы.  Основные вопросы:   1. Жарения рыбы порционными кусками 2. Оформление и отпуск | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты для проведения урока, сотейники, кастрюли, шумовки, лопатки, сито, рыбочистки, ножи поварские, блюда порционные овальные, доски разделочные, вилки, весы, электроплиты |  |
|  | 8 | Приготовление жарка основным способом | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление рыбной массы и изделий из нее | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты для проведения урока, сотейники, кастрюли, шумовки, лопатки, сито, рыбочистки, ножи поварские, блюда порционные овальные, доски разделочные, вилки, весы, электроплиты |  |
|  | 9 | Приготовление рыбы жареной по-ленинградски | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из рыбы. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты для проведения урока, сотейники, кастрюли, шумовки, лопатки, сито, рыбочистки, ножи поварские, блюда порционные овальные, доски разделочные, вилки, весы, электроплиты |  |
|  | 10 | Приготовление фрикаделек рыбных | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из рыбы. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты для проведения урока, сотейники, кастрюли, шумовки, лопатки, сито, рыбочистки, ножи поварские, блюда порционные овальные, доски разделочные, вилки, весы, электроплиты |  |
|  | 11 | Приготовление рыбы жаренной фри | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из рыбы. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты для проведения урока, сотейники, кастрюли, шумовки, лопатки, сито, рыбочистки, ножи поварские, блюда порционные овальные, доски разделочные, вилки, весы, электроплиты |  |
|  | 12 | Рыба в тесте жаренная | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из рыбы. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты для проведения урока, сотейники, кастрюли, шумовки, лопатки, сито, рыбочистки, ножи поварские, блюда порционные овальные, доски разделочные, вилки, весы, электроплиты |  |
|  | 13 | Рыба, жареная с луком | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из рыбы. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты для проведения урока, сотейники, кастрюли, шумовки, лопатки, сито, рыбочистки, ножи поварские, блюда порционные овальные, доски разделочные, вилки, весы, электроплиты |  |
|  | 14 | Приготовление рыбы на сковороде по-русски | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из рыбы. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты для проведения урока, сотейники, кастрюли, шумовки, лопатки, сито, рыбочистки, ножи поварские, блюда порционные овальные, доски разделочные, вилки, весы, электроплиты |  |
|  | 15 | Практическая работа «Рыба (филе) припущенная» | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из рыбы. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты для проведения урока, сотейники, кастрюли, шумовки, лопатки, сито, рыбочистки, ножи поварские, блюда порционные овальные, доски разделочные, вилки, весы, электроплиты |  |
|  | 16. | Практическая работа «Рыба припущенная в молоке» | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из рыбы. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты для проведения урока, сотейники, кастрюли, шумовки, лопатки, сито, рыбочистки, ножи поварские, блюда порционные овальные, доски разделочные, вилки, весы, электроплиты |  |
|  | 17 | Практическая работа «Рыба тушеная в томате с овощами» | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из рыбы. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты для проведения урока, сотейники, кастрюли, шумовки, лопатки, сито, рыбочистки, ножи поварские, блюда порционные овальные, доски разделочные, вилки, весы, электроплиты |  |
|  | 18 | Практическая работа «Поджарка из рыбы» | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из рыбы. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты для проведения урока, сотейники, кастрюли, шумовки, лопатки, сито, рыбочистки, ножи поварские, блюда порционные овальные, доски разделочные, вилки, весы, электроплиты |  |
|  | 19 | Практическая работа «Рыба по-волжски (рыба маринованная жаренная)» | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из рыбы. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты для проведения урока, сотейники, кастрюли, шумовки, лопатки, сито, рыбочистки, ножи поварские, блюда порционные овальные, доски разделочные, вилки, весы, электроплиты |  |
|  | 20 | Практическая работа «Рыба запеченная с помидорами» | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из рыбы. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты для проведения урока, сотейники, кастрюли, шумовки, лопатки, сито, рыбочистки, ножи поварские, блюда порционные овальные, доски разделочные, вилки, весы, электроплиты |  |
|  | 21 | Практическая работа: «Картофельная запеканка с рыбными консервами» | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из рыбных консервов. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты для проведения урока, сотейники, кастрюли, шумовки, лопатки, сито, рыбочистки, ножи поварские, блюда порционные овальные, доски разделочные, вилки, весы, электроплиты |  |
|  | 22 | Практическая работа: «Салат из белокочанной и морской капусты» | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из морепродуктов. Подготовить белокочанную капусту (первичная обработка и шинковка) | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Разделочные доски, поварские ножи, посуда для нарезанных овощей, салатница, электроплита, кастрюля, лопатки, шумовки |  |
|  | 23 | Проверочная работа по теме: «Механическая обработка рыбы и нерыбных продуктов» | 6 | Инструктаж по безопасности труда, организация рабочего места и ознакомление с правилами санитарии. Приготовление блюда из рыбы. Практическая работа: «Салат рыбный с морской капустой» | Технологические схемы, инструкционные карты, технологические карты приготовления блюд. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Разделочные доски, поварские ножи, посуда для нарезанных овощей, салатница, электроплита, кастрюля, лопатки, шумовки, терка |  |
|  | **ТЕМА III**  Механическая обработка мяса и сельскохозяйственной птицы, дичи. Приготовления простых блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы | | 132 |  |  |  |  |  |
|  | 1 | Охрана труда, электробезопасность и пожарная безопасность при работе в учебной мастерской поваров | 6 | Ознакомить обучающихся с общими правилами техники безопасности в мастерской поваров и на отдельных рабочих местах, а также с противопожарными мероприятиями. Правила безопасности при работе в мясном цехе. Личная санитария и гигиена повара | Инструкция по охране труда и пожарной безопасности, плакаты, план эвакуации | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания |  |  |
|  | 2 | Практическая работа: «Мясо отварное» | 6 | Ознакомить обучающихся с общими правилами техники безопасности в мастерской поваров и на отдельных рабочих местах, а также с противопожарными мероприятиями. Организация рабочего места. Правила варки мяса. Личная санитария и гигиена повара. Приготовления блюда «Мясо отварное» | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики |  |  |
|  | 3 | Практическая работа: «Котлеты натуральные паровые» | 6 | Ознакомить обучающихся с общими правилами техники безопасности в мастерской поваров и на отдельных рабочих местах в мясном цехе, а также с противопожарными мероприятиями. Организация рабочего места. Личная санитария и гигиена повара. Правила варки мяса. Приготовления блюда «Котлеты натуральные паровые» | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты необходимые для проведения занятий, кастрюля, игла поварская, противень, ножи поварские, сковороды, доски разделочные, сито, терки, шумовки, сотейники, электроплиты, весы, блюда порционные |  |
|  | 4 | Практическая работа: «Бифштекс» | 6 | Ознакомить обучающихся с общими правилами техники безопасности в мастерской поваров и на отдельных рабочих местах в мясном цехе, а также с противопожарными мероприятиями. Организация рабочего места. Личная санитария и гигиена повара. Правила жарки мяса. Приготовления блюда «Бифштекс» Правила тепловой обработки (жарка) | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты необходимые для проведения занятий, кастрюля, игла поварская, противень, ножи поварские, сковороды, доски разделочные, сито, терки, шумовки, сотейники, электроплиты, весы, блюда порционные |  |
|  | 5 | Практическая работа: «Бифштекс с луком» | 6 | Ознакомить обучающихся с общими правилами техники безопасности в мастерской поваров и на отдельных рабочих местах в мясном цехе, а также с противопожарными мероприятиями. Организация рабочего места. Личная санитария и гигиена повара. Правила жарки мяса. Приготовления блюда «Бифштекс с луком» Приготовления лука для блюда | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты необходимые для проведения занятий, кастрюля, игла поварская, противень, ножи поварские, сковороды, доски разделочные, сито, терки, шумовки, сотейники, электроплиты, весы, блюда порционные |  |
|  | 6 | Практическая работа: «Филе (Сборник рецептур № 407)» | 6 | Ознакомить обучающихся с общими правилами техники безопасности в мастерской поваров и на отдельных рабочих местах в мясном цехе, а также с противопожарными мероприятиями. Организация рабочего места. Личная санитария и гигиена повара. Правила варки мяса. Приготовления блюда «Филе» | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты необходимые для проведения занятий, кастрюля, игла поварская, противень, ножи поварские, сковороды, доски разделочные, сито, терки, шумовки, сотейники, электроплиты, весы, блюда порционные |  |
|  | 7 | Практическая работа: «Бефстроганов» | 6 | Ознакомить обучающихся с общими правилами техники безопасности в мастерской поваров и на отдельных рабочих местах в мясном цехе, а также с противопожарными мероприятиями. Организация рабочего места. Личная санитария и гигиена повара. Правила варки мяса. Приготовления блюда «Бефстроганов» | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты необходимые для проведения занятий, кастрюля, игла поварская, противень, ножи поварские, сковороды, доски разделочные, сито, терки, шумовки, сотейники, электроплиты, весы, блюда порционные |  |
|  | 8 | Практическая работа: «Поджарка» | 6 | Ознакомить обучающихся с общими правилами техники безопасности в мастерской поваров и на отдельных рабочих местах в мясном цехе, а также с противопожарными мероприятиями. Организация рабочего места. Личная санитария и гигиена повара. Правила варки мяса. Приготовления блюда «Поджарка» Оформление блюда | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты необходимые для проведения занятий, кастрюля, игла поварская, противень, ножи поварские, сковороды, доски разделочные, сито, терки, шумовки, сотейники, электроплиты, весы, блюда порционные |  |
|  | 9 | Практическая работа: «Колбаса жаренная по-ленинградски» | 6 | Ознакомить обучающихся с общими правилами техники безопасности в мастерской поваров и на отдельных рабочих местах в мясном цехе, а также с противопожарными мероприятиями. Организация рабочего места. Личная санитария и гигиена повара. Правила варки мяса. Приготовления блюда «Колбаса жаренная по-ленинградски» | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты необходимые для проведения занятий, кастрюля, игла поварская, противень, ножи поварские, сковороды, доски разделочные, сито, терки, шумовки, сотейники, электроплиты, весы, блюда порционные |  |
|  | 10 | Практическая работа: «Печень жаренная с жиром или луком» | 6 | Ознакомить обучающихся с общими правилами техники безопасности в мастерской поваров и на отдельных рабочих местах в мясном цехе, а также с противопожарными мероприятиями. Организация рабочего места. Личная санитария и гигиена повара. Правила варки мяса. Приготовления блюда «Печень жаренная с жиром или луком» | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты необходимые для проведения занятий, кастрюля, игла поварская, противень, ножи поварские, сковороды, доски разделочные, сито, терки, шумовки, сотейники, электроплиты, весы, блюда порционные |  |
|  | 11 | Практическая работа: «Печень по-строгановски» | 6 | Ознакомить обучающихся с общими правилами техники безопасности в мастерской поваров и на отдельных рабочих местах в мясном цехе, а также с противопожарными мероприятиями. Организация рабочего места. Личная санитария и гигиена повара. Правила варки мяса. Приготовления блюда «Печень по-строгановски» | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты необходимые для проведения занятий, кастрюля, игла поварская, противень, ножи поварские, сковороды, доски разделочные, сито, терки, шумовки, сотейники, электроплиты, весы, блюда порционные |  |
|  | 12 | Практическая работа: «Оладьи картофельные фаршированные с мясом» | 6 | Ознакомить обучающихся с общими правилами техники безопасности в мастерской поваров и на отдельных рабочих местах в мясном цехе, а также с противопожарными мероприятиями. Организация рабочего места. Личная санитария и гигиена повара. Правила варки мяса. Приготовления блюда «Оладьи картофельные фаршированные с мясом». Последовательность выполнения | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты необходимые для проведения занятий, кастрюля, игла поварская, противень, ножи поварские, сковороды, доски разделочные, сито, терки, шумовки, сотейники, электроплиты, весы, блюда порционные |  |
|  | 13 | Практическая работа: «Блины картофельные с мясом и луком» | 6 | Ознакомить обучающихся с общими правилами техники безопасности в мастерской поваров и на отдельных рабочих местах в мясном цехе, а также с противопожарными мероприятиями. Организация рабочего места. Личная санитария и гигиена повара. Правила варки мяса. Приготовления блюда «Блины картофельные с мясо и луком». Последовательность выполнения | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты необходимые для проведения занятий, кастрюля, игла поварская, противень, ножи поварские, сковороды, доски разделочные, сито, терки, шумовки, сотейники, электроплиты, весы, блюда порционные |  |
|  | 14 | Практическая работа: «Жаркое по-домашнему» | 6 | Ознакомить обучающихся с общими правилами техники безопасности в мастерской поваров и на отдельных рабочих местах в мясном цехе, а также с противопожарными мероприятиями. Организация рабочего места. Личная санитария и гигиена повара. Правила варки мяса. Приготовления блюда «Жаркое по-домашнему». Последовательность выполнения | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты необходимые для проведения занятий, кастрюля, игла поварская, противень, ножи поварские, сковороды, доски разделочные, сито, терки, шумовки, сотейники, электроплиты, весы, блюда порционные |  |
|  | 15 | Практическая работа: «Рагу из свинины» | 6 | Ознакомить обучающихся с общими правилами техники безопасности в мастерской поваров и на отдельных рабочих местах в мясном цехе, а также с противопожарными мероприятиями. Организация рабочего места. Личная санитария и гигиена повара. Правила варки мяса. Приготовления блюда «Рагу из свинины». Последовательность выполнения | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты необходимые для проведения занятий, кастрюля, игла поварская, противень, ножи поварские, сковороды, доски разделочные, сито, терки, шумовки, сотейники, электроплиты, весы, блюда порционные |  |
|  | 16 | Практическая работа: «Азу» | 6 | Ознакомить обучающихся с общими правилами техники безопасности в мастерской поваров и на отдельных рабочих местах в мясном цехе, а также с противопожарными мероприятиями. Организация рабочего места. Личная санитария и гигиена повара. Правила варки мяса. Приготовления блюда «Азу». Последовательность выполнения. Знакомство с зарубежной кухней. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты необходимые для проведения занятий, кастрюля, игла поварская, противень, ножи поварские, сковороды, доски разделочные, сито, терки, шумовки, сотейники, электроплиты, весы, блюда порционные |  |
|  | 17 | Практическая работа: «Плов» | 6 | Ознакомить обучающихся с общими правилами техники безопасности в мастерской поваров и на отдельных рабочих местах в мясном цехе, а также с противопожарными мероприятиями. Организация рабочего места. Личная санитария и гигиена повара. Правила варки мяса. Приготовления блюда «Плов». Последовательность выполнения. Правила закладки продуктов. Знакомство с зарубежной кухней. | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты необходимые для проведения занятий, кастрюля, игла поварская, противень, ножи поварские, сковороды, доски разделочные, сито, терки, шумовки, сотейники, электроплиты, весы, блюда порционные |  |
|  | 18 | Практическая работа: «Тефтели» | 6 | Ознакомить обучающихся с общими правилами техники безопасности в мастерской поваров и на отдельных рабочих местах в мясном цехе, а также с противопожарными мероприятиями. Организация рабочего места. Личная санитария и гигиена повара. Правила варки мяса. Приготовления блюда «Тефтели». Последовательность выполнения | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты необходимые для проведения занятий, кастрюля, игла поварская, противень, ножи поварские, сковороды, доски разделочные, сито, терки, шумовки, сотейники, электроплиты, весы, блюда порционные |  |
|  | 19 | Практическая работа: «Мясные фрикадельки в соусе» | 6 | Ознакомить обучающихся с общими правилами техники безопасности в мастерской поваров и на отдельных рабочих местах в мясном цехе, а также с противопожарными мероприятиями. Организация рабочего места. Личная санитария и гигиена повара. Правила варки мяса. Приготовления блюда «Мясные фрикадельки в соусе». Последовательность выполнения | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты необходимые для проведения занятий, кастрюля, игла поварская, противень, ножи поварские, сковороды, доски разделочные, сито, терки, шумовки, сотейники, электроплиты, весы, блюда порционные |  |
|  | 20 | Практическая работа: «Оладьи из печени» | 6 | Ознакомить обучающихся с общими правилами техники безопасности в мастерской поваров и на отдельных рабочих местах в мясном цехе, а также с противопожарными мероприятиями. Организация рабочего места. Личная санитария и гигиена повара. Правила варки мяса. Приготовления блюда «Оладьи из печени» | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты необходимые для проведения занятий, кастрюля, игла поварская, противень, ножи поварские, сковороды, доски разделочные, сито, терки, шумовки, сотейники, электроплиты, весы, блюда порционные |  |
|  | 21 | Практическая работа: «Запеканка картофельная с мясом» | 6 | Ознакомить обучающихся с общими правилами техники безопасности в мастерской поваров и на отдельных рабочих местах в мясном цехе, а также с противопожарными мероприятиями. Организация рабочего места. Личная санитария и гигиена повара. Правила варки мяса. Приготовления блюда «Запеканка картофельная с мясом». Отпуск | Журнал производственного обучения; конспекты обучающихся; плакаты, инструкции по технике безопасности. Технологические схемы, инструкционные карты, цветные иллюстрации блюда, технологические карты приготовления блюд; муляжи готовых блюд из рыбы. Продукты для выполнения практических заданий. Сборник рецептур | Организация предприятий общественного питания; основы безопасности жизнедеятельности; физическое воспитание; основы санитарии и гигиены; оборудование предприятий общественного питания; кулинария; товароведение продовольственных продуктов; основы калькуляции и учет; основы информатики | Продукты необходимые для проведения занятий, кастрюля, игла поварская, противень, ножи поварские, сковороды, доски разделочные, сито, терки, шумовки, сотейники, электроплиты, весы, блюда порционные |  |
|  | 22 | Проверочная работа по теме: «Механическая обработка мяса и сельскохозяйственной птицы, дичи. Приготовления простых блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы | 6 | Ознакомит обучающихся с общими правилами техники безопасности в мастерской поваров и на отдельных рабочих местах в мясном цехе, а также с противопожарными мероприятиями. Организация рабочего места. Личная санитария и гигиена повара. | Продукты для выполнения практической работы: «Макаронник с субпродуктами» | Сборник рецептур, технологические карты, технологические схемы, технология приготовления пищи | Разделочные доски, поварские ножи, электроплита, кастрюля, лопатки, шумовки, терка |  |
|  | ИТОГО ЗА ВТОРОЕ ПОЛУГОДИЕ | | 264 |  |  |  |  |  |
|  | ИТОГО ЗА ГОД | | 468 |  |  |  |  |  |

курс обучения **ВТОРОЙ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Время (месяц) изучения темы** | **№ темы, подтемы** | **Наименование тем, подтем, программы** | **Время на изучение темы, подтемы** | **Учебно-**  **Производственные**  **работы** | **Материально-техническое оснащение** | **Межпредметные связи** | **Инструменты, посуда и приспособления** | **Примечание** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|  |  |  |  | **1 полугодие** |  |  |  |  |
| **Сентябрь** | 4 | **Правила техники безопасности при работе в учебно-производственных мастерских** | **6** |  |  |  |  |  |
| **Сентябрь** | *4.1* | *Правила ТБ, ПБ, ЭБ, санитарии и гигиены при работе в учебно-производственной мастерской поваров* | 6 | Правила ТБ, ПБ, ЭБ, санитарии и гигиены при работе в учебно-производственной мастерской поваров. Инструктаж. | Плакаты,  инструкции | Санитария и гигиена  Охрана труда  ОБЖ |  |  |
|  | **5** | **Приготовление холодных блюд** | **96** |  |  |  |  |  |
| **Сентябрь** | *5.1* | ***Правила ТБ, ПБ, ЭБ, санитарии и гигиены при приготовлении холодных блюд. Охрана труда и организация рабочего места при работе в холодном цехе.*** | ***(6)*** |  |  |  |  |  |
|  |  |  | 6 | Правила ТБ, ПБ, ЭБ, санитарии и гигиены при приготовлении холодных блюд. Инструктаж Охрана труда и организация рабочего места при работе в холодном цехе.  Выбор производственного инвентаря и оборудования.  Приготовление, оформление, бракераж и подача бутербродов и гастрономических продуктов порциями | Плакаты,  Инструкции Раздаточный материал  Схема холодного цеха | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция охрана труда  ОБЖ |  |  |
|  | *5.2* | ***Технология приготовления бутербродов*** | ***(30)*** |  |  |  |  |  |
| **Сентябрь** |  |  | 6 | Подготовка продуктов для приготовления бутербродов. Приготовление открытых простых бутербродов | Технологические карты  Технологические схемы  Сборник рецептур  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Кулинария  Товароведен  Деловая культура  Основы физиологии питания  Калькуляция | Доски, ножи, блюда, тарелки, вилки,  Чайные чашки, сахарница |  |
| **Сентябрь** |  |  | 6 | Приготовление бутербродов с масляными смесями .Приготовление сложных бутербродов | Сборник рецептур  Технологические карты  Технологические схемы  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Кулинария  Товароведен  Деловая культура  Основы физиологии питания  Калькуляция | Доски, ножи, тарелки, миксер, вилки, блюда  Чайные чашки, сахарница |  |
| **Сентябрь** |  |  | 6 | Приготовление закрытых бутербродов (сэндвичей) | Технологические карты  Технологические схемы  Сборник рецептур  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Кулинария  Товароведен  Деловая культура  Основы физиологии питания  Калькуляция | Доски, ножи, блюда, тарелки, вилки  Чайные чашки, сахарница |  |
| **Сентябрь** |  |  | 6 | Приготовление банкетных закусок (канапе) | Сборник рецептур  Технологические карты  Технологические схемы  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Доски, ножи, тарелки, вилки, миксер, блюда, фигурные выемки  Чайные чашки, сахарница |  |
| **Сентябрь** |  |  | 6 | Приготовление горячих бутербродов | Сборник рецептур  Интернет-ресурсы  Технологические карты  Технологические схемы  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Кулинария  Товароведен  Деловая культура  Основы физиологии питания  Калькуляция | Кастрюли, доски, ножи, блюда, сковороды, тарелки, миски, вилки, миксер, противень  Чайные чашки, сахарница |  |
|  | *5.3* | ***Технология приготовления и оформления салатов и винегретов*** | ***(42)*** |  |  |  |  |  |
| **Сентябрь** |  |  | 6 | Приготовление и оформление салатов и винегретов. Подготовка продуктов для приготовления салатов и винегретов. | Технологические карты  Технологические схемы  Сборник рецептур  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Кастрюли, доски, ножи, тарелки, вилки, салатницы, овощечистки,  миксер |  |
| **Сентябрь** |  |  | 6 | Приготовление салатов из сырых овощей | Сборник рецептур  Технологические карты  Технологические схемы  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Кулинария  Товароведен  Деловая культура  Основы физиологии питания  Калькуляция | Доски, ножи, овощечистки, салатницы, тарелки, вилки, ложки, миски |  |
| **Сентябрь** |  |  | 6 | Приготовление салатов из сырых овощей | Сборник рецептур  Интернет-ресурсы  Технологические карты  Технологические схемы  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Кулинария  Товароведен  Деловая культура  Основы физиологии питания  Калькуляция | Доски, ножи, салатницы, овощечистки, тарелки, вилки, ложки, миски |  |
| **Сентябрь** |  |  | 6 | Приготовление салатов из вареных овощей | Технологические карты  Технологические схемы  Сборник рецептур  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Кастрюли, доски, ножи, салатницы, овощечистки, тарелки, вилки, ложки, миски |  |
| **Сентябрь** |  |  | 6 | Приготовление смешанных салатов | Сборник рецептур  Интернет-ресурсы  Технологические карты  Технологические схемы  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Кулинария  Товароведен  Деловая культура  Основы физиологии питания  Калькуляция | Кастрюли, доски, ножи, салатницы, овощечистки, тарелки, вилки, ложки, миски, салатницы, |  |
| **Октябрь** |  |  | 6 | Приготовление салатов с мясными продуктами | Сборник рецептур  Интернет-ресурсы  Технологические карты  Технологические схемы  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Кастрюли, доски, ножи, овощечистки, тарелки, вилки, ложки, миски, салатницы, |  |
| **Октябрь** |  |  | 6 | Приготовление винегретов | Технологические карты  Технологические схемы  Сборник рецептур  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Кулинария  Товароведен  Деловая культура  Основы физиологии питания  Калькуляция | Кастрюли, доски, ножи, овощечистки, тарелки, вилки, ложки, миски |  |
|  | *5.4* | ***Технология приготовления и оформления холодных и горячих закусок*** | ***(18)*** |  |  |  |  |  |
| **Октябрь** |  |  | 6 | Приготовление закусок из фаршированных овощей | Сборник рецептур  Интернет-ресурсы  Технологические карты  Технологические схемы  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Кастрюли, доски, ножи, овощечистки, тарелки, вилки, ложки, миски |  |
| **Октябрь** |  |  | 6 | Приготовление овощных закусок из овощей с чесноком | Технологические карты  Технологические схемы  Сборник рецептур  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Кулинария  Товароведен  Деловая культура  Основы физиологии питания  Калькуляция | Кастрюли, доски, ножи, овощечистки, тарелки, вилки, ложки, миски |  |
| **Октябрь** |  |  | 6 | Приготовление горячих закусок | Сборник рецептур  Интернет-ресурсы  Технологические карты  Технологические схемы  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Кастрюли, доски, ножи, овощечистки, тарелки, вилки, ложки, миски |  |
|  | **6** | **Технология приготовления супов** | **96** |  |  |  |  |  |
|  | *6.1* | ***Инструктаж по ТБ, ПБ, ЭБ, санитарии и гигиене при работе в горячем цехе при приготовлении супов*** | ***(6)*** |  |  |  |  |  |
| **Октябрь** |  |  | 6 | Инструктаж по ТБ, ПБ, ЭБ, санитарии и гигиене при работе в горячем цехе при приготовлении супов | Плакаты  Инструкции | Охрана труда  Основы санитарии и гигиены  ОБЖ |  |  |
|  | *6.2* | ***Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда для приготовления супов*** | ***(6)*** |  |  |  |  |  |
| **Октябрь** |  |  | 6 | Оборудование, посуда, инструменты, инвентарь для приготовления супов. Приготовление бульонов | Раздаточный материал  Технологические карты  Технологические схемы | Организация  Оборудован  Кулинария  Товароведен | Кастрюли, доски, ножи, овощечистки, тарелки, вилки, ложки, миски |  |
|  | *6.3* | ***Технология приготовления горячих супов*** | ***(78)*** |  |  |  |  |  |
| **Октябрь** | 6.3.1 | *Технология приготовления заправочных супов* *на овощном, грибном отварах, на костном, мясокостном, рыбном бульонах* | *(72)* |  |  |  |  |  |
| **Октябрь** |  |  | 6 | Приготовление борщей вегетарианских и на бульонах | Раздаточный материал Сборник рецептур  Интернет-ресурсы  Технологические карты  Технологические схемы  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Кулинария  Товароведен  Деловая культура  Основы физиологии питания  Калькуляция | Кастрюли, сковороды, миски, доски, ножи, лопаточки, веселки, поварешка, ложки, вилки, тарелки |  |
| **Октябрь** |  |  | 6 | Приготовление борщей на бульонах с фрикадельками | Сборник рецептур  Интернет-ресурсы  Технологические карты  Технологические схемы  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Кулинария  Товароведен  Деловая культура  Основы физиологии питания  Калькуляция | Кастрюли, сковороды, миски, доски, ножи, лопаточки, веселки, поварешка, ложки, вилки, тарелки |  |
| **Октябрь** |  |  | 6 | Приготовление борщей с пампушками | Сборник рецептур  Интернет-ресурсы  Технологические карты  Технологические схемы  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Кулинария  Товароведен  Деловая культура  Основы физиологии питания  Калькуляция | Кастрюли, сковороды, миски, доски, ножи, лопаточки, веселки, поварешка, ложки, вилки, тарелки |  |
| **Октябрь** |  |  | 6 | Приготовление щей с картофелем | Раздаточный материал Технологические карты  Технологические схемы  Сборник рецептур  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Кастрюли, сковороды, миски, доски, ножи, лопаточки, веселки, поварешка, ложки, вилки, тарелки |  |
| **Октябрь** |  |  | 6 | Приготовление щей суточных | Технологические карты  Технологические схемы  Сборник рецептур  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Кастрюли, сковороды, миски, доски, ножи, лопаточки, веселки, поварешка, ложки, вилки, тарелки |  |
| **Октябрь** |  |  | 6 | Приготовление рассольников |  | Кулинария  Товароведен  Деловая культура  Основы физиологии питания  Калькуляция | Кастрюли, сковороды, миски, доски, ножи, лопаточки, веселки, поварешка, ложки, вилки, тарелки |  |
| **Октябрь** |  |  | 6 | Приготовление супов с макаронными изделиями, лапшой домашней | Технологические карты  Технологические схемы  Сборник рецептур  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Кастрюли, сковороды, миски, доски, ножи, лопаточки, веселки, поварешка, ложки, вилки, тарелки |  |
| **Ноябрь** |  |  | 6 | Приготовление супов картофельных с крупами | Технологические карты  Технологические схемы  Сборник рецептур  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Кастрюли, сковороды, миски, доски, ножи, лопаточки, веселки, поварешка, ложки, вилки, тарелки |  |
| **Ноябрь** |  |  | 6 | Приготовление супов картофельных с бобовыми | Технологические карты  Технологические схемы  Сборник рецептур  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Кастрюли, сковороды, миски, доски, ножи, лопаточки, веселки, поварешка, ложки, вилки, тарелки |  |
| **Ноябрь** |  |  | 6 | Приготовление супов на рыбном бульоне | Раздаточный материал Технологические карты  Технологические схемы  Сборник рецептур  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Кулинария  Товароведен  Деловая культура  Основы физиологии питания  Калькуляция | Кастрюли, сковороды, миски, доски, ножи, лопаточки, веселки, поварешка, ложки, вилки, тарелки |  |
| **Ноябрь** |  |  | 6 | Приготовление супов с рыбными консервами | Раздаточный материал Технологические карты  Технологические схемы  Сборник рецептур  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Кулинария  Товароведен  Деловая культура  Основы физиологии питания  Калькуляция | Кастрюли, сковороды, миски, доски, ножи, лопаточки, веселки, поварешка, ложки, вилки, тарелки |  |
| **Ноябрь** |  |  | 6 | Приготовление солянок | Раздаточный материал Технологические карты  Технологические схемы  Сборник рецептур  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Кулинария  Товароведен  Деловая культура  Основы физиологии питания  Калькуляция | Кастрюли, сковороды, миски, доски, ножи, лопаточки, веселки, поварешка, ложки, вилки, тарелки |  |
| **Ноябрь** | 6.3.2 | *Технология приготовления молочных супов* | 6 | Приготовление молочных супов | Раздаточный материал Технологические карты  Технологические схемы  Сборник рецептур  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Кастрюли, миски, поварешка, ложки, тарелки |  |
|  | ***6.4*** | ***Технология приготовления холодных супов*** | ***(6)*** |  |  |  |  |  |
| **Ноябрь** |  |  | 6 | Технология приготовления холодных супов. Температурный режим при подаче и хранении. | Технологические карты  Технологические схемы  Сборник рецептур  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Кулинария  Товароведен  Деловая культура  Основы физиологии питания  Калькуляция | Кастрюли, доски, ножи, овощечистки, тарелки, вилки, ложки, миски |  |
|  | **7** | **Технология приготовления соусов** | **72** |  |  |  |  |  |
|  | ***7.1*** | ***Инструктаж по соблюдению правил ТБ, ПБ, ЭБ, санитарии и гигиене при работе в горячем цехе при приготовлении соусов*** | **(6)** |  |  |  |  |  |
| **Ноябрь** |  |  | 6 | Инструктаж по соблюдению правил ТБ, ПБ, ЭБ, санитарии и гигиене при работе в горячем цехе при приготовлении соусов | Инструкции  Плакаты  Раздаточный материал | Охрана труда  Санитария и гигиена  ОБЖ  Организация  Оборудован |  |  |
|  | ***7.2*** | ***Технология приготовления горячих соусов*** | ***(54)*** |  |  |  |  |  |
|  | *7.2.1* | *Технология приготовления соусов на мясном бульоне* | *(18)* |  |  |  |  |  |
| **Ноябрь** |  |  | 6 | Приготовление белого основного соуса и производных от него для мясных блюд |  | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Кастрюли, доски, ножи, овощечистки, тарелки, вилки, ложки, миски |  |
| **Ноябрь** |  |  | 6 | Приготовление красного основного соуса и производных от него для мясных блюд | Технологические карты  Технологические схемы  Сборник рецептур  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Кулинария  Товароведен  Деловая культура  Основы физиологии питания  Калькуляция | Кастрюли, доски, ножи, овощечистки, тарелки, вилки, ложки, миски |  |
| **Ноябрь** |  |  | 6 | Приготовление томатного соуса и производных от него | Технологические карты  Технологические схемы  Сборник рецептур  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Кастрюли, доски, ножи, овощечистки, тарелки, вилки, ложки, миски |  |
|  | *7.2.2* | *Технология приготовления соусов на рыбном бульоне* | *(12)* |  |  |  |  |  |
| **Декабрь** |  |  | 6 | Приготовление белого основного соуса и производных от него для рыбных блюд |  | Кулинария  Товароведен  Деловая культура  Основы физиологии питания  Калькуляция | Кастрюли, доски, ножи, овощечистки, тарелки, вилки, ложки, миски |  |
| **Декабрь** |  |  | 6 | Приготовление красного основного соуса и производных от него для рыбных блюд |  | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Кастрюли, доски, ножи, овощечистки, тарелки, вилки, ложки, миски |  |
|  | *7.2.3* | *Технология приготовления молочных соусов* | *(18)* |  |  |  |  |  |
| **Декабрь** |  |  | 6 | Технология приготовления жидких молочных соусов для подачи к блюдам | Технологические карты  Технологические схемы  Сборник рецептур  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Кулинария  Товароведен  Деловая культура  Основы физиологии питания  Калькуляция | Кастрюли, доски, ножи, овощечистки, тарелки, вилки, ложки, миски |  |
| **Декабрь** |  |  | 6 | Технология приготовления молочных соусов средней густоты для запекания |  | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Кастрюли, доски, ножи, овощечистки, тарелки, вилки, ложки, миски |  |
| **Декабрь** |  |  | 6 | Технология приготовления густых молочных соусов для фарширования |  | Кулинария  Санитария  Товароведен  Оборудован  Организация  Калькуляция | Кастрюли, доски, ножи, овощечистки, тарелки, вилки, ложки, миски |  |
|  | *7.2.4* | *Технология приготовления сметанных соусов* | (6) |  |  |  |  |  |
| **Декабрь** |  |  | 6 | Технология приготовления сметанных соусов | Технологические карты  Технологические схемы  Сборник рецептур  Учебный материал (продукты для отработки темы)  Интернет-ресурсы | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Кастрюли, доски, ножи, овощечистки, тарелки, вилки, ложки, миски |  |
|  | ***7.3*** | ***Технология приготовления холодных соусов*** | ***(6)*** |  |  |  |  |  |
| **Декабрь** |  |  | 6 | *Технология приготовления холодных соусов* | Технологические карты  Технологические схемы  Сборник рецептур  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Кастрюли, доски, ножи, овощечистки, тарелки, вилки, ложки, миски |  |
|  | ***7.4*** | ***Технология приготовления сладких соусов*** | ***(6)*** |  |  |  |  |  |
| **Декабрь** |  |  | 6 | *Технология приготовления сладких соусов* | Технологические карты  Технологические схемы  Сборник рецептур  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Кастрюли, доски, ножи, овощечистки, тарелки, вилки, ложки, миски |  |
|  | **8** | **Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий** | **48**  **(24)** |  |  |  |  |  |
|  | ***8.1*** | ***Инструктаж по соблюдению правил ТБ, ПБ, ЭБ, санитарии и гигиене при приготовлении блюд из круп, бобовых и макаронных изделий*** | ***(6)*** |  |  |  |  |  |
| **Декабрь** |  |  | 6 | Инструктаж по соблюдению правил ТБ, ПБ, ЭБ, санитарии и гигиене при приготовлении блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Проверка органолептическим способом качества круп, бобовых и макаронных изделий | Инструкции  Плакаты  Раздаточный материал | Охрана труда  Санитария и гигиена  ОБЖ  Организация  Оборудован |  |  |
|  | ***8.2*** | ***Технология приготовления, оформление, бракераж и подача каш и блюд из них*** | ***(18)*** |  |  |  |  |  |
| **Декабрь** |  |  | 6 | Технология приготовления рассыпчатых, жидких и вязких каш | Технологические карты  Технологические схемы  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Кастрюли, доски, ножи, овощечистки, тарелки, вилки, ложки, миски |  |
| **Декабрь** |  |  | 12 | Технология приготовления блюд из каш | Технологические карты  Технологические схемы | Товароведен  Кулинария  Санитария  Калькуляция | Кастрюли, доски, ножи, миски, овощечистки, тарелки, вилки, |  |
|  |  | **Проверочные работы** | **12** |  |  |  |  |  |
|  |  | **Итого за 1 полугодие** | **306** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **2 полугодие** |  |  |  |  |
|  | **8** | **Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий**  **(продолжение – 24 часов)** | **48**  **(24)** |  |  |  |  |  |
| **Январь** | ***8.3*** | ***Технология приготовления блюд из круп, бобовых*** | 6 | Технология приготовления блюд и изделий из круп и бобовых | Сборник рецептур  Раздаточный материал  Учебный материал (продукты для отработки темы)  Технологические карты  Технологические схемы | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Кастрюли, дуршлаг, тарелки, вилки, ложки, миски, сковороды, противень |  |
|  | ***8.4*** | ***Технология приготовления блюд из макаронных изделий*** | **(18)** |  |  |  |  |  |
| **Январь** |  |  | 6 | Технология приготовления блюд из отварных макаронных изделий | Технолог карты  Технолог схемы  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Кулинария  Товароведен  Дел культура  Осн физиол  Калькуляция | Кастрюли, дуршлаг, тарелки, вилки, ложки, миски, |  |
| **Январь** |  |  | 6 | Технология приготовления блюд из запеченных макаронных изделий | Технолог карты  Технолог схемы  Учебный материал (продукты) | Кулинария  Товароведен  Осн физиол  Калькуляция | Кастрюли, дуршлаг, тарелки, вилки, противень |  |
| **Январь** |  |  | 6 | Технология приготовления запеченных блюд из макаронных изделий |  |  |  |  |
|  | **9** | **Технология приготовления гарниров** | **42** |  |  |  |  |  |
|  | ***9.1*** | ***Охрана труда и организация рабочего места. Оборудование, инвентарь, инструменты, приспособления, используемые для приготовления гарниров. Температурный режим при подаче и хранении. Бракераж.*** | ***(6)*** |  |  |  |  |  |
| **Январь** |  |  | 6 | Охрана труда и организация рабочего места. Оборудование, инвентарь, инструменты, приспособления, используемые для приготовления гарниров. Температурный режим при подаче и хранении. Бракераж | Инструкции  Плакаты  Раздаточный материал | Охрана труда  Санитария и гигиена  ОБЖ  Организация  Оборудован |  |  |
|  | ***9.2*** | ***Технология приготовления гарниров для горячих блюд*** | ***(24)*** |  |  |  |  |  |
| **Январь** |  |  | 12 | Технология приготовления гарниров из круп | Технологические карты  Технологические схемы  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Кастрюли, дуршлаг, тарелки, вилки, ложки, миски, |  |
| **Январь** |  |  | 6 | Технология приготовления гарниров из бобовых | Учебный материал (продукты для отработки темы)  Технологические карты  Технологические схемы | Кулинария  Товароведен  Оборудован Основы физиологии питания  Калькуляция | Кастрюли, дуршлаг, тарелки, вилки, ложки, миски, |  |
| **Январь** |  |  | 6 | Технология приготовления гарниров из макаронных изделий | Технологические карты  Технологические схемы  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Кулинария  Товароведен  Оборудован Основы физиологии питания  Калькуляция | Кастрюли, дуршлаг, тарелки, вилки, ложки, миски, сковороды, противень |  |
|  | ***9.3*** | ***Технология приготовления гарниров для холодных блюд*** | ***(6)*** |  |  |  |  |  |
| **Февраль** |  |  | 6 | Технология приготовления гарниров из овощей для холодных блюд | Технологические карты  Технологические схемы  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Кастрюли, дуршлаг, тарелки, вилки, ложки, миски, сковороды, противень |  |
|  | ***9.4*** | ***Технология приготовления сложных гарниров*** | ***(6)*** |  |  |  |  |  |
| **Февраль** |  |  | 6 | Технология приготовления сложных гарниров | Учебный материал (продукты для отработки темы)  Технологические карты  Технологические схемы | Кулинария  Товароведен  Оборудован Основы физиологии питания  Калькуляция | Кастрюли, дуршлаг, тарелки, вилки, ложки, миски, сковороды, противень |  |
|  | **10** | **Технология приготовления мучных изделий** | **84** |  |  |  |  |  |
|  | ***10.1*** | ***Охрана труда и организация рабочего места. Оборудование, инвентарь, инструменты, приспособления для приготовления мучных изделий. Сырье, используемое для приготовления мучных изделий*** | ***(6)*** |  |  |  |  |  |
| **Февраль** |  |  | 6 | Охрана труда и организация рабочего места. Оборудование, инвентарь, инструменты, приспособления для приготовления мучных изделий. Сырье, используемое для приготовления мучных изделий | Инструкции  Плакаты  Раздаточный материал | Охрана труда  Санитария и гигиена  ОБЖ  Организация  Оборудован |  |  |
|  | ***10.2*** | ***Технология приготовления мучных блюд*** | ***(24)*** |  |  |  |  |  |
| **Февраль** |  |  | 6 | Технология приготовления теста для пельменей, мант и изделий из него | Технологические карты  Технологические схемы  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Сито, кастрюли, дуршлаг, скалки, шумовки, тарелки, вилки, ложки, миски, |  |
| **Февраль** |  |  | 6 | Технология приготовления теста для вареников и изделий из него | Учебный материал (продукты для отработки темы)  Технологические карты  Технологические схемы | Кулинария  Товароведен  Оборудован Основы физиологии питания  Калькуляция | Сито, скалки, кастрюли, дуршлаг, шумовки, тарелки, вилки, ложки, миски |  |
| **Февраль** |  |  | 6 | Технология приготовления теста для блинов, блинчиков и изделий из него | Технологические карты  Технологические схемы  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Сито, кастрюли, дуршлаг, венчик, миксер,, тарелки, вилки, ложки, миски |  |
| **Февраль** |  |  | 6 | Технология приготовления теста для оладий и изделий из него | Учебный материал (продукты для отработки темы)  Технологические карты  Технологические схемы | Кулинария  Товароведен  Оборудован Основы физиологии питания  Калькуляция | Сито, кастрюли, дуршлаг, венчик, миксер, тарелки, вилки, ложки, миски |  |
|  | ***10.3*** | ***Технология приготовления мучных кулинарных изделий*** | ***(42)*** |  |  |  |  |  |
| **Февраль** |  |  | 6 | Фарши, применяемые для приготовления мучных изделий | Учебный материал (продукты для отработки темы)  Сборник рецептур  Технологические карты  Технологические схемы | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Кастрюли, дуршлаг, шумовки, тарелки, вилки, ложки, миски, сковороды |  |
| **Февраль** |  |  | 6 | Технология приготовления дрожжевого теста и жареных изделий из него (пирожки, беляши, пончики) | Технологические карты  Технологические схемы  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Кулинария  Товароведен  Оборудован Основы физиологии питания  Калькуляция | Сито, скалки, кастрюли, лопаточки, сковороды, ножи, доски, тарелки, вилки, ложки, миски |  |
| **Февраль** |  |  | 6 | Технология приготовления дрожжевого теста и выпечных изделий из него (ватрушки, рыбники, расстегаи, кулебяки) | Учебный материал (продукты для отработки темы)  Технологические карты  Технологические схемы | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Сито, кастрюли, скалки, лопаточки, сковороды, ножи, доски, тарелки, вилки, ложки, миски, противень |  |
| **Февраль** |  |  | 6 | Технология приготовления слоеного пресного теста и изделий из него | Технологические карты  Технологические схемы  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Сито, лопаточки, сковороды, ножи, доски, тарелки, вилки, ложки, миски, скалки, противень, |  |
| **Март** |  |  | 6 | Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него | Технологические карты  Технологические схемы  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Кулинария  Товароведен  Оборудован Основы физиологии питания  Калькуляция | Сито, скалки, кастрюли, лопаточки, сковороды, ножи, доски, тарелки, вилки, ложки, миски, противень |  |
| **Март** |  |  | 6 | Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него | Учебный материал (продукты для отработки темы)  Технологические карты  Технологические схемы | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Сито, кастрюли, лопаточки, сковороды, ножи, скалки, доски, тарелки, вилки, ложки, миски, противень |  |
| **Март** |  |  | 6 | Технология приготовления заварного теста и изделий из него | Сборник рецептур  Учебный материал (продукты для отработки темы)  Технологические карты  Технологические схемы | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Сито, кастрюли, лопаточки, сковороды, ножи, доски, тарелки, вилки, ложки, миски, противень, кондитерский мешок |  |
|  | ***10.4*** | ***Технология приготовления мучных гарниров*** | ***(12)*** |  |  |  |  |  |
| **Март** |  |  | 6 | Технология приготовления мучных гарниров (клецки, лапша домашняя, гренки) | Технологические карты  Технологические схемы  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Кулинария  Товароведен  Оборудован Основы физиологии питания  Калькуляция | Сито, кастрюли, лопаточки, сковороды, ножи, доски, тарелки, вилки, ложки, миски |  |
| **Март** |  |  | 6 | Технология приготовления мучных гарниров (профитроли, волованы, тарталетки, корзиночки) | Учебный материал (продукты для отработки темы)  Технологические карты  Технологические схемы | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Сито, кастрюли, лопаточки, сковороды, ножи, доски, тарелки, вилки, ложки, миски, противень, кондитерский мешок |  |
|  | **11** | **Технология приготовления сладких блюд** | **24** |  |  |  |  |  |
| **Март** |  |  | 6 | Инструктаж по соблюдению правил ТБ, ПБ, ЭБ, санитарии и гигиене в мастерской поваров.  Охрана труда и организация рабочего места. Оборудование, инвентарь, инструменты, приспособления для приготовления сладких блюд. | Инструкции  Плакаты  Раздаточный материал | Охрана труда  Санитария и гигиена  ОБЖ  Организация  Оборудован | Дуршлаг, кастрюли, миски, стаканы, ложки |  |
| **Март** |  |  | 6 | Технология приготовления киселей, компотов | Технологические карты  Технологические схемы  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Дуршлаг, кастрюли, миски, стаканы, ложки |  |
| **Март** |  |  | 6 | Технология приготовления желе, муссов, самбуков | Учебный материал (продукты для отработки темы)  Технологические карты  Технологические схемы | Кулинария  Товароведен  Оборудован Основы физиологии питания  Калькуляция | Кастрюли, сковорода, противень, миксер, миски, креманки |  |
| **Март** |  |  | 6 | Технология приготовления суфле, пудингов | Сборник рецептур  Учебный материал (продукты для отработки темы)  Технологические карты  Технологические схемы | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Кастрюли, сковорода, противень, миксер, миски, |  |
|  | **12** | **Технология приготовления напитков** | **12** |  |  |  |  |  |
| **Март** |  |  | 6 | Инструктаж по соблюдению правил ТБ, ПБ, ЭБ, санитарии и гигиене в мастерской поваров.  Охрана труда и организация рабочего места. Оборудование, инвентарь, инструменты, приспособления для приготовления сладких блюд. Технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао) | Инструкции  Плакаты  Раздаточный материал | Охрана труда  Санитария и гигиена  ОБЖ  Организация  Оборудован |  |  |
| **Март** |  |  | 6 | Технология приготовления холодных напитков (молочные, плодово-ягодные) | Технологические карты  Технологические схемы  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Дуршлаг, кастрюли, миски, стаканы, ложки |  |
|  | **13** | **Технология приготовления блюд для диетического питания** | **36** |  |  |  |  |  |
|  | **13.1** | ***Инструктаж по соблюдению правил ТБ, ПБ, ЭБ, санитарии и гигиене в мастерской поваров.***  ***Охрана труда и организация рабочего места. Оборудование, инвентарь, инструменты, приспособления для приготовления блюд для диетического питания.*** | ***(6)*** |  |  |  |  |  |
| **Март** |  |  | 6 | Инструктаж по соблюдению правил ТБ, ПБ, ЭБ, санитарии и гигиене в мастерской поваров.  Охрана труда и организация рабочего места. Оборудование, инвентарь, инструменты, приспособления для приготовления блюд для диетического питания. | Инструкции  Плакаты  Раздаточный материал | Охрана труда  Санитария и гигиена  ОБЖ  Организация  Оборудован |  |  |
|  | **13.2** | ***Технология приготовления холодных блюд для диетического питания. Оформление и отпуск готовых блюд*** | ***(6)*** |  |  |  |  |  |
| **Март** |  |  | 6 | Технология приготовления холодных блюд для диетического питания. Оформление и отпуск готовых блюд | Технологические карты  Технологические схемы  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Доски, ножи, кастрюли, селедочница |  |
|  | **13.3** | ***Технология приготовления первых блюд для диетического питания. Оформление и отпуск готовых блюд*** | ***(12)*** |  |  |  |  |  |
| **Апрель** |  |  | 6 | Технология приготовления прозрачных супов и бульонов для диетического питания. | Учебный материал (продукты для отработки темы)  Технологические карты  Технологические схемы | Кулинария  Товароведен  Оборудован Основы физиологии питания  Калькуляция | Доски, ножи, кастрюли, миски, ложки |  |
| **Апрель** |  |  | 6 | Технология приготовления супов-пюре. Оформление и отпуск готовых блюд | Технологические карты  Технологические схемы  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Доски, ножи, кастрюли, миски, ложки |  |
|  | **13.4** | ***Технология приготовления вторых блюд для диетического питания. Оформление и отпуск готовых блюд*** | ***(12)*** |  |  |  |  |  |
| **Апрель** |  |  | 6 | Технология приготовления вторых блюд для диетического питания из яиц, творога, овощей. Оформление и отпуск готовых блюд | Сборник рецептур  Учебный материал (продукты для отработки темы)  Технологические карты  Технологические схемы | Кулинария  Товароведен  Оборудован Основы физиологии питания  Калькуляция | Доски, ножи, кастрюли, миски, ложки, вилки, сковороды, лопаточки, сито |  |
| **Апрель** |  |  | 6 | Технология приготовления вторых блюд для диетического питания из рыбы, мяса. Оформление и отпуск готовых блюд | Технологические карты  Технологические схемы  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Доски, ножи, кастрюли, миски, ложки, вилки, сковороды, лопаточки |  |
|  | **14** | **Технология приготовления блюд из овощей, круп, макаронных изделий, рыбы, мяса, творога, яиц. (Повторение пройденного материала)** | **36** |  |  |  |  |  |
| **Апрель** |  |  | 6 | Инструктаж по соблюдению правил ТБ, ПБ, ЭБ, санитарии и гигиене  Технология приготовления блюд из овощей | Инструкции  Плакаты  Раздаточный материал | Охрана труда  Санитария и гигиена  ОБЖ  Организация  Оборудован | Доски, ножи, кастрюли, миски, ложки, вилки, сковороды, лопаточки |  |
| **Апрель** |  |  | 6 | Технология приготовления блюд из круп | Технологические карты  Технологические схемы  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Кастрюли, миски, ложки, вилки, сковороды, лопаточки |  |
| **Апрель** |  |  | 6 | Технология приготовления блюд из макаронных изделий | Учебный материал (продукты для отработки темы)  Технологические карты  Технологические схемы | Кулинария  Товароведен  Оборудован Основы физиологии питания  Калькуляция | Кастрюли, миски, ложки, вилки, сковороды, лопаточки |  |
| **Апрель** |  |  | 6 | Технология приготовления блюд из рыбы | Сборник рецептур  Учебный материал (продукты для отработки темы)  Технологические карты  Технологические схемы | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Доски, ножи, кастрюли, миски, ложки, вилки, сковороды, лопаточки |  |
| **Апрель** |  |  | 6 | Технология приготовления блюд из мяса | Технологические карты  Технологические схемы  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Товароведен  Кулинария  Санитария  Оборудован  Организация  Калькуляция | Доски, ножи, кастрюли, миски, ложки, вилки, сковороды, лопаточки |  |
| **Апрель** |  |  | 6 | Технология приготовления блюд из творога и яиц | Учебный материал (продукты для отработки темы)  Технологические карты  Технологические схемы | Кулинария  Товароведен  Оборудован Основы физиологии питания  Калькуляция | Сито, миски, ложки, вилки, сковороды, лопаточки |  |
|  | **15** | **Технология приготовления комплексных обедов** | **12** |  |  |  |  |  |
| **Апрель** |  |  | 12 | Инструктаж по соблюдению правил ТБ, ПБ, ЭБ, санитарии и гигиене  Технология приготовления комплексных обедов | Инструкции  Плакаты  Раздаточный материал Сборник рецептур  Технологические карты  Технологические схемы  Учебный материал (продукты для отработки темы) | Охрана труда  Санитария и гигиена  ОБЖ  Организация  Оборудован |  |  |
|  |  | **ИТОГО ЗА 2 ПОЛУГОДИЕ** | **270** |  |  |  |  |  |
|  |  | **ИТОГО ЗА 2 КУРС по учебной практике** | **576** |  |  |  |  |  |
| **Май - июнь** | **16** | **Предвыпускная производственная практика, в т.ч. выпускные квалификационные экзамены** | **288** |  |  |  |  |  |
|  |  | **ВСЕГО ЗА 2 КУРС** | **864** |  |  |  |  |  |

* Возможна замена тем в связи с отсутствием учебного материала (продуктов)
* Возможна замена тем в связи с изменениями в расписании
* Возможен перенос тем в связи с праздничными днями

**3. Условия реализации программы**

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

Реализация программы требует наличия учебной мастерской «Поваров»

Оборудование учебного кабинета: наглядные пособия (плакаты, Инструкционно-технологические карты, Технологические схемы, муляжи), персональный компьютер, видеоаппаратура, калькуляторы.

Технические средства обучения: видеоаппаратура

**3.2 Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Н.А. Анфимова, Л.А. Л.А. Татарская «Кулинария», уч.пос . 2012г
2. С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина «Кулинарная характеристика блюд», уч.пос, 2012 г
3. В.А. Барановский, Л.Г. Шатун «Повар»,уч.пос. 2013г.
4. М.Н Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» уч. Пособ. 2013г
5. Л.Г.Шатун, О.Г. Шатун «Повар» уч.пособ. 2013г

**Справочники:**

1. Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центрГриф «Академия», 1988.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.; 2013
3. Мугинова, Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения [Текст]: учеб. пособие / Г. Р. Мугинова, Л. В. Рыжова. – Екатеринбург : Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2009. – 115 с.

**Дополнительные источники:**

1. Учебники и учебные пособия:
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.
3. Дубцов, Г.Г.Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
4. Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома».

**нормативные документы:**

1. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
2. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
3. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
4. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
5. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

**Интернет-ресурсы:**

«Кулинарный портал». Форма доступа: http:// [www.kulina.ru](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.kulina.ru%2F)., http://povary.ru., http:// vkus.by.

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: h[http://www.chef.com.ua](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.chef.com.ua%2F)

[http://cook-food.ru](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fcook-food.ru%2F)

[http://kul.my1.ru/pub](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fkul.my1.ru%2Fpub) «Кулинарные рецепты»

[www.eda-server.ru](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.eda-server.ru%2F) «Видеорецепты»

ttp:// www.horeca.ru

**4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики**

Контроль и оценка результатов освоения программы производственного обучения осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий.

В результате овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения учебной практики должен иметь **практический опыт**:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых,

макаронных изделий, яиц и творога, теста;

- приготовления основных супов и соусов;

- обработки рыбного сырья;

- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

- обработки сырья из мяса, птицы, дичи, кролика;

- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- подготовки гастрономических продуктов;

- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

- приготовления сладких блюд и напитков;

- подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий;

- подготовки сырья и приготовления дрожжевого теста и изделий из него;

- подготовки сырья и приготовления бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов на него;

- приготовления пирожных массового спроса;

- приготовления тортов массового спроса.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;

- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;

- оценивать качество готовых блюд и изделий; хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;

- температурный режим и правила приготовления блюд;

- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;

- правила проведения бракеража;

- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Профессиональные результаты** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. | - Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд - Точность проведения бракеража готовых п/ф и блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения -Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф и готовых блюд до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию | Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена; Электронные презентации освоенных компетенций;   Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий: - правильность организации рабочего места - правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд - соблюдение времени приготовления и температуры - точность определение количества сырья - соблюдение технологии приготовления - сервировка готового блюда - правильность проведения бракеража - точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания |
| Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога, мучные блюда из теста с фаршем. | - Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд - Точность проведения бракеража готовых п/ф и блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения -Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф и готовых блюд до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию | Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена; Электронные презентации освоенных компетенций;   Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий: - правильность организации рабочего места - правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд - соблюдение времени приготовления и температуры - точность определение количества сырья - соблюдение технологии приготовления - сервировка готового блюда - правильность проведения бракеража - точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания |
| Готовить супы, компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы | - Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд - Точность проведения бракеража готовых п/ф и блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения -Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф и готовых блюд до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию | Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена; Электронные презентации освоенных компетенций;   Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий: - правильность организации рабочего места - правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд - соблюдение времени приготовления и температуры - точность определение количества сырья - соблюдение технологии приготовления - сервировка готового блюда - правильность проведения бракеража - точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания |
| Производить обработку, разделку, приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. | Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд - Точность проведения бракеража готовых п/ф и блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения -Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф и готовых блюд до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию | Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена; Электронные презентации освоенных компетенций;   Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий: - правильность организации рабочего места - правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд - соблюдение времени приготовления и температуры - точность определение количества сырья - соблюдение технологии приготовления - сервировка готового блюда - правильность проведения бракеража - точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания |
| Производить обработку, разделку приготовление или подготовку основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов и домашней птицы. | Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф и блюд с учетом временного регламента - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф и блюд - Точность проведения бракеража готовых п/ф и блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения -Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф и готовых блюд до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию | Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена; Электронные презентации освоенных компетенций;   Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий: - правильность организации рабочего места - правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд - соблюдение времени приготовления и температуры - точность определение количества сырья - соблюдение технологии приготовления - сервировка готового блюда - правильность проведения бракеража - точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания |
| Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты, холодные закуски и блюда. | - Правильность организации рабочего места по приготовлению блюд, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении блюд с учетом временного регламента - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд - Точность проведения бракеража готовых блюд, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения -Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых готовых блюд до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию | Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена; Электронные презентации освоенных компетенций;   Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий: - правильность организации рабочего места - правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд - соблюдение времени приготовления и температуры - точность определение количества сырья - соблюдение технологии приготовления - сервировка готового блюда - правильность проведения бракеража - точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания |
| Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие и холодные напитки. | - Правильность организации рабочего места по приготовлению п/ф и блюд и напитков, точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования - Соблюдение правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении п/ф, блюд и напитков - Правильность выбора тепловых режимов и выполнение действий при приготовлении п/ф, блюд и напитков с учетом временного регламента - Точность расчета количества сырья и определения годности основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления п/ф, блюд и напитков - Точность проведения бракеража готовых п/ф, блюд и напитков, соответствие и правильность выбора посуды для отпуска или хранения -Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых п/ф, готовых блюд и напитков до момента реализации или последующего использования или охлаждению и замораживанию | Форма контроля: заполнения оценочного листа при оценке лабораторных занятий, экзамена; Электронные презентации освоенных компетенций;   Метод контроля: наблюдение за процессом и оценка выполнения действий: - правильность организации рабочего места - правильный выбор и безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря при приготовлении п/ф и блюд - соблюдение времени приготовления и температуры - точность определение количества сырья - соблюдение технологии приготовления - сервировка готового блюда - правильность проведения бракеража - точность выполнения действий по организации процесса хранения, или охлаждения и замораживания |
| **Общие результаты** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения; - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике. | Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | - демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики; - составляет план лабораторной работы, выполнения действий на практике | Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику) Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | - определяет дефекты сырья, готовой продукции; - указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; - сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при холодной и тепловой обработки продуктов) - выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные и временные режимы разных способов приготовления супов и соусов) - выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству - производит самооценку в процессе мониторинга - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте | Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.). | Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Разрабатывает и представляет компьютерную презентации, Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с помощью Интернета | Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике, Наблюдение при выполнении компьютерной презентации |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | - выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях. - активно работает в группе - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения; - выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами | Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | - демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке сырья, нарезке, формовке п/ф, приготовления блюд и изделий и их отпуска посетителю; - содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования; - демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики; - демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, лабораторных работ, производственной практике; - демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации; - производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии | Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам |