



Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Томский аграрный колледж»

**АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБУЧЕНИЯ**

профессиональное обучение

профессия 16675, 12391 Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов

без требований к уровню образования

Квалификация выпускника
повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов

**Одобрено на заседании
педагогического совета:**

протокол № 3 от 29.06. 2023 г.

**Утверждено Приказом
ОГБПОУ «Томский аграрный
колледж»**

приказ № 22/1 от 29. 06. 2023 г.

**Директор образовательной
организации ОГБПОУ
«Томский аграрный колледж»**

/  / **Е. В. Кускова**
подпись



2023г

Настоящая адаптированная основная программа профессионального обучения (далее АОППО) по профессиям «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г №1569 (в ред. 17.12.2020г).

АОППО определяет объем и содержание профессионального обучения по профессиям 16675, 12391 «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов», результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Содержание

Раздел 1. Общие положения	4
Раздел 2. Общая характеристика программы обучения	6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
Раздел 4. Результаты освоения программы обучения	8
4.1. <i>Профессиональные компетенции</i>	13
Раздел 5. Структура адаптированной основной программы профессионального обучения	23
5.1. <i>Учебный план</i>	23
5.2. <i>Календарный учебный график</i>	31
5.4. <i>Рабочая программа воспитания</i>	36
5.5. <i>Календарный план воспитательной работы</i>	36
Раздел 6. Условия реализации программы обучения	37
6.1. <i>Требования к материально-техническому обеспечению программы обучения</i>	37
6.2. <i>Требования к учебно-методическому обеспечению программы обучения</i>	85
6.3. <i>Требования к практической подготовке обучающихся</i>	86
6.4. <i>Требования к организации воспитания обучающихся</i>	87
6.5. <i>Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы</i>	87
6.6. <i>Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы</i>	88
Раздел 7. Оценочные материалы для проведения итоговой аттестации	89
 Приложение 1 Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 2 Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 3 Рабочая программа воспитания	
Приложение 4 Оценочные материалы для ИА	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая АОППО по профессии 16675, 12391 «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г №1569 (в ред. 17.12.2020г). (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

АОППО определяет объем и содержание профессионального обучения по профессии 16675, 12391 «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов», результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

АОППО разработана для реализации программы обучения для лиц с ОВЗ без учета требований к уровню образования, с учетом требований ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Нормативные основания для разработки АОППО:

Общие:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Конвенция о правах инвалидов (принята резолюцией 61/106 Генеральной Ассамблеи ООН от 13 декабря 2006 г.).
- Федеральный закон от 3 мая 2012 г. № 46-ФЗ «О ратификации конвенции о правах инвалидов».
- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями от 11 июня 2021 г.).
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (редакция от 30 декабря 2021 г.).
- Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».
- Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 599 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки».
- Постановление Правительства Российской Федерации от 29 марта 2019 г. № 363 Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Доступная среда» (редакция от 18 октября 2021 г.).
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 ноября 2015 г. № 1309 «Об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» (редакция Приказа Минобрнауки России от 18 августа 2016 года № 1065).
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 декабря 2015 г. № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования».
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 февраля 2016 г. № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» (вместе с «Разъяснениями по вопросам исполнения приказов Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 ноября 2015 г. № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» и от 2 декабря 2015 г. № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») Министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»).

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 21.08. 2013 г. № 977 «О внесении изменения в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
- Приказ Минтруда России от 04.08.2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности.
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования».
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014 г. № 06-281 «О направлении Требований (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенной образовательного процесса», утверждено Министерством образования и науки России 26 декабря 2013 г. № 06-2412вн)».
- Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 16 апреля 2015 г. № 01-50-174/07-1968 «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья».
- Письмо Минпросвещения России от 07.02.2020 № ВБ-234/07 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями для специалистов психолого-медико-педагогических комиссий по формулированию заключений, включающих рекомендации по сопровождению ассистентом (помощником) и (или) тьютором»).
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 г. № 05 398 «О направлении методических рекомендаций 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 образования и науки Российской Федерации от 16 апреля 2014г. № 05-785 «О направлении методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенной образовательного процесса», утверждены Министерством образования и науки Российской Федерации 08 апреля 2014 г. № АК-44/05вн)
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016, зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ 22 декабря 2016 года № 44898
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденного Приказом Минобрнауки РФ № 292 от 18 апреля 2013 г.
- Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 29.09.2015 № 39023
- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2017, выпуск №51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30. Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание», тарифно-

квалификационные характеристики профессии «12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов»;

– Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94;

– СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. №2;

– Распоряжения Департамента профессионального образования Томской области №173 от 30.03.2023 г. «О разработке и согласовании учебных планов профессиональными образовательными организациями, подведомственными Департаменту профессионального образования Томской области на 2023-2024 учебный год»;

– Устава колледжа, утвержденного распоряжением Департамента профессионального образования Томской области от 21.06.2018 г. №207;

– Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации от 17.10.2021 №4);

– Положения об итоговой аттестации обучающихся по не имеющим государственной аккредитации государственным программам от 16.04.2021г.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте АОППО:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

АОППО – адаптированная основная программа профессионального обучения;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

АЦ – адаптационный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

КЭ – квалификационный экзамен

ИА – итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика программы обучения

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте в организации или на предприятии.

Квалификация, присваиваемая выпускникам программы обучения: Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов

Выпускник АОППО по квалификации «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов» осваивает виды деятельности:

ВД 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Обучение по профессии 16675, 12391 Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов допускается только в профессиональной образовательной организации.

Формы обучения: очная.

Объем программы обучения, реализуемой на базе филиала колледжа по квалификации: Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов – 2952 академических часа.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)

3.2. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации (п.3.4 ФГОС СПО):

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Раздел 4. Результаты освоения программы обучения

4.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

	ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи ПК 1.5 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 1.6 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями Умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов,
--	---	--

		подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
		Знания: требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ВД.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Навыки/практический опыт: по подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, в творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями. Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления,
---	--	---

		творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; Знания: Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты
--	--	---

		оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
--	--	--

Раздел 5. Структура адаптированной основной программы профессионального обучения

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной нагрузки (кол-во часов)			
		Зачеты	Экзамены		Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2 курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр, 16 нед.	2 семестр, 24 нед.	1 семестр, 16 нед.	2 семестр, 24 нед.
						Всего учебных занятий	В т.ч. по учебным дисциплинам и МДК									
							Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
АД.00	Адаптационный цикл	з/з/ДЗ/з	-/-/-/-	288	0	288	79	209	0	0	0	0	108	72	72	36
АД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	з/-/-/-	-/-/-/-	36	0	36	19	17	0	0	0	0	36	0	0	0
АД.02	Основы интеллектуального труда	-/-/-/-	-/-/-/-	36	0	36	12	24	0	0	0	0	36	0	0	0
АД.03	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	-/-/ДЗ/-	-/-/-/-	72	0	72	12	60	0	0	0	0	0	36	36	0
АД.04	Психология личности и профессиональное самоопределение	-/-/-/з	-/-/-/-	72	0	72	24	48	0	0	0	0	0	0	36	36
АД.05	Коммуникативный практикум	-/з/-/-	-/-/-/-	72	0	72	12	60	0	0	0	0	36	36	0	0
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	з,ДЗ/2з/з,ДЗ/з	-/Э/Э/-	810	0	774	388	386	0	0	0	36	288	280	144	62

ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ/-/-/-	-/-/-/-	72	0	72	48	24	0	0	0	0	72	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-/-/-/-	-/-/Э/-	126	0	108	70	38	0	0	0	18	36	72	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-/-/-/-	-/-/Э/-	126	0	108	70	38	0	0	0	18	36	36	36	0
ОП.04	Калькуляция	-/-/ДЗ/-	-/-/-/-	72	0	72	12	60	0	0	0	0	0	36	36	0
ОП.05	Охрана труда	з/-/-/-	-/-/-/-	72	0	72	60	12	0	0	0	0	72	0	0	0
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	-/з/-/-	-/-/-/-	54	0	54	32	22	0	0	0	0	0	54	0	0
ОП.07	Введение в профессию	-/-/-/-	-/-/-/-	36	0	36	24	12	0	0	0	0	36	0	0	0
ОП.08	Экология в профессиональной деятельности	-/з/-/-	-/-/-/-	36	0	36	24	12	0	0	0	0	0	36	0	0
ОП.09	Основы финансовой грамотности	-/-/з/-	-/-/-/-	36	0	36	24	12	0	0	0	0	0	0	36	0
ОП.10	Эффективное поведение на рынке труда	-/-/-/з	-/-/-/-	36	0	36	24	12	0	0	0	0	0	0	0	36
ОП.11	Физическая культура	з/з/з/з	-/-/-/-	144	0	144		144	0	0	0	0	36	46	36	26
ПМ.00	Профессиональные модули	ДЗ/з,2ДЗ/ДЗ/4ДЗ	-/Э/2Э/Э	1818	0	594	292	302	0	1152	0	72	216	476	360	694
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ДЗ/ДЗ/-/2ДЗ	-/Э/Э/-	684	0	252	126	126	0	396	0	36	216	180	108	144
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ/-/-/-	-/-/-/-	54	0	54	26	28	0	0	0	0	54	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-/-/-/-	-/Э/Э/-	234	0	198	100	98	0	0	0	36	90	72	36	0
УП.01	Учебная практика	-/ДЗ/-/ДЗ	-/-/-/-	324	0	0	0	0	0	324	0	0	72	108	72	72
ПП.01	Производственная практика	-/-/-/ДЗ	-/-/-/-	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	72
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/з,ДЗ/ДЗ/2ДЗ	-/-/Э/Э	1134	0	342	166	176	0	756	0	36	0	296	252	550

МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/3/-/-	-/-/-/-	36	0	36	16	20	0	0	0	0	0	36	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/-/-/-	-/-/Э/Э	342	0	306	150	156	0	0	0	36	0	80	108	118
УП.02	Учебная практика	- /ДЗ/ДЗ/ДЗ	-/-/-/-	540	0	0	0	0	0	540	0	0	0	180	144	216
ПП.02	Производственная практика	-/-/-/ДЗ	-/-/-/-	216	0	0	0	0	0	216	0	0	0	0	0	216
	Промежуточная аттестация			108	0	0	0	0	0	0	0	108	0	36	36	36
ИА	Итоговая аттестация			36	0	0	0	0	0	0	0	0				36

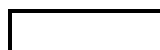
	ВСЕГО	2з,2ДЗ/4з,2ДЗ/з,3ДЗ/2з,4ДЗ	/2Э/3Э/Э	2952	0	1656	759	897	0	1152	0	108	612	864	612	864
--	--------------	-----------------------------------	-----------------	-------------	----------	-------------	------------	------------	----------	-------------	----------	------------	------------	------------	------------	------------

Консультации на учебную группу по 48 часов в год (всего 48 часов (4 часа на каждого обучающегося)) Итоговая аттестация Квалификационный экзамен: проверка теоретических знаний, выполнение ПКР	Всего	Дисциплин и МДК	9	9	9	9
		Учебной практики	72	288	216	288
		Производственной практики	0	0	0	288
		Преддипломной практики	0	0	0	0
		Экзаменов	0	2	3	1
		Дифф. Зачетов	2	2	3	4
		Зачетов	2	4	1	2

5.2. Календарный учебный график

По программе профессиональной подготовки 16675, 12391 Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов

№	Месяц, нед. Группа, курс, профессия	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель																		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	31																
1	ПП 1 курс Повар, Изготовитель пищ.п/ф	36	36	36	36	36	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	Экз																															
							6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6																	0	0	0	0	0	0	0	0	6	6	6	6				
2	ПП 2 курс Повар, Изгот. пищ.п/ф	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	18	18	18	18	Экз																																
		12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	18	18	18	18																																	



теоретическое обучение



производственная практика



Итоговая аттестация



учебная практика



промежуточная аттестация



каникулы

Апрель																	
					Май				Июнь					Июль			
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48
30	30	30	18	6	6	6	6	6	6	6	6	Экз	каникулы				
6	6	6	18	30	30	30	30	30	30	30	30						
12	12	12	ПП 288 часов									Экз	ИА	каникулы			
6	36	36															

5.4. Рабочая программа воспитания

5.4.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими программы обучения:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств рабочих, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

Раздел 6. Условия реализации программы обучения

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению программы обучения

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных программой обучения, в том числе для консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования стандартов:

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1.	Социально-экономических дисциплин
2.	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
3.	Кабинет информатики
4.	Кабинет микробиологии
5.	Кабинет товароведения продовольственных товаров
6.	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
7.	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
8.	Кабинет для самостоятельной работы обучающихся
	Лаборатории:
9.	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
10.	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места
	Учебные цеха:
11.	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
	Спортивный комплекс:
12.	Спортивный зал
13.	Тренажерный зал
14.	Открытый стадион
	Залы:
15.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
16.	Актный зал

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению программы обучения

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

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

Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической

документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации адаптированной основной программы профессионального обучения направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке рабочих путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями.

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные модули, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой профессии.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки должна быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом программы обучения.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей программы обучения.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими адаптированной основной программы профессионального обучения осуществляется на основе включаемых в настоящую программу обучения рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 5).

6.4.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

6.4.3. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация программы обучения обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования — программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утвержденным Минпросвещения России 1 июля 2021 г. № АН-16/11вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Раздел 7. Оценочные материалы для проведения итоговой аттестации

7.1. Итоговая аттестация (далее – ИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

При проведении итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограничений возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении итоговой аттестации

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации.

7.2. Выпускники, освоившие адаптированную основную программу профессиональной подготовки по профессии 16675, 12391 «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов» сдают ИА в форме квалификационного экзамена, проводимый с элементами демонстрационного экзамена.

Итоговая аттестация завершается присвоением квалификации рабочего: повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов.

7.3. Для итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Оценочные материалы для проведения ГИА включают задания для квалификационного экзамена, описание процедур и условий проведения итоговой аттестации, критерии оценки.

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 2.1

к АОППО по профессии

16675, 12391 Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АД.01 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Рабочая программа учебной дисциплины адаптационного цикла «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» разработана на основе Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ СПО, утв. Минобрнауки России 20.04.2015 г. № 06-830вн. по профессии «Повар, кондитер».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ»

1.1. Область применения программы

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной программы обучения

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана самостоятельно на основе «Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн, с учетом Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии «Повар, кондитер». Программа является частью обеспечения адаптации обучающихся - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Программа предназначена для социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей (с нарушениями зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата, нервно-психическими заболеваниями).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» в структуре программы профессиональной подготовки по профессии 16675, 12391 «Повар, изготовитель полуфабрикатов», входит в адаптационный цикл.

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

Целью курса является формирование у обучающихся – инвалидов и ЛОВЗ теоретических знаний, умений и практических навыков, необходимых для разнообразных социальных взаимодействий, формирование у них правовой культуры личности, воспитание гражданской позиции, навыков самостоятельной работы.

Задачи дисциплины:

- Дать обучающимся представление об основах и механизмах социальной адаптации;
- Дать обучающимся представление об основополагающих международных документах, относящихся к правам инвалидов, основах гражданского, семейного, трудового законодательства, основных правовых гарантиях инвалидов в области социальной защиты, образования и занятости;
- Научить обучающихся работать с нормативными правовыми документами;
- Научить обучающихся защищать свои права в соответствии с законодательством в различных жизненных и профессиональных ситуациях;
- Научить обучающихся анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

В результате освоения учебной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» обучающийся **должен уметь:**

- Использовать нормы позитивного социального поведения;
- Использовать свои права адекватно законодательству;
- Обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- Составлять необходимые заявления, обращения;
- Составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
- Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

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

- Механизмы социальной адаптации;
- основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;
- Основы гражданского и семейного законодательства;
- Основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
- Основные правовые гарантии инвалидов в области социальной защиты и образования;
- Функции органов труда и занятости населения.

Дисциплина способствует формированию следующих общих компетенций (ОК):

ОК 1. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 2. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 3. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 4. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 5. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 6. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **36 часов**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **36 часов**;
из них, практические занятия – **17 часов**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
теоретические занятия	19
практические занятия	17
Промежуточная аттестация в форме <i>зачета</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная	Объем часов	Уровень освоения
------------------------------------	--	--------------------	-------------------------

	работа обучающихся		
1	2	3	4
Раздел 1. Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия			
Тема 1.1. Адаптация и ее виды. Понятие адаптации. Механизмы социальной адаптации.	Содержание учебного материала:		
	Адаптация и ее виды. Понятие адаптации. Механизмы социальной адаптации. Понятие социальная адаптация и ее сущностная характеристика. Механизмы социальной адаптации. Условия успешной социальной адаптации.	2	1
	Практическое занятие № 1. Нормы позитивного социального поведения. Использование норм позитивного социального поведения. Социальное поведение и конфликты в обществе. Ролевые игры по использованию норм позитивного социального поведения.	2	
Раздел 2 Конвенция ООН о правах инвалидов			
Тема 2.1. Федеральный закон от 03.05.2012 № 46 – ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов». Конвенция о правах инвалидов.	Содержание учебного материала:		
	Федеральный закон от 03.05.2012 № 46 –ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов». Конвенция о правах инвалидов. Конвенция ООН о правах инвалидов. Общие принципы. Общие обязательства. Равенство перед законом. Свобода и личная неприкосновенность. Защита личностной целостности. Свобода выражения мнения и убеждений и доступ к информации.	2	1
	Практическое занятие № 2. Использование законных прав.	2	
Раздел 3. Основы гражданского, семейного и трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.			
Тема 3.1 Основы гражданского законодательства.	Содержание учебного материала:		
	Основы гражданского законодательства. Основы гражданского права. Понятие и предмет гражданского права. Понятие субъектов гражданского права. Имущественные и неимущественные блага и права граждан. Особенности гражданского регулирования отношения, связанного с пожилыми людьми и инвалидами: правила наследования.	2	1
	Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач.	2	
Тема 3.2. Основы семейного законодательства.	Содержание учебного материала:		
	Основы семейного законодательства. Основы семейного права. Понятие и предмет семейного права. Принципы семейного права. Условия заключения брака. Права и обязанности супругов. Особенности семейного права,	2	1

	регулирующего отношения, связанные с пожилыми и инвалидами: право на алименты и т.д.		
	Практическое занятие № 4. Основы гражданского и семейного законодательства. Решение ситуационных задач	2	
Тема 3.3 Трудовое законодательство. Регулирование труда инвалидов.	Содержание учебного материала:		
	Трудовое законодательство. Регулирование труда инвалидов. Основы трудового законодательства. Охрана труда. Оформление трудовых отношений. Трудовой договор. Расторжение трудового договора. Трудовой кодекс Российской Федерации. Особенности регулирования труда инвалидов. Общие положения об условиях труда инвалидов. Специальные рабочие места для инвалидов. Продолжительность ежедневной работы (смены). Дополнительные гарантии охраны труда инвалидов.	2	1
	Практическое занятие № 5. Применение норм закона. Решение задач по обращению в надлежащие органы за квалифицированной помощью. Анализ и осознанное применение норм закона с точки зрения конкретных условий их реализации.	2	
Раздел 4. Законодательство о социальной защите инвалидов в Российской Федерации.			
Тема 4.1. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации». Основные понятия.	Содержание учебного материала:		
	Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации». Понятие "инвалид", основания определения группы инвалидности. Понятие социальной защиты инвалидов. Законодательство Российской Федерации о социальной защите инвалидов. Участие органов государственной власти субъектов Российской Федерации в обеспечении социальной защиты и социальной поддержки инвалидов. Ответственность за причинение вреда здоровью, приведшего к инвалидности.	2	1
Тема 4.2. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации.	Содержание учебного материала:		
	Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации. Основной перечень гарантий, обеспечиваемых инвалидам в Российской Федерации. Проведение реабилитационных мероприятий. Оказание медицинской	2	1

	помощи. Обеспечение беспрепятственного доступа к информации и объектам социальной инфраструктуры. Материальное обеспечение и льготы. Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования.		
	Практическое занятие № 6. Составление заявительных документов. Составление необходимых заявительных документов. Составление заявления. Составляющие анализа внешнего вида заявления. Способы написания заявления. Структура заявления. Эстетическое оформление заявления. Составление автобиографии. Составление анкеты.	2	
Раздел 5. Медико - социальная экспертиза. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.			
Тема 5.1. Понятие медико-социальной экспертизы	Содержание учебного материала: Понятие медико – социальной экспертизы. Понятие медико-социальной экспертизы. Медико – социальная экспертиза и порядок ее проведения. Порядок направления гражданина на медико – социальную экспертизу. Федеральные учреждения медико-социальной экспертизы.	2	1
Тема 5.2. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.	Содержание учебного материала: Реабилитация инвалидов. Понятие реабилитации инвалидов. Федеральный перечень реабилитационных мероприятий, технических средств реабилитации и услуг, предоставляемых инвалиду. Технические средства реабилитации инвалидов. Практическое занятие № 7. Реабилитация инвалидов. Основные направления деятельности специалиста по социальной работе в бюро МСЭ	2	1
Раздел 6. Трудоустройство инвалидов			
Тема 6.1. Органы труда и занятости населения. Трудоустройство инвалидов.	Содержание учебного материала: Органы труда и занятости населения. Трудоустройство инвалидов. Функции органов труда и занятости населения. Служба занятости населения. Центр занятости населения. Трудовой кодекс Российской Федерации. Условия труда инвалидов. Специальные рабочие места для трудоустройства инвалидов. Права, обязанности и ответственность работодателей в обеспечении занятости	1	1

	инвалидов. Основные виды резюме. Правила составления резюме. Хронологическое резюме. Функциональное резюме. Резюме комбинированного типа. Самопрезентация при трудоустройстве.		
	Практическое занятие № 8. Составление резюме и профессиональная самопрезентация.	3	
Зачет			
ИТОГО:		36	

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 учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета. Оборудование учебного кабинета (аудитории) и рабочих мест кабинета: учебная мебель,

дидактические пособия, программное обеспечение, компьютеры, проекторы, видеофильмы по отдельным темам. Технические средства обучения: видеопроекционное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, компьютеры с доступом к базам данных и Интернету.

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

Основные источники:

1. Конституция РФ – [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
2. Сборник кодексов Российской Федерации - [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
3. Конвенция ООН о правах инвалидов - [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
4. Конвенция о правах ребенка - [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
5. Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» - [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
6. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» - [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
7. Закон РФ от 19 апреля 1991 г. № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» - [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
8. Международные договоры в сфере защиты прав инвалидов - [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.un.org/ru/documents>
9. Федеральный закон от 03.05.2012 г. № 46-ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов» - [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
10. Информационно - правовое обеспечение «Гарант» - [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.aero.garant.ru>
11. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Альбов [и др.]; под общей редакцией А. П. Альбова, С. В. Николукина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 425 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16691-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537176> (дата обращения: 31.05.2024).
12. Фурьева, Т. В. Социализация и социальная адаптация лиц с инвалидностью: учебное пособие для вузов / Т. В. Фурьева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 207 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19370-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/556366> (дата обращения: 31.05.2024).
13. Социально-трудовая реабилитация и адаптация инвалидов и лиц пожилого возраста: учебное пособие для среднего профессионального образования / М. О. Буянова [и др.] ; под редакцией М. О. Буяновой. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 133 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13067-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543122> (дата обращения: 31.05.2024).

Дополнительные источники:

Интернет - ресурсы:

- 1 http://socpolit.ru/pages_469/index.html/ - еженедельная газета Социальная политика медицинское обозрение
- 2 <http://www.invalidnost.com> – МСЭ
- 3 <http://prava-invalidov.com> – Юридическая помощь

- 4 <http://www.consultant.ru/> – Справочная правовая система «Консультант Плюс».
- 5 <http://romir.ru> - Каталог Право России
- 6 <http://www.allpravo.ru> – Электронная библиотека
- 7 <http://www.hri.ru> – Электронная библиотека международных документов по правам человека

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - использовать нормы позитивного социального поведения; - использовать свои права адекватно законодательству; - обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью; - анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; - составлять необходимые заявительные документы; - составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве; - использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях; знать: - механизмы социальной адаптации; - основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов; - основы гражданского и семейного законодательства; - основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов; - основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования; - функции органов труда и занятости населения.	Оценка выполнения практического задания. Устные опрос. Оценка выполнения контрольного задания. Оценка выполнения самостоятельной работы

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 2.2

к АОППО по профессии

16675, 12391 Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АД.02 Основы интеллектуального труда

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Методических рекомендаций Минобрнауки России по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования от 20 апреля 2015 года № 06-830-вн.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОГО ТРУДА»

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа адаптационной дисциплины АД.02 Основы интеллектуального труда является частью адаптированной основной программы профессионального обучения, направленной на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, предназначена для профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов»

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

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

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

- составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;
- работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументировано отстаивать собственную позицию;
- представлять результаты своего интеллектуального труда;
- ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;
- рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом ограничений здоровья;
- применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы;
- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы;

знать:

- особенности интеллектуального труда студента на различных видах аудиторных занятий;
- основы методики самостоятельной работы;
- принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией;
- различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- способы самоорганизации учебной деятельности;
- рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т.п.).

Выпускник, освоивший программу обучения, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка - 36 часов, в том числе аудиторной нагрузки 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Кол-во часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	24
Промежуточная аттестация (итоговая аттестация по учебной дисциплине) проводится в форме <i>зачёта</i>	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АД.02. ОСНОВЫ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОГО ТРУДА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основные подразделения образовательной организации		2	
Тема 1. Основы интеллектуального труда как учебная дисциплина. Система образования в России. Образовательная организация СПО	Содержание учебного материала Понятие интеллектуального труда и его значение в жизни общества. Система образования в России. Понятие образовательного учреждения. Типы и виды образования. Модели образования. Образовательная организация СПО. Особенности обучения в средней профессиональной организации. Экскурсия по колледжу «Профессиональная адаптация обучающихся». Составление схем: «Основные структурные подразделения колледжа»	2	2
Раздел 2. Права и обязанности студента		2	
Тема 2. Права и обязанности студента	Содержание учебного материала Права и обязанности обучающихся Практическое занятие № 1 Изучение локальных актов колледжа, определяющий права и обязанности студентов	2	
Раздел 3. Организация учебного процесса: лекции, семинары, практические и лабораторные работы. Особенности работы студента на различных видах аудиторных занятий		4	
Тема 3.1. Формы организации учебного процесса	Практическое занятие № 2 Формы организации учебного процесса в колледже. Аудиторная и внеаудиторная работа студентов. Лекция как форма организации учебной деятельности. Семинар как форма организации процесса обучения. Практические и лабораторные работы в учебном процессе. Составление тематического конспекта на тему «Как готовиться к различным видам аудиторных занятий»	2	2
Тема 3.2. Особенности работы	Практическое занятие № 3 Специфика учебной деятельности студентов на лекционных и семинарских занятиях. Особенности работы обучающихся на практических и лабораторных занятиях.	2	

студентов на аудиторных занятиях			
Раздел 4. Самостоятельная работа студентов		4	
Тема 4. Самостоятельная работа студентов	Самостоятельная работа как вид учебной деятельности. Формы и виды самостоятельной работы обучающихся. Значение самостоятельной работы. Организация самостоятельной работы студентов. Этапы самостоятельной работы студентов. Принципы организации самостоятельной работы. Правила рациональной организации самостоятельной работы студентов.	2	3
	Практическое занятие № 4 Изучение материала по теме «Приемы активизации самостоятельной работы обучающихся. Пути повышения эффективности самостоятельной работы», формулирование и запись выводов.	2	
Раздел 5. Технология конспектирования		2	
Тема 5. Технология конспектирования	Практическое занятие №5 Стандартное конспектирование. Основные виды и стадии стандартного конспектирования. Средства, применяемые в стандартном конспектировании. Недостатки стандартного конспектирования. Методы и техника ускоренного конспектирования.	2	2
Раздел 6. Формы и методы проверки знаний студентов. Организация промежуточной аттестации студентов		2	
Тема 6. Формы и методы проверки знаний студентов	Практическое занятие № 6 Формы контроля знаний обучающихся. Назначение контроля. Методы проверки знаний обучающихся. Организация текущей, промежуточной и итоговой аттестации студентов. Составление памятки на тему «Как подготовиться к сдаче зачётов и экзаменов».	2	2
Раздел 7. Методы и приемы скоростного конспектирования.		6	
Тема 7. Методы и приемы скоростного конспектирования	Современные методы конспектирования. Корнельский метод конспектирования. Опорный конспект как оптимальный метод запоминания и рефлексии учебного материала для лиц с ограниченными возможностями здоровья.	2	2
	Практическое занятие № 7 Выполнение упражнений по составлению опорных конспектов.	2	
	Практическое занятие № 8 Преобразование информации в наглядную форму (построение таблиц, схем)	2	
Раздел 8. Реферат как форма самостоятельной работы студента		6	

Тема 8.1. Реферат как форма самостоятельной работы студента	Практическое занятие № 9 Реферат как форма самостоятельной работы студента. Основные виды и типы рефератов. Специфика написания реферата. Этапы работы над рефератом. Основные требования, предъявляемые к реферату.	2	3
Тема 8.2. Специфика написания реферата	Практическое занятие № 10 Работа по написанию реферата: выбор темы, работа с литературой, формирование плана работы.	2	
	Практическое занятие № 11 Работа над основной частью, введением и заключением реферата.	2	
Раздел 9. Основы библиографии и книжного поиска, в том числе работы с электронными ресурсами		2	
Тема 9. Основы библиографии и книжного поиска, в том числе работы с электронными ресурсами	Понятия “библиография”. Способы эффективного книжного поиска. Электронные источники информации. Демонстрация и применение электронных источников информации.	2	2
Раздел 10. Доклад: содержание, этапы, правила подготовки и выступления		2	
Тема 10. Содержание и этапы работы над докладом	Содержание и этапы работы над докладом. Структурные и содержательные нормы доклада. Требования к оформлению письменного доклада.	2	2
Раздел 11. Компьютерная презентация к докладу		4	
Тема 11. Электронная презентация к докладу	Структура электронной презентации к докладу: титульный слайд, введение основная часть, заключение, список использованных источников, благодарности, обратная связь. Общие требования к оформлению слайдов: оформление заголовков, выбор шрифтов, гамма и фон, стиль изложения, формулы и иллюстрации.	2	3
	Практическое занятие № 12 Защита рефератов, выступление с докладом и презентацией.	2	

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.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин

Оборудование учебного кабинета:

- учебные места – 25шт.;
- рабочее место преподавателя – 1шт.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор;
- экран;
- интерактивная доска.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Воронцов Г.А. Основы технологии интеллектуального труда студентов. – Ростов н/Д : РГПУ, 2014.
2. Тимохин А.С. Самостоятельные работы обучающихся. / А.С. Тимохин. – М: Академия, 2017.- 112 с.
3. Власенков А.И., Рыбченкова Л.М. Русский язык и литература. Русский язык 10-11 кл.: Учебник для общеобразовательных организаций. Базовый уровень / А.И. Власенков, Л.М. Рыбченкова. - М.: Просвещение, 2017. - 287с.

Дополнительные источники:

1. Валеева, Н.Ш. Психология и культура умственного труда: учебное пособие /Н.Ш. Валеева, Н.П. Гончарук. – М.: КноРус, 2017.
2. Кузнецов И.Н. Рефераты, курсовые и дипломные работы. Методика подготовки и оформления. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.ebdb.ru> – книжная поисковая система.
2. <http://spedkoll.ru/opornye> - конспекты – опорные конспекты занятий педагогов для обучающихся с ОВЗ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	2
- составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;	Текущий контроль: практические занятия, тестирование, индивидуальные задания, зачет
- работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;	Текущий контроль: практические занятия, тестирование, индивидуальные задания, зачет
- выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументированно отстаивать собственную позицию;	Текущий контроль: практические занятия, тестирование, индивидуальные задания, зачет
- представлять результаты своего интеллектуального труда;	Текущий контроль: практические занятия, тестирование, индивидуальные задания, зачет
- ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;	Текущий контроль: практические занятия, тестирование, индивидуальные задания, зачет
- рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом ограничений здоровья;	Текущий контроль: практические занятия, тестирование, индивидуальные задания, зачет
- применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы;	Текущий контроль: практические занятия, тестирование, индивидуальные задания
- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы;	Текущий контроль: практические занятия, тестирование, индивидуальные задания, проектная работа
знать: - особенности интеллектуального труда студента на различных видах аудиторных	Текущий контроль: тестирование, индивидуальные задания, итоговый контроль на зачете.

занятий;	
- основы методики самостоятельной работы;	Текущий контроль: тестирование, индивидуальные задания, итоговый контроль на зачете.
- принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией;	Текущий контроль: тестирование, индивидуальные задания, практические занятия, итоговый контроль на зачете.
- различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;	Текущий контроль: тестирование, индивидуальные задания, итоговый контроль на зачете.
- способы самоорганизации учебной деятельности;	Текущий контроль: тестирование, индивидуальные задания, итоговый контроль на зачете.
- рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т.п.).	Текущий контроль: тестирование, индивидуальные задания, итоговый контроль на зачете.

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 2.3

к АОППО по профессии

16675, 12391 Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АД.03 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ	3
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АД.03 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

1.1 Рабочая программа учебной дисциплины «Адаптированные информационные и коммуникационные технологии» является частью адаптированной основной программы профессионального обучения, направленной на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, предназначена для профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов». Данная программа является адаптированной, предназначенной для лиц с ОВЗ и инвалидов. Адаптированная рабочая программа разработана на основе

- Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования;
- Требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса;
- Методических рекомендаций по организации специальных условий получения образования для детей с ОВЗ в соответствии с заключением ПМПК;
- Порядка разработки и утверждения рабочей учебной программы преподавателя по учебным дисциплинам и профессиональным модулям программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена в ОГБПОУ «ТАК» Первомайского филиал.

1.2 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной основной программы профессионального обучения – входит в адаптационный цикл дисциплин

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

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

- Оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- Распознавать информационные процессы в различных системах;
- Осуществлять выбор способа предоставления информации в соответствии с поставленной задачей;
- Иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- Соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;

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

- Различные подходы к определению понятия «информация»;
- Назначение наиболее распространенных средств автоматизации 3 информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);

- Назначение и функции

операционных систем.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- эффективной организации индивидуального информационного пространства;
- автоматизации коммуникационной деятельности;
- эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

в том числе практическая работа обучающегося 60 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	
в том числе:	
практические занятия	60
лекционные занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	3	4
Тема 1. Информация и информационные процессы	Содержание	10
	Цели изучения курса информатики. Техника безопасности и организация рабочего места.	2
	Практические работы	
	Моделирование как метод познания Знаковые модели Графические модели Табличные модели	8
Тема 2. Стандартные программы Windows XP и Office	Содержание	24
	Интерфейс электронных таблиц. Данные в ячейках таблицы. Создание документов в текстовых редакторах.	2
	Практические работы	
	Создание документов в текстовых редакторах. Система управления базами данных Создание базы данных. Запросы на выборку данных. База данных как модель предметной области. Иерархические, сетевые, реляционные базы данных. Основные режимы работы электронных таблиц. Решение задач с использованием возможностей электронных таблиц MS Excel. Сортировка и поиск данных. Построение диаграмм и графиков	22

Тема 3. Обработка графической информации.	Содержание	22
	Работа с объектами в векторных графических редакторах.	2
	Практические работы	
	Интерфейс и основные возможности графических редакторов. Рисование графических примитивов. Работа с объектами в растровых графических редакторах. Редактирование изображений и рисунков. Редактирование изображений и рисунков. Растровая и векторная анимация. Компьютерные презентации. Создание мультимедийных презентаций.	20
Тема 4. Локальные и глобальные компьютерные сети.	Содержание	14
	Локальные и глобальные компьютерные сети. Защита информации, антивирусная защита.	4
	Практические работы	
	Как устроен интернет. Адресация в интернете. Файловые архивы. Сетевое коллективное взаимодействие в сети интернет. Сетевой этикет. Всемирная паутина. Электронная почта. Итоговое повторение	10
	Диф.зачет	2
Итого		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная дисциплина реализуется в кабинете информатики ОГБПОУ «ТАК» Первомайского филиала.

1. Оборудование учебного кабинета:

- комплект сетевого оборудования, обеспечивающий соединение всех компьютеров, установленных в кабинете в единую сеть, с выходом в Интернет;
- аудиторная доска для письма;
- компьютерные столы по числу рабочих мест обучающихся;

2. Технические средства обучения:

- мультимедиа оборудование ;
- персональный компьютер – рабочее место учителя;
- персональный компьютер – рабочее место обучающегося;
- устройства вывода звуковой информации: звуковые колонки.

3. Программные средства.

- Операционная система Windows XP, Windows 2007, 2010
- Программа-архиватор WinRar.
- Клавиатурный тренажер Соло.
- Пакет программ OpenOffice.org.
- Мультимедиа проигрыватель.
- Система тестирования

Учебно - методический комплект по дисциплине:

Презентации к урокам:

- Периферийные устройства ПК.
- Файл и файловая система.
- Компьютерные сети.
- Антивирусные программы.
- ТБ и организация рабочего места.

Практические работы

- Текстовые процессоры.
- Электронные таблицы.
- Компьютерная графика.
- Графические редакторы.
- Организация и поиск информации. Работа в интернет.
- Электронная почта. Создание почтового ящика.
-

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Астафьева Н.Е. информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учебное пособие для нач. и сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 272 с.

2. Макарова Н.В. Информатика и ИКТ. 10 класс. Базовый уровень-СПб.: Лидер, 2010.-256с.: ил.
3. Макарова Н.В. Информатика и ИКТ. 11 класс. Базовый уровень-СПб.: Лидер, 2008.-224с.: ил.
4. Угринович Н.Д. Информатика и ИКТ. Базовый уровень: учебник для 10 класса – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2012. – 213 с. : ил.
5. Угринович Н.Д. Информатика и ИКТ. Базовый уровень: учебник для 10 класса – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2012. – 187 с. : ил.
6. Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: учебник для нач. и сред. проф. образования- М.: Издательский центр «Академия», 2011
7. А.П. Елепин., С.В. Соколова., «Компьютерные информационные технологии», Москва, 2005 год
8. Е.В.Михеев., «Информационные технологии в профессиональной деятельности», Москва 2006 год
9. М.Ю.Свиридова., «Операционная система Windows XP», Москва 2006 год.
10. Н.В. Струмпе., «Оператор ЭВМ», Москва 2007 год

Дополнительные источники:

1. Вик Курилович. «Как изучить компьютер за 6 занятий». - Москва, 2006 год.
2. В. Леонтьев. Новейшая энциклопедия ПК. – Москва, 2005 год.
3. Е.А.Колмыкова., И.А. Кумскова. Информатика. - Москва, 2005 год
4. М.Ю.Свиридова. «Операционная система Windows XP». – Москва, 2006 год.
5. Н.В. Струмпе. «Оператор ЭВМ» - Москва, 2007 год
6. В.М. Уваров., Л.А. Силакова., Н.Е. Красникова., Практикум по основам информатики и вычислительной техники – Москва, 2006 год
7. М.С. Цветкова., И.Ю. Хлобыстова. «Информатика и ИКТ» практикум - Москва 2013 год
8. М.С. Цветкова., Л.С. Велочкович., «Информатика и ИКТ» учебник - Москва 2013 год

Интернет источники:

1. <http://www.aup.ru/books/i020.htm>
- 2 <http://www.elobook.com/it>
- 3<http://zdos.ru/computer/>

3.3. Особенности организации образования для лиц с ОВЗ и инвалидов

Специальная организация работы в аудитории:

- наличие индивидуальных правил для обучающихся;
- использование невербальных средств общения, напоминающих об этих правилах;
- использование поощрений для обучающихся, которые выполняют эти правила;
- оценка организации класса в соответствии с нуждами обучающихся;
- близость обучающихся к преподавателю;
- наличие в классе дополнительных материалов (карандашей, книг);
- сохранение достаточного места между партами;
- распределение обучающихся по парам для выполнения проектов и заданий;

- предоставление обучающимся права покинуть класс или уединиться в так называемом «безопасном месте», когда этого требуют обстоятельства;
- игнорирование незначительных поведенческих нарушений;
- разработка мер вмешательства в случае недопустимого поведения, которое является непреднамеренным;

Учёт работоспособности и особенностей психофизического развития обучающихся с ОВЗ:

- замедленность темпа обучения;
- упрощение структуры учебного материала в соответствии с психофизическими возможностями обучающихся;
- рациональная дозировка на уроке содержания учебного материала;
- дробление большого задания на этапы;
- поэтапное разъяснение задач;
- последовательное выполнение этапов задания с контролем/самоконтролем каждого этапа;
- осуществление повторности при обучении на всех этапах (звеньях) урока;
- повторение обучающимся инструкций к выполнению задания;
- предоставление дополнительного времени для сдачи домашнего задания;
- сокращённые задания, направленные на усвоение ключевых понятий;
- сокращённые тесты, направленные на отработку правописания работы;
- предоставление дополнительного времени для завершения задания;
- максимальная опора на практическую деятельность и опыт обучающегося, опора на более развитые способности обучающегося

Использование дополнительных вспомогательных приёмов и средств:

- памятки;
- образцы выполнения заданий;
- алгоритмы деятельности;
- печатные копии заданий, написанных на доске;
- использование маркеров для выделения важной информации;
- предоставление краткого содержания глав учебников;
- использование учётных карточек для записи главных тем;
- предоставление обучающимся списка вопросов для обсуждения до чтения текста;
- указание номеров страниц для нахождения верных ответов;

- предоставление альтернативы

объёмным письменным заданиям;

Охранительный режим:

- создание климата психологического комфорта;
- предупреждение психофизических перегрузок;
- особое оформление учебного кабинета (с учётом специфики восприятия и работоспособности обучающихся с ОВЗ).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА

РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Создан комплект контрольно-измерительных материалов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения	
оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;	практические работы, домашняя работа
распознавать информационные процессы в различных системах;	практические работы, индивидуальное задание
использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;	практические работы, домашние работы
осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;	практические работы, домашние работы
иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;	практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа
создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;	практические работы
представлять числовую информацию различными способами (таблица, график, диаграмма и пр.);	практические работы, домашняя работа
соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ	практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа
Знания	
различные подходы к определению понятия «информация»;	контрольная работа, домашняя работа
методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации;	контрольная работа, домашняя работа
назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);	контрольная работа, тестирование
назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;	тестирование, индивидуальное задание
использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;	тестирование
назначение и функции операционных систем.	тестирование

**Приложение 2. Рабочие
программы учебных дисциплин**

Приложение 2.4

к АОППО по профессии

16675, 12391 Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АД.04 Психология личности и профессиональное самоопределение

Содержание

- 1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины**
 - 1.1. Область применения рабочей программы
 - 1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы
 - 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения учебной дисциплины
 - 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины
- 2. Структура и содержание учебной дисциплины**
 - 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебных занятий
 - 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Психология личности и профессиональное самоопределение»
- 3. Специальные условия реализации рабочей программы учебной дисциплины**
 - 3.1. Образовательные технологии
 - 3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
 - 3.3. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы
- 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Психология личности и профессиональное самоопределение

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе «Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн, с учетом Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии «Повар, кондитер». Программа является частью обеспечения адаптации обучающихся - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Программа предназначена для социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей (с нарушениями зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата, нервно-психическими заболеваниями).

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной основной программы профессионального обучения.

Адаптационная дисциплина «Психология личности и профессиональное самоопределение» входит в состав адаптационного цикла, в число адаптационных дисциплин.

Дисциплина имеет ярко выраженный практико-ориентированный характер. Общие компетенции, формирующиеся и совершенствующиеся в результате освоения дисциплины, необходимы при изучении профессиональных модулей и дальнейшего использования в профессиональной деятельности.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате освоения дисциплины «Психология личности и профессиональное самоопределение» обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

уметь:

- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;
- использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;
- на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;
- планировать и составлять временную перспективу своего будущего;
- успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;

знать:

- необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения;

- простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека;
- современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;
- основные принципы и технологии выбора профессии;
- методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.

Дисциплина способствует формированию следующих общих компетенций (ОК):

ОК 1. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 2. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 3. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 4. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **72 часа**;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **72 часа**, в том числе практические занятия **48** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебных занятий

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
теоретические занятия	24
практические занятия	48
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Тема 1. Основные концептуальные положения и ключевые понятия становления личности. Стадии профессионального становления личности	Содержание		
	Введение в дисциплину. Ключевые понятия о развитии личности. Факторы, движущие силы и стадии профессионального становления личности.	2	1,2
	Взаимодействие индивидуального, личностного и профессионального развития личности.	2	1,2
	Практическое занятие №1 Определение индивидуального, личностного и профессионального развития. (Тестирование на социализированность личности (М.И. Рожкова) и Диагностика профессиональной мотивации (Г. Резапкина)	2	
Тема 2. Понятие «профессия». Классификация современных профессий	Содержание		
	Подходы к определению понятия «профессия». Классификация профессий. Психологическая структура профессиональной деятельности.	2	1,2
	Практическое занятие №2 Выявление профессиональных склонностей (Методика Л.А. Иовайши).	2	
	Практическое занятие №3 Игры на познание классификаций профессий (кроссворды).	2	
Тема 3. Содержание и структура профессиограммы	Содержание		
	Метод профессиографии. Профессиограммы и их виды. Содержание и структура профессиограмм. Принципы профессиографирования. Схемы профессиографирования.	2	1,2
	Практическое занятие №4 Знакомство с профессиограммами различных профессий. Ролевая игра по критериям профессиограммы.	2	

	Практическое занятие №5 Составление профессиограммы интересующей профессии.	4	
Тема 4. Сущность профессионального самоопределения личности	Содержание		
	Понятие «профессиональное самоопределение личности». Факторы профессионального самоопределения личности. Сущность и результат профессионального самоопределения личности. Психологические «пространства» самоопределения личности.	2	1,2
	Практическое занятие №6 Тест для выявления начального уровня готовности студентов к профессиональному самоопределению «Как подростку определиться с выбором профессии?» (А. Голомштока)	2	
	Практическое занятие №7 Тестирование на определение характера, темперамента и направленности личности. Познание задатков и способностей: «Тест на темперамент по Айзенку».	2	
Тема 5. Профессиональное самоопределение на разных стадиях развития личности	Содержание		
	Особенности профессионального самоопределения. Подростковый возраст: учебно-профессиональные намерения и профессионально ориентированные мечты. Учебно-профессиональное самоопределение в юности.	2	1,2
	Практическое занятие №8 Тестирование на определение типа профессиональных способностей «Ты и твоя профессия»	4	
	Практическое занятие №9 Тестирование «Определение склонностей и коммуникативно-организаторских способностей» (В.А Синявский, Б.А. Федоришин).	2	
Тема 6. Этапы и кризисы профессионального самоопределения	Содержание		
	Основная проблема кризисов профессионального самоопределения личности. Виды противоречий в ходе развития субъектов профессионального самоопределения. Психологические особенности кризисов становления профессионального самоопределения личности.	2	1,2
	Практическое занятие №10	2	

	Составление таблицы: «Психологические особенности профессиональных кризисов».		
	Практическое занятие №11 Тестирование на определение уровня стресса (по А.Пахомову)	2	
	Практическое занятие №12 Кейсы, тренинги на саморегуляцию поведения, снятие стресса.	2	
	Практическое занятие №13 Тестирование на «Оценку собственного поведения в конфликтной ситуации»	2	
Тема 7. Методы диагностики профессионального самоопределения	Содержание		
	Методики определения компонентов профессионального самоопределения студентов. Активные методы профессионального самоопределения. Построение личной профессиональной перспективы.	2	1,2
	Практическое занятие №14 Диагностика «Оценки профессиональной направленности личности» (Дж. Голланда)	2	
	Практическое занятие №15 Разработка стратегии развития специалиста	2	
Тема 8. Ценностно-смысловое значение профессионального самоопределения	Содержание		
	Проблема гуманитаризации труда в современных условиях. Роль СМИ в формировании профессиональных и жизненных стереотипов. Условия построения успешной карьеры.	2	1,2
	Практическое занятие №16 Рольевые игры, тренинги на принципы построения профессиональной карьеры.	2	
Тема 9. Самовоспитание и самопознание.	Содержание		
	Условия личностной самореализации. Понятие и сформированность представлений личности о себе. Компетентность. Кризисы и конфликты в жизни человека. Способы разрешения. Конструктивное преодоление личностных конфликтов и кризисов.	2	1,2

Тема 10. Профессиональное самоопределение на разных стадиях возрастного развития человека. Особенности юношеского периода.	Практическое занятие №17 Тренинги и упражнения на снятие стресса, разрешение конфликтных ситуаций.	4	
	Содержание Стадии профессионального становления.		
	Профессиональные намерения и осознанные желания в процессе выбора профессии. Профессиональное обучение – профессиональная подготовка. Профессиональная адаптация. Оптимальный уровень профессиональной активности.	2	1,2
	Практическое занятие №18 Самоанализ профессионально-важных качеств по методике многофакторного исследования личности (Кэттелла)	4	
	Проявление индивидуальности в профессиональной деятельности. Профессиональное мастерство. Изменение характера профессиональной деятельности. Проявление активности на стадии профессионального мастерства.	2	1,2
	Практическое занятие №19 Составление резюме (согласно диагностик в рамках дисциплины)	4	
Всего		72	

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. Специальные условия реализации рабочей программы дисциплины

3.1. Образовательные технологии

3.1.1. В учебном процессе, помимо лекций, которые составляют треть аудиторных занятий, широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий. В сочетании с практическими занятиями это способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций студентов.

3.1.2. В соответствии с требованиями ФГОС СПО по реализации компетентностного подхода предусматривается использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: использование электронных образовательных ресурсов, групповых дискуссий, деловых и ролевых игр, анализа производственных ситуаций с целью формирования и развития требуемых компетенций обучающихся.

Семестр	Вид занятия*	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Разработанные учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию формы проведения занятий
Первый – второй	Лекция	Инновационные формы проведения учебных занятий: 1. Лекция интерактивная в форме: - Активные и интерактивные формы проведения учебных занятий - Применение электронных образовательных ресурсов	Презентации к урокам Сборник тестов
	ПЗ	- разноуровневые задания и задачи - расчетно - графические работы - творческие задания - тестирование - презентации - поисковая деятельность учащихся	Методические указания к практическим работам Сборники тестов Перечень презентаций и требования к их оформлению

*) Л – лекции, ПЗ – практические занятия

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация адаптационной дисциплины требует наличия специально оборудованной учебной аудитории с учетом потребностей лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект столов и стульев в соответствии с числом обучающихся;
- комплект рабочего места преподавателя;
- комплект учебно-методической литературы;
- дидактический материал;
- тестовые задания.

Технические средства:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.3. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Психология личности: учебно-методическое пособие / составитель Ю. Э. Макаревская. — Сочи: СГУ, 2021. — 56 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-

библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351314> (дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Психология личности: учебно-методическое пособие / составитель С. Ю. Махов. — Орел: МАБИВ, 2019. — 121 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176367> (дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Шамовская, Т.В. Психология развития личности: учебно-методическое пособие / Т. В. Шамовская, Д. В. Гриненко. — Кемерово: КемГУ, 2022. — 102 с. — ISBN 978-5-8353-2921-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/253256> (дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Корнеева, Я.А. Психология профориентации профессионального самоопределения / М.С. Арефина; Я.А. Корнеева. — Архангельск: Северный (Арктический) федеральный университет имени М.В. Ломоносова, 2019. — 161 с. — ISBN 978-5-261-01402-7. — URL: <https://rucont.ru/efd/706465> (дата обращения: 31.05.2024).

5. Ахмедова, Э. М. Педагогические основы профессионального самоопределения обучающихся: учебное пособие / Э. М. Ахмедова. - Москва: ММА, 2020. - 150 с. - ISBN 978-5-904360-84-9. Книга из коллекции ММА - Психология. Педагогика (дата обращения: 31.05.2024).

Интернет-ресурсы:

1. Психологический портал. Сайт о деловой психологии, <http://psihologik.ru>
2. Без имиджа нынче никуда. Режим доступа <http://www.konsonans.ru/>
3. Центр тестирования и развития [Электронный ресурс]: Гуманитарные технологии. Профориентация: Кем статья. URL: <http://www.proforientator.ru>.
4. Academia [Электронный ресурс]: Издательский центр «Академия». www.academia-moscow.ru.
5. Школьный психолог [Электронный ресурс]. URL: <http://psy.1september.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:		
применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;	демонстрация на практике умений взаимодействия с окружающими	практические занятия
использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;	демонстрация использования приёмов психической саморегуляции в процессе деятельности и общения	практические занятия
на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;	демонстрация построения профессиональной траектории деятельности	практические занятия
планировать и составлять временную перспективу своего будущего;	демонстрация умений осуществлять планирование собственной деятельности	практические занятия
успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;	демонстрация возможностей адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде	практические занятия
Знания:		
необходимая терминология, основы и сущность профессионального самоопределения;	основные термины, обосновывать сущность профессионального самоопределения	индивидуальное задание
простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями,	способы и приемы развития психических процессов и управления соб-	индивидуальное задание

основные механизмы психической регуляции поведения человека:	ственными психическими состояниями	
современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;	современное состояние рынка труда, мир профессий	индивидуальное задание
основные принципы и технологии выбора профессии;	описание основных принципов и технологии выбора профессии	индивидуальное задание
методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.	описание технологий поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности	индивидуальное задание
Промежуточная аттестация в форме <u>зачета</u> (по текущим оценкам).		

**Приложение 2. Рабочие
программы учебных дисциплин**

Приложение 2.5

к АОППО по профессии

16675, 12391 Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АД.05 Коммуникативный практикум

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КОММУНИКАТИВНЫЙ ПРАКТИКУМ»

1.1. Область применения программы

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КОММУНИКАТИВНЫЙ ПРАКТИКУМ»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КОММУНИКАТИВНЫЙ ПРАКТИКУМ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе «Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн, с учетом Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии «Повар, кондитер». Программа является частью обеспечения адаптации обучающихся - инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Программа предназначена для социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей (с нарушениями зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата, нервно-психическими заболеваниями).

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной основной программы профессионального обучения:

Учебная дисциплина «Коммуникативный практикум» в структуре программы профессиональной подготовки по профессии 16675, 12391 «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов» входит в адаптационный цикл.

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

Целью курса является формирование у обучающихся – инвалидов и ЛОВЗ теоретических знаний, умений и практических навыков, необходимых для разнообразных социальных взаимодействий, формирование у них коммуникативных способностей, навыков самостоятельной работы.

Задачи дисциплины:

- Дать обучающимся представление об основах и механизмах коммуникативных способностей;
- Научить обучающихся нормам общения, взаимопонимания, взаимопомощи, решению конфликтных ситуаций;
- Научить работать в группе, воспитать чувство коллективизма, взаимовыручки;
- Научиться определять личные индивидуальные особенности и правильно использовать их в профессиональной и жизненной сферах.

В результате освоения учебной дисциплины «Коммуникативный практикум» обучающийся **должен уметь:**

- Толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;
- Выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые могли бы с минимальными затратами приводить к намеченной цели общения;
- Находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее;
- Ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной образовательной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом;
- Эффективно взаимодействовать в команде;

➤ Взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт;

- Ставить задачи профессионального и личностного развития.

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

- Теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;
- Методы и способы эффективного общения;
- Приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;
- Способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций;
- Правила активного стиля и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.

Дисциплина способствует формированию следующих общих компетенций (ОК):

ОК 1. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 2. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 3. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 4. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **72 часа**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **72 часа**;

из них – практические занятия – **60 часов**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КОММУНИКАТИВНЫЙ ПРАКТИКУМ»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
<i>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</i>	<i>72</i>
в том числе:	
теоретические занятия	12
практические занятия	60
Промежуточная аттестация в форме <i>зачета</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Межличностная коммуникация.	Содержание учебного материала:		
	Сущность коммуникации в разных социальных сферах.	2	1,2
	Практическое занятие № 1. Анализ основных функций и видов коммуникации.	4	
	Практическое занятие № 2. Отработка навыков вербальной и невербальной коммуникации.	4	
Тема 2. Речь в социальном взаимодействии.	Содержание учебного материала:	2	1,2
	Фактическая и информативная речь.		
	Практическое занятие № 3. Отработка навыков конативной и эмотивной функции речи.	4	
	Практическое занятие № 4. Отработка и применение навыков социальной речи.	4	
	Практическое занятие № 5. Отработка и применение навыков стратегии и тактики речевого поведения.	4	
Тема 3 Публичная речь	Практическое занятие № 6. Тренинг «Развитие коммуникативных способностей».	4	
Тема 4. Условия эффективной коммуникации в различных видах деятельности.	Содержание учебного материала:		
	Условия эффективной коммуникации в различных видах деятельности.	2	1,2
	Практическое занятие № 7. Анализ типичных ошибок в публичном выступлении.	4	
Тема 5. Логика, этика и эстетика публичного выступления.	Содержание учебного материала:		
	Дикция и выразительное чтение в культуре речевого общения. Особенности этики делового общения. Логика, этика, эстетика речи в речевой коммуникации.	2	1,2
	Практическое занятие № 8. Выполнение упражнений на дикцию и выразительное чтение в культуре речевого общения.	4	

Тема 6. Понятие деловой этики.	Практическое занятие № 9. Тест «Оценка уровня этичности организации». Деловая игра «Оратор».	4	
Тема 7. Спор. Стратегия спора.	Содержание учебного материала:		
	Спор: происхождение и психологические особенности. Стратегия спора.	2	1,2
	Практическое занятие № 10. Выполнение упражнений на тему «Спор – как решение профессионального конфликта».	4	
Тема 8. Логические и психологические приемы полемики.	Содержание учебного материала:		
	Полемика: содержание, основные полемические приемы.	2	1,2
Тема 9. Манипулятивное общение.	Практическое занятие № 11. Анализ особенностей манипулятивного общения, манипулятивного стиля общения. Отработка способов (приемов) манипулятивного общения.	4	
	Практическое занятие № 12. Разработка критериев эффективности деловой беседы.	4	
Тема 10. Формы деловой коммуникации.	Практическое занятие № 13. Тренинги и упражнения на отработку навыков деловых переговоров и деловых бесед, вербальной коммуникации в деловом общении.	4	
Тема 11. Особенности коммуникации в деловой сфере общения.	Практическое занятие № 14. Тренинг на деловые коммуникативные умения.	4	
Тема 12. Пути преодоления барьеров в общении.	Практическое занятие № 15. Разбор конкретных ситуаций.	4	
Зачет			
ИТОГО:		72	

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 учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета (аудитории) и рабочих мест кабинета: учебная мебель, дидактические пособия (раздаточный материал), программное обеспечение, компьютеры, проекторы, видеофильмы по отдельным темам.

Технические средства обучения: видеопроекторное оборудования для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, компьютеры с доступом к базам данных и Интернету.

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

1. Абдурасулов, Д. А. Коммуникативный практикум для студентов инклюзивного образования: учебно-методическое пособие / Д. А. Абдурасулов. — Москва: МГТЭУ, 2020. — 110 с. — ISBN 978-5-9799-0133-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/315176> (дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Максимова, Л. Ю. Практикум по развитию коммуникативной компетентности для школьников и студентов: учебное пособие / Л. Ю. Максимова; под редакцией Л. Ю. Максимовой. — Москва: Когито-центр, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-89353-614-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/249383> (дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10547-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495457> (дата обращения: 31.05.2024).
4. Мазуренко, Я. А. Психологическая коррекция: учебное пособие / Я. А. Мазуренко, С. С. Гвоздецкая. — Новосибирск: НГТУ, 2023. — 76 с. — ISBN 978-5-7782-4920-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/404483> (дата обращения: 31.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 158 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16622-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542271> (дата обращения: 31.05.2024).
6. Рамендик, Д. М. Психология делового общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. М. Рамендик. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 196 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16967-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537436> (дата обращения: 31.05.2024).

8. Интернет-ресурсы

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

13

обладать навыками: ✓ применения различных средств, техник и приемов эффективного общения в профессиональной деятельности и повседневной жизни; ✓ использования приемов саморегуляции и поведения в процессе межличностного общения; ✓ определения тактики поведения в конфликтных ситуациях, находить пути преодоления конфликтов в профессиональной деятельности и повседневной жизни; ✓ эффективного взаимодействия в команде.	
Промежуточная аттестация в форме <u>зачета</u> (по текущим оценкам).	

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 2.6

к АОППО по профессии

16675, 12391 Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в
пищевом производстве**

2023г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1 Программа учебной дисциплины – является частью адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии **Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов**, разработана на основе профессионального стандарта «Повар» от 08.09.2015 № 610н и ФГОС СПО № 1569 от 09 декабря 2016г.

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной основной программы профессионального обучения: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5	–соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; –определять источники микробиологического загрязнения; –производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,	–основные понятия и термины микробиологии; –основные группы микроорганизмов, –микробиология основных пищевых продуктов; –правила личной гигиены работников организации питания; –классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; –правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; –основные пищевые инфекции и пищевые отравления; –возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции –методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
	–обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	
	– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	

	– загрязнения – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5,	- рассчитывать энергетическую ценность блюд; - рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей	–пищевые вещества и их значение для организма человека; –суточную норму потребности человека в питательных веществах; –основные процессы обмена веществ в организме; –суточный расход энергии; –состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; –физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; –усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; –нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; –назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; –методики составления рационов питания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации	Номенклатура информационных источников применяемых в

	Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся

	знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	
Объем образовательной программы	72
в том числе:	
теоретическое обучение	48
практические занятия	24
Промежуточная аттестация проводится в форме - дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	3		4	5
Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве			36	
Тема 1.1 Основы микробиологии	Содержание учебного материала	УО	12	
	Понятие о микроорганизмах. Основные группы и классификация микроорганизмов.	1,2	4	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	Морфология и физиология микробов. Бактерии. Дрожжи. Грибы. Вирусы. Химический состав и обмен веществ микроорганизмов. Питание, дыхание микроорганизмов.	2	4	
	Микробиология основных пищевых продуктов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания	2	4	
	Тематика практических занятий		6	
	Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов		2	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	Органолептическая оценка безопасности пищевого сырья и продуктов		4	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
Тема 1.2. Пищевые инфекции,	Содержание учебного материала	УО	14	
	Основные пищевые инфекционные заболевания. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом	2	4	ОК1-7, 9,10

пищевые отравления	производстве. Микробиологический контроль.			ПК1.1- ПК5.5
	Основные пищевые отравления. Инфекционные, зоонозные, гельминтозные заболевания. Меры профилактики и предупреждения.	2	4	
	Источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции	2	4	
	Предотвращение порчи сырья и готовой продукции	2	2	
	Тематика практических занятий		4	
	Определение пищевых отравлений микробного и немикробного происхождения		4	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
Раздел 2 Санитария и гигиена в пищевом производстве			12	
Тема 2.1. Основные сведения о гигиене и санитарии труда	Содержание учебного материала	УО	6	
	Влияние внешней среды на здоровье человека. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.	2	2	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.	2	2	
	Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств. Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря.	2	2	
	Тематика практических занятий		6	
	Санитарная обработка оборудования и инвентаря. Приготовление дезинфицирующего и моющего раствора.		2	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж)		2	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	Оформление сопроводительной документации к транспортировке, приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.		2	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
Раздел 3 Основы физиологии питания			24	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	УО	14	

Основы физиологии питания	Пищевые вещества и их физиологическая роль в структуре питания и для организма человека. Суточная норма потребности человека в питательных веществах.	2	2	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1- ПК 5.5
	Процесс пищеварения: физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи	2	2	
	Общее понятие об обмене веществ, основные процессы обмена веществ в организме человека. Суточный расход энергии человека.	2	2	
	Рациональное питание. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания.	2	4	
	Назначение диетического (лечебного) питания, характеристика диет.	2	4	
	Тематика практических занятий		8	
	Определение пищевой, физиологической и энергетической ценности продуктов питания		2	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК5.5
	Определение суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека		2	
	Расчёт калорийности блюд		2	
	Составление рациона питания для различных возрастных групп.		2	
Дифференцированный зачет			2	
Всего:			72	

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 ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и

микроскопы, наборы для проведения опытов, спиртовки, лабораторная посуда, реактивы.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

9. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1./А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256.

10. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2./А.Н. Мартинчик.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].-Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseoveses.ru

9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com

10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com

11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus

13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com

14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Знания: -основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; -основные пищевые инфекции и пищевые отравления; -возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; -методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; -правила личной гигиены работников организации питания; -классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; -правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; -пищевые вещества и их значение для организма человека; -суточную норму потребности человека в питательных веществах; -основные процессы обмена веществ в организме; -суточный расход энергии; -состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; -физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; -усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; -нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; -назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; -методики составления рационов питания	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.
Умения: -соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; -обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;	Текущий контроль: - задания на практическую работу - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий

-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; -проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; -рассчитывать энергетическую ценность блюд; -составлять рационы питания для различных категорий потребителей	<i>Промежуточная аттестация:</i> <i>- оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</i>
--	--

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 2.7

к АОППО по профессии

16675, 12391 Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы товароведения продовольственных товаров

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины – является частью адаптированной основной программы профессионального обучения **по профессии Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов**, разработана на основе профессионального стандарта «Повар» от 08.09.2015 № 610н и ФГОС СПО № 1569 от 09 декабря 2016г.

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной основной программы профессионального обучения: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 01. Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и

	составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности

ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	126
Объем образовательной программы	108
в том числе:	
теоретическое обучение	70
лабораторных занятий	38
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена (18 часов)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	
1	2		3	4	
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала	УО	10	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-4.5</i>	
	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты, прочие вещества. Состав пищевых продуктов, значение в питании.	2	8		
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов		2		
Тема 2. Качество пищевых продуктов	Содержание учебного материала	УО	8	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-4.5</i>	
	1. Классификация продовольственных товаров.	2	8		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов. Основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Стандартизация пищевых продуктов. Современные способы сохранности и консервирования продуктов. Виды складских помещений и требования к ним.				
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	УО	16	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-4.5</i>	
	3. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, ягод, грибов и продуктов их переработки	2	8		
	4. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки				
	Лабораторные занятия			8	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-4.5</i>
	1. Определение органолептическим способом качества свежих овощей и оценка качества по стандарту.			8	
Тема 4 Товароведная характеристика	Содержание учебного материала	УО	16	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-4.5</i>	
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп,	2	8		

зерновых товаров	муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.			
	2. Условия и сроки хранения зерновых товаров			
	Лабораторные занятия		8	<i>ОК 1-7,9,10</i>
	1. Определение органолептическим способом качества круп, оценка качества по стандарту 2. Определение органолептическим способом качества муки и оценка качества по стандарту		8	<i>ПК 1.1-4.5</i>
Тема 5. Товароведная характеристика молока и молочных продуктов	Содержание учебного материала	УО	6	<i>ОК 1-7,9,10</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных продуктов	2	6	<i>ПК 1.1-4.5</i>
	2. Условия и сроки хранения молочных продуктов			
Тема 6 Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов	Содержание учебного материала	УО	16	<i>ОК 1-7,9,10</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов, в том числе региональных. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	8	<i>ПК 1.1-4.5</i>
	1. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов			
	Лабораторные занятия		8	<i>ОК 1-7,9,10</i>
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. 2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям (тары, содержимого и герметичности). Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.		8	<i>ПК 1.1-4.5</i>
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	УО	16	<i>ОК 1-7,9,10</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса и мясных продуктов, в том числе региональных. Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов	2	8	<i>ПК 1.1-4.5</i>
	2. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов			
	Лабораторные занятия		8	
	1. Определение органолептическим способом качества мяса и оценка качества по стандарту		8	
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	УО	12	<i>ОК 1-7,9,10</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов.	2	6	<i>ПК 1.1-4.5</i>
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение			

	3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров			
	Лабораторные занятия		6	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-4.5</i>
	1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. 2. Определение органолептическим способом качества масла коровьего и масла растительного и оценка качества по стандарту		6	
Тема 9. Товароведная характеристика крахмала, сахара и кондитерских изделий	Содержание учебного материала	УО	2	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-4.5</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству крахмала, сахара и кондитерских изделий, в том числе региональных. Кулинарное назначение. 2. Условия и сроки хранения	2	2	
Тема 10. Товароведная характеристика вкусовых товаров	Содержание учебного материала	УО	4	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-4.5</i>
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения	2	4	
Тема 11. Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители	Содержание учебного материала	УО	2	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-4.5</i>
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения	2	2	
Всего:			108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Товароведение продовольственных товаров».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;
рабочее место для преподавателя;
рабочие места по количеству обучающихся;
шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и микроскопы, наборы для проведения опытов, спиртовки, лабораторная посуда, реактивы.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ З.П. Матюхина.- 8-е изд., стер.-М.: Издательский центр 2Академия», 2017.-336с., [16] с цв.ил.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Знать: ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	<i>Текущий контроль при проведении:</i> -письменного/устного опроса; -тестирования; <i>Промежуточная аттестация</i> в форме экзамена в виде: -письменного/устного опроса
Уметь: проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	<i>Текущий контроль:</i> - защита лабораторных занятий; -оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных занятий <i>Промежуточная аттестация:</i> - оценка выполнения лабораторных заданий на экзамене

**Приложение 2. Рабочие
программы учебных дисциплин**

Приложение 2.8

к АОППО по профессии

16675, 12391 Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

СОДЕРЖАНИЕ

1 . ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	11
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины – является частью адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии **Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов**, разработана на основе профессионального стандарта «Повар» от 08.09.2015 № 610н и ФГОС СПО № 1569 от 09 декабря 2016г.

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной основной программы

профессионального обучения: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5.	- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором

	и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности

ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	126
Обязательная учебная нагрузка	108
в том числе:	
теоретическое обучение	70
Лабораторно-практические занятия	38
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена (18 часов)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Содержание учебного материала				
Раздел 1. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства			78	
Тема 1.1 Общие сведения о машинах	Содержание учебного материала	УО	8	ОК 1-7,9,10. ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	1.Общие сведения о машинах: понятие, классификация, требования, основные части и детали, техническая документация машин. 2. Передаточные механизмы: определение, виды, назначение, достоинства и недостатки	2	2	
		2		
	3. Понятие об электроприводах. Аппаратура управления, контроля и защиты	2	2	
	Тематика практических занятий		4	
	Выделение общих правил эксплуатации машин и требований безопасности труда		4	
Тема 1.2 Универсальные приводы	Содержание учебного материала	УО	8	ОК 1-7,9,10 ПК1.1-1.5 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5
	1.Универсальные приводы :назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасного использования, комплекты сменных механизмов и правила их крепления	2	4	
	2.Идивидуальные приводы: назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасного использования, комплекты сменных механизмов и правила их крепления	2	4	
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	УО	32	ОК 1-7,9,10

Механическое оборудование	1.Оборудование для обработки овощей и картофеля: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.	2	2	ПК1.1-1.5 ПК3.1-3.6 ПК4.1-4.5
	2.Оборудование для обработки овощей и картофеля. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.	2	4	
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы, характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.	2	4	
	4.Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки, характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.	2	2	
	5.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде, подготовки кондитерского сырья, характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.	2	2	
	6.Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов, характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасного использования.	2	4	
	7.Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров, назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.	2	2	
	Тематика практических занятий		12	
	1.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля			6
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы.			6
Тема 1.4	Содержание учебного материала	УО	14	

Тепловое оборудование	1. Общие сведения о тепловом оборудовании, классификация, автоматика безопасности, правила безопасной эксплуатации.	2	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	3. Варочно - жарочное оборудование: назначение, устройство, принципы работы, правила безопасной эксплуатации.	2	2	
	4. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты, водогрейное оборудование: назначение, устройство, принципы работы, правила безопасной эксплуатации.	2	2	
	5. Аппараты для жаренья и выпечки: назначение, устройство, принципы работы, правила безопасной эксплуатации.	2	2	
	Тематика практических занятий		6	
	Изучение правил безопасной эксплуатации теплового multifunctional оборудования.		6	
Тема 1.5 Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала	УО	6	
	1. Оборудование для раздачи пищи: мармиты стационарные и передвижные, назначение, устройство, принципы работы, правила безопасного использования.	2	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	2. Оборудование для раздачи пищи: линии самообслуживания, назначение, устройство, принципы работы, правила безопасного использования.	2	2	
Тема 1.6 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	УО	12	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	1. Общие сведения о холодильном оборудовании: назначение, понятие о хладагентах, компрессионная холодильная машина.	2,3	2	
	2. Виды торгового-холодильного оборудования: назначение, устройство, принципы работы, правила безопасного использования.	2,3	2	
	3. Холодильные прилавки и витрины: назначение, устройство, принципы работы, правила безопасного использования. Требование системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	2,3	2	

	Тематика практических занятий		6	
	1.Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования		6	
Раздел 2 Организация рабочего места			30	
Тема 2.1. Классификация и характеристика основных типов предприятий питания	Содержание учебного материала	УО	8	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК4.1-4.5
	1. Характеристика предприятий питания: классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка.	1,2	2	
	2. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных организаций питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.	1,2	4	
	3.Характеристика, назначение и особенности деятельности доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Общие требования к организации рабочих мест повара.	1,2	2	
Тема 2.2 Организация производства предприятий питания	Содержание учебного материала	УО	22	ОК 1-7,9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	1.Общие требования к производственным помещениям. Организация работы цехов. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними.	2	2	
	2.Организация работы складские помещений в соответствии типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приемки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. Организация работы весового хозяйства.	1,2	2	
	3. Организация работы зон кухни, предназначенной для обработки сырья и приготовление полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара	2	2	

	4. Организация работы зон кухни, предназначенной для приготовления горячей кулинарной продукции.	2	2		
	5. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.	2	2		
	6.Организация работы специализированного мучного цеха. Организация рабочих мест по производству мучных изделий	2	2		
	Лабораторная работа		6		
	1.Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд.		6		
	Тематика практических занятий			4	ОК 1-7,9,10. ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК4.1-4.5
	1. Организация рабочих мест повара по обработки сырья (по индивидуальным заданиям)			2	
	2.Организация рабочих мест кондитера по приготовлению различных видов теста и полуфабрикатов (по индивидуальным заданиям).			2	
Всего:			108		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебной лаборатории технического оснащения и организации рабочего места

Оборудование лаборатории:

- столы разделочно-производственные,
- весы электронные,- холодильное и морозильное оборудование,
- электроплита,
- мойки,
- духовой шкаф,
- миксеры,
- микроволновая печь,
- электромясорубка,
- универсальный привод,
- тестомесильная машина,
- электромармиты,
- водогрейное оборудование,
- наборы посуды, кастрюли, сковороды, кулинарный и кондитерский инвентарь

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ.учреждений сред. Проф. Образования/ Г.Г. Лутошкина, ЖюСю Анохина./-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240с.

3.2.2 Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом

13.07.2015г. Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на № 213-ФЗ].

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

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

6. www.restoracia.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш. проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для проф. образования/В.П.Золин.-10-е изд.-М.: издательский центр «Академия», 2011.-320с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Знание: Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; Способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; Правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - контрольная работа; - тестирования; Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: - письменных/устных ответов, - тестирования.
Умение: Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Текущий контроль: - задания на практическую работу; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий на экзамене

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 2.9

к АОППО по профессии

16675, 12391 Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Калькуляция

2023г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Калькуляция

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины – является частью адаптированной основной программы профессионального обучения **по профессии Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов**, разработана на основе профессионального стандарта «Повар» от 08.09.2015 № 610н и ФГОС СПО № 1569 от 09 декабря 2016г.

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной основной программы профессионального обучения:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл и имеет связь с дисциплинами ОП 09. Основы финансовой грамотности и со всеми профессиональными модулями.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5.	-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на	-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного

	производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.	бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.

	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности

ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	72
в том числе:	
теоретическое обучение	12
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	60
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>		<i>Объем в часах</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
1	2	3	4	5
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	УО	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 ОК1-5, 9, 10
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	2		
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	2		
	3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов 4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	2		
	Тематика практических занятий		4	
	Составление договора материальной ответственности		4	
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	УО	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 ОК1-5, 9, 10
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	2		
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	2		
	3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	2		
	4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления	2		
	5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода	2		

	готовых блюд, мучных и кондитерских изделий			
	Тематика практических занятий		50	
	1. Работа со Сборником рецептур: -расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства; - определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья		16	
	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день		16	
	3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. 4. Калькуляция розничных цен на мучные изделия. 5. Оформление калькуляционных карточек.		18	
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала	УО	2	ПК 1.2-1.4 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 ОК1-5, 9, 10
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц	2		
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	2		
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание учебного материала	УО	2	ПК 1.2-1.4 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 ОК1-5, 9, 10
	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	2		
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2		
	Тематика практических занятий		4	
	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.		4	
Тема 5.	Содержание учебного материала	УО		ПК 1.2-1.4

Учет продуктов на производстве, отпуске и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	2	2	2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуская готовой продукции	2		
	3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	2		
	Тематика практических занятий		2	
	1. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.		2	
Дифференцированный зачет			2	
Всего:			72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Кабинет социально-экономических дисциплин и иностранного языка:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- комплект учебно – методической документации в соответствии с паспортом

кабинета;

- комплекты учебных карт в соответствии с паспортом кабинета;
- учебно-методические пособия по проведению практических занятий;
- калькуляторы;
- бланки бухгалтерских документов.

Технические средства обучения:

- Ноутбук
- Интерактивная доска
- Мультимедиапроектор

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
10. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2017.-176с.

1.2.2. Электронные издания:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016)
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей"
3. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
5. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
6. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/
7. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/
8. 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/
9. <http://economy.gov.ru>
10. <http://www.consultant.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Знания: - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, - реализованных и отпущенных товаров; - методику осуществления контроля за товарными запасами; - понятие и виды товарных потерь, методику их списания; - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме	<i>Текущий контроль</i> <i>при проведении:</i> - письменного/устного опроса; - тестирования; <i>Промежуточная аттестация</i> <i>в форме дифференцированного зачета в виде:</i> - тестирования.

оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;	
Умения: - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам	Текущий контроль: - задания на практическую работу - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете

**Приложение 2. Рабочие
программы учебных дисциплин**

Приложение 2.10

к АОППО по профессии

16675, 12391 Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Охрана труда

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Охрана труда

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины – является частью адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии **Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов**, разработана на основе профессионального стандарта «Повар» от 08.09.2015 № 610н и ФГОС СПО № 1569 от 09 декабря 2016г.

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной основной программы профессионального обучения:

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.06 Безопасность жизнедеятельности

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5	- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны труда; - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

	эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

	по профессии	Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	72
в том числе:	
теоретическое обучение	60
лабораторные занятия	-
практические занятия	12
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
Введение	Содержание учебного материала	УО	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	2	2	
Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда			16	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	УО	4	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения	2	4	
	2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).	2		
	3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия	2		
	4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	2		
	Тематика практических работ		2	
	1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда		2	
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала	УО	6	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда	2	6	
	2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда.	2		

	Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции			ПК 5.1-5.5
	3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная	2		
Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	Содержание учебного материала	УО	6	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение	2	6	
	2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников	2		
	3.Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации	2		
	4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда			
Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания			20	
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала	УО	10	ОК 1-7, ОК 9,10
	1.Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм	2	8	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2.Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на	2		

	человека			
	3. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	2		
	Тематика практических занятий		2	
	1. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам		2	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	УО	10	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	2	4	
	2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая	2	4	
	Тематика практических занятий		2	
	1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов		2	
Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность			32	
Тема 3.1 Электробезопасность	Содержание учебного материала	УО	14	
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)	2	4	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, ОК 9,10
	2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования	2	4	
	3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение	2	2	

	токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения		2		
	4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия	2			
	5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания	2	2		
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	УО	14		
	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции	2	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, ОК 9,10	
	2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров	2	2		
	3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения	2	4		
	4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение	2			
	5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	2			
	Тематика практических занятий			6	
	1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров,			6	

	пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания			
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	<i>Содержание учебного материала</i>	УО	4	<i>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности	2	4	
	2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования	2		
	3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.	2		
Зачет.			2	
<i>Всего:</i>			72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда».

Оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

Нормативные документы:

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

Основная литература:

1. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Калинина. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.-320 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

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

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 6-е изд., перераб. и допол. – М. Издательский центр «Академия», 2010. – 272 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Знание: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: -тестирования.
Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	Текущий контроль: - оценка по практическим занятиям; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий на зачете

**Приложение 2. Рабочие программы
учебных дисциплин**

Приложение 2.11

к АОППО по профессии

16675, 12391 Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Безопасность жизнедеятельности

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре адаптированной основной программы профессионального обучения:

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла АОППО с учетом требований ФГОС СПО по профессии **Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов**

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 02, 04, 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	соблюдать нормы экологической безопасности на рабочем месте; использовать на рабочем месте средства индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС	порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной деятельности
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	участвовать в работе коллектива, команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко - и	психологические аспекты деятельности трудового коллектива и личности для минимизации опасностей и эффективного управления

	природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности.	рисками ЧС на рабочем месте.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени	действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени; соблюдать правила поведения и порядок действий населения по сигналам гражданской обороны владеть общей физической и строевой подготовкой, навыками обязательной подготовки к военной службе; выполнять мероприятия доврачебной помощи пострадавшим; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние	нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основы военной безопасности и обороны государства; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основы строевой, огневой и тактической подготовки; боевые традиции Вооруженных Сил России; характеристики поражений организма человека от воздействий опасных факторов; классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; факторы формирования здорового образа жизни

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	54
в т.ч. в форме практической подготовки	22
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	22
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности и поведение человека в чрезвычайных ситуациях		10	
Тема 1.1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02, 04, 07
	Цели и задачи изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Разновидности опасностей современного мира. Защита человека и окружающей среды от опасностей. Сущность понятия «безопасность жизнедеятельности». Возникновение и развитие научных представлений о человеко- и природо-защитной деятельности. Представление о системе «человек – среда обитания», ее структуре и функциональных связях. Системы безопасности и их структура. Вред, ущерб – виды и характеристики. Нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте. Алгоритмы поддержания безопасных условий жизнедеятельности на рабочем месте ¹	2	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	6	ОК 01, 02, 04, 07

¹ Здесь и далее общие алгоритмические предписания по поддержанию безопасных условий жизнедеятельности и действий в ЧС конкретизируется самостоятельно разработчиками РПД применительно к специфике осваиваемой обучающимися профессиональной деятельности и типичных опасностей которые могут возникать в процессе ее осуществления

Безопасное поведение человека в чрезвычайных ситуациях	Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. ЧС природного, техногенного и социального характера. Общие правила безопасного поведения в ЧС и особенности безопасного поведения в процессе выполнения профессиональных функций. Действия населения по сигналам гражданской обороны	2	
	Порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях в процессе выполнения профессиональных функций		
	В том числе практических занятий	4	
	Использование на рабочем месте средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	2	
	Правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки		36	ОК 01, 02, 04, 07
Модуль «Основы военной службы» (для юношей)»		28	ОК 01, 02, 04, 07
Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской Федерации	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 04, 07
	Россия в современном мире, оборона страны как обязательное условие мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение её военной безопасности. Военная служба в исторической ретроспективе и перспективе. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск, история их создания, их основные задачи. Руководство и управление Вооруженными Силами. Организация обороны Российской Федерации	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 2.2. Организационные и правовые основы военной службы в	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02, 04, 07
	Военная служба как вид федеральной государственной службы и разновидность профессиональной служебной деятельности: особенности и предназначение. Правовой статус военнослужащих. Права и обязанности	2	

Российской Федерации	военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих. Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан. Призыв граждан на военную службу. Медицинское освидетельствование и обследование граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе. Начало, срок и окончание военной службы. Увольнение с военной службы. Прохождение военной службы по призыву, по контракту. Альтернативная гражданская служба. Ответственность военнослужащих. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации		
	В том числе практических занятий	2	
	Самоподготовка будущего призывника к осуществлению военной деятельности	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 2.3. Основы строевой и физической подготовки	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02, 04, 07
	Строевая подготовка: строи и управление ими, строевые приемы и движение без оружия, строевые приемы и движение с оружием, выполнение воинского приветствия, выход из строя и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него, строи отделения, действия военнослужащих у автомобилей и на автомобилях. Цель и задачи физической подготовки, содержание, средства физической подготовки. Этапы проведения физической подготовки военнослужащих. Техника выполнения физических упражнений и формирования двигательных навыков. Основные формы проведения физической подготовки: учебные занятия, утренняя физическая зарядка, попутные физические тренировки	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Строевая и физическая подготовка	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 2.4. Основы огневой подготовки	Содержание учебного материала	6	ОК 01, 02, 04, 07
	Понятие «огневая подготовка». Требования к организации, порядку и мерам безопасности во время стрельб и тренировок. Правила безопасного	4	

	обращения с оружием. Изучение условий выполнения упражнения начальных стрельб из стрелкового оружия. Способы удержания оружия и правильность прицеливания. Материальная часть автомата Калашникова, разборка, сборка, чистка, смазка и хранение автомата, осмотр и подготовка автомата к стрельбе, ведение огня из автомата, ручные осколочные гранаты		
	В том числе практических занятий	2	
	Отработка начальных навыков обращения с оружием	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 2.5. Основы тактической подготовки	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 04, 07
	Основы общевойскового боя. Основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр). Виды маневра. Походный, предбоевой и боевой порядок действия подразделений. Оборона, ее задачи и принципы. Наступление, задачи и способы	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 2.6. Основы военной топографии	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 04, 07
	Местность как элемент боевой обстановки. Тактические свойства местности, основные её разновидности и влияние на боевые действия войск. Сезонные изменения тактических свойств местности. Типы укрытий на разных типах местности (горная, степь, лес и т.д.)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 2.7. Основы инженерной подготовки	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 04, 07
	Порядок оборудования позиции отделения. Назначение, размеры и последовательность оборудования окопа для стрелка. Шанцевый инструмент, его назначение, применение и сбережение	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 2.8. Основы военно-медицинской подготовки.	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02, 04, 07
	Виды боевых ранений и опасность их получения. Состав и назначение штатных и подручных средств первой помощи. Алгоритм оказания первой помощи при различных состояниях, в т.ч. боевых ранений.	2	

Тактическая медицина	Условные зоны оказания первой помощи: характеристика особенностей «красной», «желтой» и «зеленой» зон. Объем мероприятий первой помощи в каждой зоне. Порядок выполнения мероприятий первой помощи в каждой зоне.		
	В том числе практических занятий	2	
	Общие принципы оказания первой медико-санитарной помощи. Методы доврачебной реанимации	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 2.9. Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 04, 07
	Боевое Знамя части – символ воинской чести, доблести и славы. Боевые традиции Вооруженных сил РФ. Ордена – почетные награды за воинские отличия в бою и заслуги в военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Патриотизм и верность воинскому долгу. Дружба, войсковое товарищество.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)		16	
Тема 2.1. Общие правила оказания первой помощи	Содержание учебного материала	8	ОК 01, 02, 04, 07
	Оценка состояния пострадавшего. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов. Общие правила и порядок оказания первой медицинской помощи. Первая доврачебная помощь при различных повреждениях и состояниях организма. Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях	2	
	В том числе практических занятий	6	
	Общие принципы оказания первой медико-санитарной помощи. Методы доврачебной реанимации	2	
	Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца)	1	
	Первая помощь при наружных кровотечениях, при травмах различных областей тела	1	
	Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при	1	

	воздействии низких температур		
	Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, при отравлениях	1	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 2.2. Профилактика инфекционных заболеваний	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02, 04, 07
	Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний. Общие признаки инфекционных заболеваний. Естественный микробный фон кожи. Патогенные микроорганизмы. Бессимптомная латентная инфекция. Инфекционные заболевания и бактерионосительство. Периоды протекания инфекционных заболеваний. Воздушно-капельные инфекции. Желудочно-кишечные инфекции. Пищевые отравления бактериальными токсинами. Определение понятия «иммунитет». Виды и подвиды иммунитета. Антигены и антитела. Формы приобретенного иммунитета. Иммунитет и восприимчивость к инфекционным заболеваниям. Методы иммунопрофилактики. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Правила госпитализации инфекционных больных	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 2.3. Обеспечение здорового образа жизни	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02, 04, 07
	Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Вредные привычки. Факторы риска. Понятие об иммунитете и его видах	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Показатели здоровья и факторы, их определяющие	1	
	Оценка физического состояния	1	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Промежуточная аттестация		Зачет	

Всего:	54	
---------------	----	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет Основ безопасности и защиты Родины/Безопасности жизнедеятельности, оснащенный необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Абрамова, С.В. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст: непосредственный.

2. Арустамов, Э.А. Безопасность жизнедеятельности: учебное издание / Арустамов Э.А., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Гуськов Г.В. - Москва : Академия, 2023. - 208 с. (Специальности среднего профессионального образования). - ISBN 978-5-0054-1282-9 — Текст: непосредственный.

3. Косолапова, Н. В., Безопасность жизнедеятельности : учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12361-4. — Текст: непосредственный.

4. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебное издание / Сапронов Ю.Г., Занина И. А. - Москва : Академия, 2023. - 336 с. - (Специальности среднего профессионального образования). – ISBN 978-5-0054-1101-3 — Текст: непосредственный.

5. Сычев, Ю. Н. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ю.Н. Сычев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 225 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018956-7. - Текст : непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности : практикум для СПО / составители С. М. Гребенкин, В. А. Майнингер. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 87 с. — ISBN 978-5-4497-2205-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/131103.html>.

2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: ЭУМК: учебное издание / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е. Л. - Москва : Академия, 2023. - (Профессии среднего профессионального образования). - Текст : электронный. - URL: <https://academia-moscow.ru/catalogue/5540/692259>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17442-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536769>.
2. Микрюков, В. Ю., Основы военной службы : учебник / В. Ю. Микрюков, В. Г. Шамаев. — Москва : КноРус, 2023. — 505 с. — ISBN 978-5-406-10496-5. — URL: <https://book.ru/book/945216>. — Текст : электронный.
3. Михайлиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве : учебное пособие для СПО / А. М. Михайлиди. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2024. — 120 с. — ISBN 978-5-4488-1333-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/137705>.
4. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17400-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542696>.
5. Родионова, О. М. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Е. В. Аникина, Б. И. Лавер, Д. А. Семенов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17182-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538055>.
6. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09079-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538524>.
7. Суворова, Г. М. Психологические основы безопасности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 183 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09277-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513805>.
8. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс] - URL: <http://www.mchs.gov.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Знать:</u> актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени; порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной деятельности; психологические аспекты деятельности трудового коллектива и личности для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте; нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	владеет знаниями о безопасных условиях жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени; знает порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной деятельности ориентируется в психологических аспектах деятельности трудового коллектива и личности для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте. знает нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практических работ Промежуточная аттестация
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Уметь:</u> выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; участвовать в работе коллектива, команды, взаимодействовать с	демонстрирует умение выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; эффективно участвует в работе коллектива, команды, взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами для	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ. Оценка результатов выполнения практических работ

коллегами, руководством, клиентами для создания человеко - и природо-защитной среды осуществления профессиональной деятельности; действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени; соблюдать нормы экологической безопасности на рабочем месте; использовать на рабочем месте средства индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС; соблюдать правила поведения и порядок действий населения по сигналам гражданской обороны	создания человеко - и природо-защитной среды осуществления профессиональной деятельности; соблюдает нормы экологической безопасности на рабочем месте; правильно использует на рабочем месте средства индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС правильно соблюдает правила поведения и порядок действий населения по сигналам гражданской обороны	
--	--	--

Перечень знаний, осваиваемых в рамках модуля «Основы военной службы» (юноши)

<u>Знать:</u> основы военной безопасности и обороны государства; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основы строевой, огневой и тактической подготовки; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; боевые традиции Вооруженных Сил России	демонстрирует знания об основах военной безопасности и обороны государства; не уклоняется от службы в рядах ВС РФ; демонстрирует владение основами строевой, огневой и тактической подготовки; применяет профессиональные знания при исполнении обязанностей военной службы; демонстрирует знания боевых традиций Вооруженных Сил России	Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практических работ Промежуточная аттестация
---	---	--

Перечень умений, осваиваемых в рамках модуля «Основы военной службы» (юноши)

<u>Уметь:</u> владеть общей физической и строевой подготовкой, навыками обязательной подготовки к военной службе; выполнять мероприятия доврачебной помощи пострадавшим	демонстрирует общую физическую и строевую подготовку, навыки обязательной подготовки к военной службе; быстро и правильно выполняет мероприятия первой доврачебной помощи пострадавшим	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ. Оценка результатов выполнения практических работ
Перечень знаний, осваиваемых в рамках модуля «Основы медицинских знаний» (для девушек)		
<u>Знать:</u> характеристики поражений организма человека от воздействий опасных факторов; классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; факторы формирования здорового образа жизни	владеет знаниями о последствиях поражений организма человека от воздействий опасных факторов; демонстрирует приемы оказания первой медико-санитарной помощи, владеет методами доврачебной реанимации; правильно классифицирует инфекционные заболевания демонстрирует знания основ здорового образа жизни	Письменный и устный опрос. Оценка результатов выполнения практических работ
Перечень умений, осваиваемых в рамках модуля «Основы медицинских знаний» (для девушек)		
<u>Уметь:</u> демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние	демонстрирует основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим владеет принципами профилактики инфекционных заболеваний; определяет показатели здоровья и оценивает физическое состояние	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ. Оценка результатов выполнения практических работ

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 2.12

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Введение в профессию

2023г

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	11
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в профессию

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины – является частью адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии **Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов**, разработана на основе профессионального стандарта «Повар» от 08.09.2015 № 610н и ФГОС СПО № 1569 от 09 декабря 2016г.

1.2 Место дисциплины в структуре адаптированной основной программы профессионального обучения

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл дисциплин, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов»

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4	– использовать нормативно-управленческую информацию в своей учебной деятельности; – представлять характеристику будущей профессиональной деятельности; – соблюдать правила внутреннего распорядка колледжа; – производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; – использовать сайт колледжа; – использовать библиотечный фонд колледжа; – составлять портфолио.	– нормативные акты колледжа, регулирующие образовательный процесс колледжа; – структуру управления образовательным процессом колледжа; – структуру каналов получения необходимой для образовательного процесса информации; – формы предоставления результатов освоения основной профессиональной образовательной программы; – виды деятельности технолога общественного питания; – профессиональные качества будущего специалиста; – историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания; – современные направления и тенденции в общественном питании; – основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании; – взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности; – общие требования к обслуживающему и производственному персоналу; – правила личной гигиены и

		гигиены рабочего места; – правила внутреннего распорядка и трудовой дисциплины на предприятиях общественного питания; – нормативную базу; – назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности; – национальные особенности русской кухни; – национальные особенности кухни народов мира.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и

	личностного развития	самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	36
Обязательные аудиторные учебные занятия	36
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	12
Промежуточная аттестация отсутствует	

2.2 Тематический план и содержание общеобразовательной учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа студентов		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1 Общие сведения				
Введение	Содержание учебного материала	УО	2	
	1 Устав колледжа	1		ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК4.5
	2 Правила внутреннего распорядка		2	
	3 Общие сведения об учебном процессе и аттестации студентов			
Раздел 2 Психологическая адаптация			2	ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК4.5
Тема	Содержание учебного материала	УО		
2.1Адаптационный тренинг	Знакомство с группой, со специальностью, анкетирование студентов	2	2	
Раздел 3 Знакомство со специальностью				
Тема 3.1 Цели и задачи изучения дисциплины	Содержание учебного материала	УО		ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК4.5
	Цели и задачи изучения дисциплины. Содержание дисциплины и организация учебного процесса. Связь дисциплины с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов.	2	2	
Тема 3.2 Общественное питание – отрасль народного хозяйства	Содержание учебного материала	УО		ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК4.5
	Особенности отрасли, задачи, функции. История формирования общественного питания. Ознакомление с биографией известных поваров-кулинаров мирового значения. Современные направления в общественном питании.	2	2	

Тема 3.3 Теоретические основы технологии продукции общественного питания	Содержание учебного материала	УО		ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК4.5
	Технологический цикл производства кулинарной продукции. Характеристика этапов технологического процесса. Приготовление полуфабрикатов и готовой продукции.	2	2	
Тема 3.4 Основы организации общественного питания	Содержание учебного материала	УО		ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК4.5
	1 Организационно-правовые формы предприятий общественного питания. 2 Классификация предприятий общественного питания и характеристика их типов. 3 Ассортимент продукции, вырабатываемый на предприятиях общественного питания. 4 Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания.	2	2	
Тема 3.5 Оперативное планирование производства и технологическая документация	Содержание учебного материала	УО		ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК4.5
	1. Меню: виды, понятие, характеристика. 2. Нормативная документация (сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты, ТТК, СТП, ГОСТы, ОСТы и ТУ).	2	2	
Тема 3.6 Персонал предприятий общественного питания различных типов	Содержание учебного материала	УО		ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК4.5
	1. Общие требования к обслуживающему персоналу. 2. Общие требования к производственному персоналу. 3. Обязанности, права и ответственность работников общественного питания.	2	2	
Тема 3.7 Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания	Содержание учебного материала	УО		ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК4.5
	1. Организация рабочего места на предприятии. 2. Правила личной гигиены, обязательные санитарные правила работников кухни.	2	2	

Тема 3.8 Виды практики и их значение в образовательном процессе	Содержание учебного материала	УО		ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК4.5
	Основные цели прохождения учебной, производственной и преддипломной практики.	2	2	
	Практические занятия 1. Экскурсии на предприятия общественного питания. 2. Профпробы в учебной мастерской (карвинг из овощей).		4	
Раздел 4 Разработка портфолио			4	
Тема 4.1 Технология создания портфолио	Содержание учебного материала	УО		ОК1-7, 9,10 ПК1.1- ПК4.5
	1. Термин портфолио. 2. Цель и виды портфолио. 3. Структура и компоненты портфолио. 4. Этапы деятельности в создании, оформлении и презентации портфолио. 5. Сбор материалов портфолио. 6. Презентация портфолио. 7. Подготовка материалов для создания портфолио.	2	2	
	Практические занятия 1. Составление портфолио		8	
Зачет			2	
Итого			36	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся.

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

3.2 Информационное обеспечение обучения

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

1.2.1. Печатные издания:

1. Голуб Г. Б., Перелыгина Е. А. Введение в профессию: общие компетенции профессионала: Учебные материалы. – Самара: ЦПО, 2012.

1.2.2. Электронные издания:

1. Портал государственных услуг <http://www.gosuslugi.ru/ru>
2. Официальный сайт Федеральной службы по труду и занятости <http://www.rostrud.ru/>
3. Справочно информационный портал ГРАМОТА.РУ <http://www.gramota.ru/biblio/>

3.2.3. Дополнительные источники:

7. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены Постановлением Правительства РФ от 21.05.2001г. № 389 (в редакции последних изменений).
8. ГОСТ Р 50762 – 2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
9. ГОСТ Р 50935 – 2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
10. ГОСТ Р 50764 -2009 Услуги общественного питания. Общие требования.
11. Периодическая печать:
12. Журнал «Ресторатор».
13. Журнал «Ресторанные ведомости».
14. Журнал «Питание и общество».
15. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2012, 272 с.
16. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2012, 272 с.
17. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2012, 480 с.
18. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2012, 170 с.
19. Формирование общих компетенций обучающихся по программам довузовского профессионального образования: методические рекомендации Г. Б. Голуб, С. А. Ефимова, Е. А. Перелыгина, Н. Ю. Посталюк. – Самара: ЦПО, 2012. – 132.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: – использовать нормативно-управленческую информацию в своей учебной деятельности; – представлять характеристику будущей профессиональной деятельности; – соблюдать правила внутреннего распорядка колледжа; – производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; – использовать сайт колледжа; – использовать библиотечный фонд колледжа; – составлять портфолио. Знания: – нормативные акты колледжа, регулирующие образовательный процесс колледжа; – структуру управления образовательным процессом колледжа; – структуру каналов получения необходимой для образовательного процесса информации; – формы предоставления результатов освоения основной профессиональной образовательной программы; – виды деятельности технолога общественного питания; – профессиональные качества будущего специалиста; – историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания; – современные направления и тенденции в общественном питании; – основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании; – взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности; – общие требования к обслуживающему и производственному персоналу; – правила личной гигиены и гигиены рабочего места; – правила внутреннего распорядка и трудовой дисциплины на предприятиях общественного питания;	Текущий контроль: - задания на практическую работу - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий на зачете Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценка по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: - тестирования

– нормативную базу; – назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности; – национальные особенности русской кухни; – национальные особенности кухни народов мира.	
--	--

**Приложение 2. Рабочие программы
учебных дисциплин**

Приложение 2.13

к АОППО по профессии

16675, 12391 Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Экология в профессиональной деятельности

СОДЕРЖАНИЕ

Общая характеристика программы учебной дисциплины

Структура и содержание учебной дисциплины

Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЯ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Экология в профессиональной деятельности» является частью адаптированной основной программой профессионального обучения по профессии **16675, 12391 Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов**

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной основной программы профессионального обучения

Учебная дисциплина «Экология в профессиональной деятельности» относится к общепрофессиональному циклу АОППО.

Учебная дисциплина имеет межпредметную связь с другими общепрофессиональными и профессиональными дисциплинами.

Изучение учебной дисциплины «Экология в профессиональной деятельности» завершается промежуточной аттестацией в форме зачета.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Выявлять общие закономерности загрязняющих веществ, региональные экологические проблемы и указывать причины их техногенного возникновения, а также возможные пути снижения последствий на окружающую среду;
- Анализировать и оценивать круговорот загрязняющих веществ в биосфере;
- Анализировать данные мониторинга окружающей среды;
- Выявлять методы рационального природопользования;
- Уметь анализировать и оценивать экологические риски на предприятии, определять класс опасности отходов, экологический ущерб;
- Прогнозировать последствия экологических правонарушений;
- Анализировать и оценивать вредные факторы в производственной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Основные виды воздействия загрязняющих веществ и профессиональной деятельности человека на живые организмы;
- Основные виды загрязняющих веществ;
- Общие закономерности мониторинга и нормирования окружающей среды;
- Основные методы и виды рационального природопользования, воздействие основных типов загрязняющих веществ и основные способы борьбы с ними;
- Основные принципы и методы управления экологическими рисками, отходы на предприятии и их классы опасности, повышения экологической безопасности;
- Правовые основы экологического контроля на предприятиях, меры ответственности за нарушение экологического законодательства;
- Особенности экологического контроля и надзора на производстве.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны сформироваться общие и профессиональные компетенции, включающие в себя способность:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины: всего – 36 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Обязательная учебной дисциплины (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
теоретические занятия	24
практические занятия	12
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экология в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения ОК/ПК в соответствии с ФГОС
1	2	3	4
Раздел 1. Социальная экология		18	
Тема 1.1. Основы природопользования	Содержание учебного материала:		ОК 01 ОК 07
	Природопользование. Виды природопользования. Природные ресурсы и их классификация	2	
	Практическое занятие № 1: Составление карты ресурсообеспеченности страны	1	
Тема 1.2. Глобальные экологические проблемы	Содержание учебного материала:		ОК 01 ОК 07
	Виды антропогенного воздействия. Виды загрязнений (физическое, химическое, биологическое).	4	
Тема 1.3. Воздействие человека на окружающую среду	Содержание учебного материала: Изменение климата Земли. Загрязнение воздушного бассейна. Разрушение озонового слоя. Истощение запасов пресной воды и загрязнение вод Мирового океана. Загрязнение земель, разрушение почвенного покрова. Оскудение биологического разнообразия.	2	ОК 03 ОК 07
	Практическое занятие № 2: Просмотр фильма «Дом» / «Home» и его анализ (эссе).	2	
	Практическое занятие № 3: Просмотр фильма «Глубоководный горизонт» и его анализ (эссе).	2	
Тема 1.4. Нормирование качества окружающей среды	Содержание учебного материала:		ОК 01 ОК 07
	Мониторинг за состоянием окружающей среды. Определение, виды и размерность предельно допустимых воздействий.	2	
	Практическое занятие № 4: Решение ситуативных экологических задач, определение загрязняющих веществ.	1	
Тема 1.5. Природоохранная деятельность	Содержание учебного материала:		ОК 01 ОК 07
	Особо охраняемые природные территории и их законодательный статус. Охрана природных ресурсов.	2	

Раздел 2. Экологическая безопасность в профессиональной деятельности		16	
Тема 2.1. Понятие и виды рабочих мест	Содержание учебного материала:		ОК 04
	Понятие рабочего места и его основные элементы. Основания классификации и типология рабочих мест. Понятие специализации рабочего места.	2	ОК 07 ПК X
Тема 2.2. Экологические риски, понятие и классификация	Содержание учебного материала:		
	Понятие экологического риска. Абсолютный и относительный экологический риск. Основные составляющие экологического риска. Правила допустимого экологического риска. Классификация рисков. Анализ и оценка экологического риска. Основные принципы и методы управления экологическими рисками. Экологический ущерб от деятельности предприятия.	2	ОК 07 ПК X
	Практическое занятие № 5: Расчет величины экологического риска	2	
Тема 2.3. Отходы предприятия: понятие, порядок обращения и нормы	Содержание учебного материала:		
	Понятие промышленных отходов и их виды. Класс опасности отходов. Порядок обращения с отходами на предприятии. Паспортизация опасных объектов. Лицензирование деятельности по обращению с отходами. Нормы образования и накопления отходов на предприятии (лимиты). Статистическая отчетность предприятия по форме 2-ТП-отходы.	4	ОК 07 ПК X
	Практическое занятие № 6: Определения класса опасности отходов	2	
Тема 2.4. Правовые основы и экологический контроль на предприятии	Содержание учебного материала:		
	Экологический контроль и административный надзор. Виды экологического контроля и надзора. Правовые основы экологического контроля и надзора и их принципы. Ответственность за экологические правонарушения.	2	ОК 07 ПК X
	Практическое занятие № 7: Решение задач по экологическому праву	2	
зачет		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины «Экология в профессиональной деятельности» требует наличия учебного кабинета.

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

Технические средства обучения: компьютер; экран; проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет – ресурсов и дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Колесников С. И. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс]: учебник / С. И. Колесников. – М.: КноРус, 2020. – 233 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <https://book.ru/book/932733>

2. Косолапова Н. В. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс]: учебник / Н. В. Косолапова. – М.: КноРус, 2021. – 194 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <https://book.ru/book/936972>

3. Павлова Е. И. Экология: учебник и практикум для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Е. И. Павлова, В. К. Новиков. – М.: Юрайт, 2019. – 190 с.

4. Саенко О. Е. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс]: учебник / О. Е. Саенко, Т. П. Трушина. – М.: КноРус, 2021. – 214 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <https://book.ru/book/936326>

5. Сухачёв А. А. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс]: учебник / А. А. Сухачёв. – М.: КноРус, 2021. – 391 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <https://book.ru/book/938403>

Дополнительные источники:

1. Солдатова Л. В. Экологическое право [Электронный ресурс]: учебник / Л. В. Солдатова, В. В. Зозуля, Н. В. Кичи - М.: Юстиция, 2021. – 287 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа : <https://book.ru/book/936350>

2. Хворостов А. Ю. Основы экологического права [Электронный ресурс]: учебник / А. Ю. Хворостов. – М.: КноРус, 2020. – 172 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <https://book.ru/book/935932>

Интернет – ресурсы:

1. Всероссийское общество охраны природы [Электронный ресурс]: Всероссийская общественная и культурно-просветительская экологическая организация. – М., 2022. – Режим доступа: <https://voor.eco/> (дата обращения: 21.02.2022).

2. Сибирский экологический центр [Электронный ресурс]. – Новосибирск, 2000–2022. – Режим доступа: <http://sibecocentre.ru/> (дата обращения: 21.02.2022).

3. ОГБУ «Областной комитет охраны окружающей среды и природопользования» [Электронный ресурс]. Томск, Режим доступа: <https://ogbu.green.tsu.ru/> (дата обращения: 21.02.2022).

3.3. Организация образовательного процесса

Изучение учебной дисциплины предполагает проведение теоретических и практических занятий. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также, индивидуальных заданий. Консультации по дисциплине проводятся в соответствии с графиком учебного процесса. Итоговый контроль по дисциплине (промежуточная аттестация) проводится в форме зачета.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров: наличие высшего образования.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При реализации программы учебной дисциплины «Экология в профессиональной деятельности» преподаватель обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Формы, методы текущего и итогового контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся в первые два месяца с начала обучения.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения:	
выявлять региональные экологические проблемы и указывать причины их техногенного возникновения	<i>Текущий контроль:</i> наблюдение в ходе выполнения практической работы
анализировать данные мониторинга окружающей среды	<i>Текущий контроль:</i> наблюдение в ходе выполнения практической работы
выявлять методы рационального природопользования	<i>Текущий контроль:</i> наблюдение в ходе выполнения практической работы
уметь анализировать и оценивать экологические риски на предприятии, определять класс опасности отходов, экологический ущерб	<i>Текущий контроль:</i> наблюдение в ходе выполнения практической работы
прогнозировать последствия экологических правонарушений	<i>Текущий контроль:</i> наблюдение в ходе выполнения практической работы
анализировать и оценивать вредные факторы в производственной деятельности	<i>Текущий контроль:</i> наблюдение в ходе выполнения практической работы
Усвоенные знания:	
основные виды воздействия загрязняющих веществ и профессиональной деятельности человека на живые организмы	<i>Текущий контроль:</i> тестирование
основные методы и виды рационального природопользования, воздействие основных типов загрязняющих веществ и основные способы борьбы с ними	<i>Текущий контроль:</i> тестирование
основные принципы и методы управления экологическими рисками, отходы на предприятии и их классы опасности, повышения экологической безопасности	<i>Текущий контроль:</i> тестирование
правовые основы экологического контроля на предприятиях, меры ответственности за нарушение экологического законодательства	<i>Текущий контроль:</i> тестирование
особенности экологического контроля и надзора на производстве	<i>Текущий контроль:</i> тестирование

Преподавателем проводится зачет в виде 10 тестовых заданий, а также трех кейс-задач для обучающихся.

Для итогового контроля преподавателем созданы фонды оценочных средств (ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) достижений обучающихся.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
70-79	3	удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений преподавателем определяется интегральная оценка уровня подготовки по учебной дисциплине.

Примерные вопросы к дифференцированному зачету по учебной дисциплине «Экология в профессиональной деятельности»

Вопросы:

1. Озоновый слой в верхних слоях атмосферы:

- А) задерживает тепловое излучение Земли
- Б) является защитным экраном от ультрафиолетовых лучей
- В) образовался в результате промышленного загрязнения
- Г) способствует разрушению загрязнителей

2. Установите соответствие:

Загрязнитель

- 1) пыль
- 2) ртуть
- 3) нефтепродукты
- 4) пестициды

Источник загрязнения

- А) цветная металлургия
- Б) производство цемента
- В) нефтепроводы
- Г) сельское хозяйство

3. Установить соответствие:

Закон экологии

- 1) «Всё связано со всем»
- 2) «Все должно куда-то деваться»
- 3) «Ничто не дается даром»
- 4) «Природа знает лучше»

Пример

- А) Нехватка ресурсов вследствие роста численности населения
- Б) Снижение уровня грунтовых вод после вырубки леса
- В) Разрушение озонового слоя
- Г) Разложение опавших листьев

4. Установите соответствие:

Положение в классификации

Природный ресурс

- 1) Пищевые ресурс
- 2) Животный мир
- 3) Энергия приливов и отливов
- 4) Почвенные ресурсы

- А) Исчерпаемые
- Б) Неисчерпаемые

5. Что не является природоохранным мероприятием:

- А) Создание заповедников
- Б) Осушение болот
- В) Осуществление экологического обучения
- Г) Осуществление экологического воспитания

6. Отраслью какого права является экологическое право?

- А) Это самостоятельная отрасль российского права;
- Б) Это под отрасль гражданского права;
- В) Это институт конституционного права.

7. Объектами экологического права являются:

- А) окружающая природа, ее объекты, ресурсы и комплексы, а также экологические права граждан и юридических лиц;
- Б) совокупность норм права, которые регулируют отношения в области пользования и охраны природы и ее ресурсов;
- В) взгляды и убеждения на практические проблемы правоприменения экологического законодательства.

8. Что такое анализ риска?

- А) систематизация множества рисков на основании каких-либо признаков и критериев, позволяющих объединить подмножества рисков в более общие понятия;
- Б) систематическое научное исследование степени риска, которому подвержены конкретные объекты, виды деятельности и проекты;
- В) начальный этап системы мероприятий по управлению рисками, состоящий в систематическом выявлении рисков, характерных для определенного вида деятельности, и определении их характеристик.

9. Полигон - это

- А) природоохранное сооружение для централизованного сбора, обезвреживания отходов, обеспечивающее защиту от загрязнения атмосферы, почв, поверхностных и грунтовых вод;
- Б) разрешённые органами исполнительной власти на местах территории для размещения ТПрО и ТБО, но не обустроенные в соответствии с нормативными требованиями и эксплуатируемые с отклонениями от требований санитарно-эпидемиологического надзора;
- В) места на поверхности суши и в акваториях океана, где человеческая деятельность может создавать опасные экологические ситуации.

10. Обращение с отходами – это

- А) деятельность по сбору, накоплению, транспортированию, обработке, утилизации, обезвреживанию, размещению отходов;
- Б) хранение и захоронение отходов;
- В) складирование отходов в специализированных объектах сроком более чем одиннадцать месяцев в целях утилизации, обезвреживания, захоронения.

Задание № 1.

Комиссия городского планирования подготовила проект строительства автомагистрали, которая пройдет через центр города и пригород с плодородными угодьями и лесопарками. Напишите не менее трех последствий этой проблемы и предполагаемое решение данной проблемы.

Задание № 2.

Вблизи микрорайона жилых домов спланирована автостоянка. Которая будет вплотную граничить с подъездами к домам, с тротуарами и детскими площадками для игр и прогулок. Напишите не менее трех последствий этой проблемы и предполагаемое решение данной проблемы.

Задание № 3.

На садово-огородных участках борются с насекомыми-вредителями с помощью химических средств защиты растений.

Напишите не менее трех последствий этой проблемы и предполагаемое решение данной проблемы.

**Приложение 2. Рабочие программы
учебных дисциплин**

Приложение 2.14

к АОППО по профессии

16675, 12391 Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 Основы финансовой грамотности

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы финансовой грамотности»

1.1. Место дисциплины в структуре адаптированной основной программы профессионального обучения

Учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности» является обязательной частью общепрофессионального цикла АОППО **16675, 12391 «Повар, Изготовитель пищевых полуфабрикатов»**, сформированной с учетом требований ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5	Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Уо 01.02 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Уо 01.03 определять этапы решения задачи; Уо 01.04 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Уо 01.05 составлять план действия; Уо 01.06 определять необходимые ресурсы; Уо 01.07 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Уо 01.08 реализовывать составленный план; Уо 01.09 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Уо 02.01 определять задачи для поиска информации; Уо 02.02 определять необходимые источники информации; Уо 02.03 планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; Уо 02.04 выделять наиболее	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Зо 01.02 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; Зо 01.03 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Зо 01.04 методы работы в профессиональной и смежных сферах; Зо 01.05 структуру плана для решения задач; Зо 01.06 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности Зо 02.01 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; Зо 02.02 приемы структурирования информации; Зо 02.03 формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;

	значимое в перечне информации; Уо 02.05 оценивать практическую значимость результатов поиска; Уо 02.06 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; Уо 02.07 использовать современное программное обеспечение; Уо 02.08 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию; Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; Уо 03.04 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; Уо 03.05 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; Уо 03.06 рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; Уо 03.07 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Уо 03.08 презентовать бизнес-идею; Уо 03.09 определять источники финансирования Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды; Уо 04.02 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Уо 05.01 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 02.04 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации; Зо 03.02 современная научная и профессиональная терминология; Зо 03.03 возможные траектории профессионального развития и самообразования; Зо 03.04 основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; Зо 03.05 правила разработки бизнес-планов; Зо 03.06 порядок выстраивания презентации; Зо 03.07 кредитные банковские продукты Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; Зо 04.02 основы проектной деятельности Зо 05.01 особенности социального и культурного контекста; Зо 05.02 правила оформления документов и построения устных сообщений
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	12
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов ² , формированию которых способствует элемент программы	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5	6
Тема 1. Личное финансовое планирование	Личный бюджет. Структура, способы составления и планирования личного бюджета. Личный финансовый план: финансовые цели, стратегия и способы их достижения.	4	<i>ЛР2, ЛР 4, ЛР6, ЛР 14, ЛР15, ЛР22, ЛР24</i>	ОК1	Уо 01.01/ Зо 01.01 Уо 01.02/ Зо 01.02 Уо 01.03/ Зо 01.03 Уо 01.04/ Зо 01.04 Уо 01.05/ Зо 01.05 Уо 01.06/ Зо 01.06 Уо 01.07/ Уо 01.08/ Уо 01.09/
	В том числе практических занятий	2			
	<i>Практическое занятие № 1. Составление личного финансового плана и бюджета.</i>	2			
Тема 2. Депозит	Банк и банковские депозиты. Влияние инфляции на стоимость активов. Порядок сбора и анализа информации о банке и банковских продуктах. Заключение договора с банком. Управление рисками по депозиту.		<i>ЛР2, ЛР 4, ЛР6, ЛР 14, ЛР15, ЛР22, ЛР24</i>	ОК2	Уо 02.01/ Зо 02.01 Уо 02.02/ Зо 02.02 Уо 02.03/ Зо 02.03 Уо 02.04/ Зо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08
Тема 3.	Кредиты, виды банковских кредитов для физических	4	<i>ЛР2, ЛР 4, ЛР6, ЛР</i>	ОК1	Уо 01.01/ Зо 01.01

² В соответствии с Приложением 3 ПООП-П.

Кредит	лиц. Принципы кредитования (платность, срочность, возвратность). Составные части кредита или из чего складывается плата за кредит. Порядок сбора и анализа информации о кредитных продуктах.		14, ЛР15, ЛР22, ЛР24	OK2	Уо 01.02/ Зо 01.02 Уо 01.03/ Зо 01.03 Уо 01.04/ Зо 01.04 Уо 01.05/ Зо 01.05 Уо 01.06/ Зо 01.06 Уо 01.07 Уо 01.09 Уо 02.01/ Зо 02.01 Уо 02.02/ Зо 02.02 Уо 02.03/ Зо 02.03 Уо 02.04/ Зо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Уо 03.01/Зо 03.01 Уо 03.02/Зо 03.02 Уо 03.06/Зо 03.06 Уо 03.09/Зо 03.09 Уо 04.02/Зо 04.02 Уо 05.01/Зо 05.01
	В том числе практических занятий	2			
	Практическое занятие № 2. Анализ финансовых рисков при заключении кредитного договора. Расчет общей стоимости покупки при приобретении ее в кредит. Кейс «Покупка машины».	2			OK3

	Использование страхования в повседневной жизни. Действия страховщика при наступлении страхового случая. Расчет страхового взноса в зависимости от размера страховой суммы, тарифа, срока страхования и других факторов.	2		OK5	Зо 03.03 Зо 03.04 Зо 05.01 Зо 05.02
Тема 6. Инвестиции	Что такое инвестиции, способы инвестирования, доступные физическим лицам. Сроки и доходность инвестиций. Виды финансовых продуктов для различных финансовых целей. Как выбрать финансовый продукт в зависимости от доходности, ликвидности и риска. Как управлять инвестиционными рисками. Диверсификация активов как способ снижения рисков.	2	<i>ЛР2, ЛР 4, ЛР6, ЛР 14, ЛР15, ЛР22, ЛР24</i>	OK1 OK2 OK3 OK4 OK5	Уо 03.02 Уо 03.03 Уо 03.07 Уо 03.09 Уо 04.02 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.04 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Зо 03.04 Зо 03.07 Зо 04.01 Зо 05.01
	Фондовый рынок и его инструменты. Как делать инвестиции. Как анализировать информацию об инвестировании денежных средств, предоставляемую различными информационными источниками и структурами финансового рынка (финансовые публикации, проспекты, Интернет-ресурсы и др.)	2			
Тема 7. Пенсии	Понятие пенсии. Как работает государственная пенсионная система в РФ. Что такое накопительная и страховая пенсия. Что такое пенсионные фонды и как они работают. Как сформировать индивидуальный пенсионный капитал. Место пенсионных накоплений в личном бюджете и личном финансовом плане.	4	<i>ЛР2, ЛР 4, ЛР6, ЛР 14, ЛР15, ЛР22, ЛР24</i>	OK1 OK2 OK3 OK4 OK5	Уо 03.02 Уо 03.03 Уо 03.07 Уо 03.09 Уо 04.02 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03
	В том числе практических занятий	2			
	<i>Практическое занятие №4. Сравнительный анализ</i>	2			

	<i>доступных финансовых инструментов, используемых для формирования пенсионных накоплений.</i>				3o 02.01 3o 02.02 3o 02.03 3o 02.04 3o 03.01 3o 03.02 3o 03.03 3o 03.04 3o 03.07 3o 04.01 3o 05.01
Тема 8. Налоги	Принципы работы налоговой системы в РФ. Пропорциональная, прогрессивная и регрессивная налоговые системы. Виды налогов для физических лиц. Защита от мошеннических действий на финансовом рынке.	4	<i>ЛР2, ЛР 4, ЛР6, ЛР 14, ЛР15, ЛР22, ЛР24</i>	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5	Уо 01.04 Уо 01.07 Уо 02.01/ 3o 02.01 Уо 02.02/ 3o 02.02 Уо 02.03/ 3o 02.03 Уо 02.04/ 3o 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Уо 03.01/ 3o 03.01 Уо 03.02 Уо 03.08 Уо 03.09 Уо 04.02 Уо 05.01 3o 01.01 3o 01.02 3o 01.03 3o 03.04 3o 05.02
	В том числе практических занятий	2			
	<i>Практическое занятие №5. Формирование практических навыков получения социальных и имущественных налоговых вычетов как инструмента сокращения затрат на приобретение имущества, образование, лечение, и др.</i>	2			
Тема 9. Защита от	Основные признаки и виды финансовых пирамид, правила личной финансовой безопасности, виды	2	<i>ЛР2, ЛР 4, ЛР6, ЛР 14, ЛР15, ЛР22,</i>	ОК1 ОК3	3o 01.01 3o 01.02

мошеннических действий на финансовом рынке	финансового мошенничества. Мошенничества с банковскими картами. Махинации с кредитами. Мошенничества с инвестиционными инструментами. Финансовые пирамиды.		<i>ЛР24</i>	ОК1 ОК3 ОК5	Зо 03.07 Зо 01.01 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Зо 03.04 Зо 05.01 Зо 05.02
Тема 10. Создание собственного бизнеса	Основные понятия: бизнес, стартап, бизнес-план, бизнес-идея, планирование рабочего времени, венчурист. Финансовая поддержка государства при открытии собственного бизнеса	2	<i>ЛР2, ЛР 4, ЛР6, ЛР 14, ЛР15, ЛР22, ЛР24</i>	ОК3 ОК4 ОК5	Уо 03.01/ Зо 03.01 Уо 03.02/ Зо 03.02 Уо 03.03/ Зо 03.03 Уо 03.04/ Зо 03.04 Уо 03.05/ Зо 03.05 Уо 03.06/ Зо 03.06 Уо 03.07/ Зо 03.07 Уо 03.08 Уо 03.09 Уо 04.01/ Зо 04.01 Уо 04.02/ Зо 04.02 Уо 05.01/ Зо 05.01 Зо 05.02

	Практическая работа № 6 Создание бизнес плана по алгоритму. Подсчет издержек, прибыли, доходов. Зачет	2	<i>ЛР2, ЛР 4, ЛР6, ЛР 14, ЛР15, ЛР22, ЛР24</i>	ОК3 ОК4 ОК5	Уо 03.01/ Зо 03.01 Уо 03.02/ Зо 03.02 Уо 03.03/ Зо 03.03 Уо 03.04/ Зо 03.04 Уо 03.05/ Зо 03.05 Уо 03.06/ Зо 03.06 Уо 03.07/ Зо 03.07 Уо 03.08 Уо 03.09 Уо 04.01/ Зо 04.01 Уо 04.02/ Зо 04.02 Уо 05.01/ Зо 05.01 Зо 05.02
Промежуточная аттестация. Зачет					
Всего:		36			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет «Основ финансовой грамотности»,

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Брехова Ю.В., Алмосов А.П., Завьялов Д.Ю. Финансовая грамотность: материалы для учащихся 10-11 классов общеобразоват. Орг. – М.: ВАКО, 2018.
2. В.В. Чумаченко, А.П. Горяев «Основы финансовой грамотности», М.: «Просвещение», 2018.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Банк методических разработок по финансовой грамотности, адрес доступа <https://fmc.hse.ru/methbank>
2. «Главный портал по финансовой грамотности и безопасности граждан», адрес доступа <http://www.gorodfinansov.ru>
3. Азбука финансов, адрес доступа www.azbukafinansov.ru
4. Домашняя бухгалтерия: ведем Семейный Бюджет. Учет личных и семейных финансов, расходов, доходов, кредитов и долгов, адрес доступа https://www.keepsoft.ru/hbk/windows_hbk_about.php
5. Мировой денежный поток, адрес доступа http://flowmoneyworld.com/shkola_finansovoj_gramotnosti.html
6. Основы финансовой грамотности, адрес доступа. – www.finbas.ru3.2.3

Дополнительные источники:

1. Жданова, А. О. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся СПО / А.О. Жданова. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2018. – 400 с.
2. Савицкая, Е. В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся по основным программам профессионального обучения / Е.В. Савицкая. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2018.
3. Чумаченко В.В., Горяев А.П. Основы финансовой грамотности: учебное пособие для общеобразовательных организаций – М.: Просвещение, 2019

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА

РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения ³	Критерии оценки			Методы оценки
Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Зо 01.02 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; Зо 01.03 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Зо 01.04 методы работы в профессиональной и смежных сферах; Зо 01.05 структуру плана для решения задач; Зо 01.06 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности Зо 02.01 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; Зо 02.02 приемы структурирования информации; Зо 02.03 формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; Зо 02.04 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с	Традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу.			Оценка выполненной практической работы №1
	Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений		
		балл (отметка)	вербальный аналог	
	90 ÷ 100	5	отлично	
	80 ÷ 89	4	хорошо	Оценка составления кредитного договора – правильность заполнения
	70 ÷ 79	3	удовлетворительно	
	менее 70	2	неудовлетворительно	
				Оценка составления договора на банковское обслуживание
			Полнота анализа, используемых финансовых	

³ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

использованием цифровых средств Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации; Зо 03.02 современная научная и профессиональная терминология; Зо 03.03 возможные траектории профессионального развития и самообразования; Зо 03.04 основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; Зо 03.05 правила разработки бизнес-планов; Зо 03.06 порядок выстраивания презентации; Зо 03.07 кредитные банковские продукты Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; Зо 04.02 основы проектной деятельности Зо 05.01 особенности социального и культурного контекста; Зо 05.02 правила оформления документов и построения устных сообщений		инструментов и их адекватность для пенсионного обеспечения Правильность расчета налоговых вычетов
Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Уо 01.02 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Уо 01.03 определять этапы решения задачи; Уо 01.04 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Уо 01.05 составлять план действия;	1. Оценка выполненных практических работ 2. Оценка решения ситуационных и проблемных задач 3. Оценка работы с кейсами 4. Наблюдение и оценка проявленных результатов в рамках образовательных событий (Всероссийская онлайн-олимпиада, ЧФГ, Всероссийская неделя сбережений и финансовой <i>грамотности</i>)	1. Оценка выполненных практических и самостоятельных работ 2. Оценка решения ситуационных и проблемных задач 3. Оценка работы с кейсами

Уо 01.06 определять необходимые ресурсы; Уо 01.07 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Уо 01.08 реализовывать составленный план; Уо 01.09 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Уо 02.01 определять задачи для поиска информации; Уо 02.02 определять необходимые источники информации; Уо 02.03 планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; Уо 02.04 выделять наиболее значимое в перечне информации; Уо 02.05 оценивать практическую значимость результатов поиска; Уо 02.06 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; Уо 02.07 использовать современное программное обеспечение; Уо 02.08 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;		4. Наблюдение и оценка проявленных результатов в рамках образовательных событий (Всероссийская онлайн-олимпиада, ЧФГ, Всероссийская неделя сбережений и финансовой грамотности)
---	--	--

Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; Уо 03.04 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; Уо 03.05 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; Уо 03.06 рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; Уо 03.07 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Уо 03.08 презентовать бизнес-идею; Уо 03.09 определять источники финансирования Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды; Уо 04.02 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Уо 05.01 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе		
--	--	--

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 2.15

к АОППО по профессии

16675, 12391 Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Эффективное поведение на рынке труда

2023г

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 2.16

к АОППО по профессии

16675, 12391 Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Физическая культура

2023г

Рабочая программа адаптированной учебной дисциплины ФК.00 Физическая культура разработана на основе примерной программы по дисциплине Физическая культура, рекомендованной ФГАУ «ФИРО» (протокол от 28 июня 2016 г № 2/16-з.) в

соответствии с Приказом Минобрнауки

России «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413» от 29 июня 2017 г. № 613; с учетом требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физическая культура».

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка

4

2.	Структура и содержание общеобразовательной учебной дисциплины	5
3.	Условия реализации программы	8
4.	Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной учебной дисциплины	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа адаптированной учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии Повар, Изготовитель пищевых полуфабрикатов

1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

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

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

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

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

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 144 часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 144 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>144</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>144</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>144</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ФК.00 Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Практическая часть			144	2
Тема 1.1. Легкая атлетика	Содержание учебного материала			
	Легкая атлетика		32	2
	1	Высокий и низкий старт; Челночный бег; Бег 100 м	12	
	2	Эстафетный бег 4×100 м, 4×400 м; Равномерный бег 2000 м, 3000 м	10	
	3	Прыжок в длину с места; Прыжок в высоту с разбега	10	
Тема 1.2. Гимнастика	Содержание учебного материала			
	Гимнастика		32	2
	1	Обще развивающие упражнения	8	
	2	Упражнения в паре с партнером	8	
	3	Упражнения с гантелями, набивными мячами; Упражнения с мячом, обручем	8	
	4	Упражнения у гимнастической стенки, висы, упоры; Упражнения для коррекции осанки, зрения	8	
Тема 1.3. Волейбол		Волейбол	48	2
	1	Прием мяча сверху и снизу двумя руками	8	
	2	Перемещения, передачи, подачи	8	
	3	Нападающий удар, блокирование	14	
	4	Правила игры	8	
	5	Игра по упрощенным правилам, игра по правилам	10	
Тема 1.4.		Баскетбол	32	2

Баскетбол	1	Правила игры, техника безопасности	6	
	2	Ведение, ловля и передача мяча	6	
	3	Игра по правилам, броски мяча в корзину	6	
	4	Вырывание и выбивание мяча	6	
	5	Перехваты, накрывания, приемы против броска	4	
	6	Тактика нападения и защиты	4	
Самостоятельная работа обучающихся				
1. Занятия в спортивных кружках и секциях, проведение коллективного и семейного отдыха, участие в массовых спортивных мероприятиях и соревнованиях (подтверждение – грамоты, дипломы, сертификаты, отчеты).				
Всего:			144	

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 Физическая культура

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия

Зал атлетической гимнастики

- Стол преподавательский
- Стул для преподавателя
- спортивные тренажеры,
- теннисный стол,
- ракетки, теннисные мячи,
- волейбольные и баскетбольные мячи
- стрелковый тир (электронный)

Спортзал

- волейбольная сетка
- мячи волейбольные и баскетбольные
- баскетбольные кольца

Открытый стадион

- площадка для футбола
- легкоатлетическая беговая дорожка

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Алхасов, Д. С. Методика обучения предмету «физическая культура» в 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. С. Алхасов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05755-3. — URL : <https://urait.ru/bcode/453951>
2. Алхасов, Д. С. Методика обучения предмету «физическая культура» в 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. С. Алхасов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 441 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05757-7. — URL : <https://urait.ru/bcode/453953>
3. Алхасов, Д. С. Организация и проведение внеурочной деятельности по физической культуре : учебник для среднего профессионального образования / Д. С. Алхасов, А. К. Пономарев. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 176 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11533-8. — URL : <https://urait.ru/bcode/475803>
4. Садовникова Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе. Издательство Лань, 2020 – 60с. - <https://e.lanbook.com/book/136161>

Дополнительная литература:

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования/А.А. Бишаева. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 304 с.
2. Теория и методика обучения предмету «Физическая культура»: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / [Ю.Д. Железняк, В.М. Минбулатов, И.В. Кулишенко, Е.В. Крякина]; под ред. Ю.Д. Железняка. – 4-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 272 с.

3. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / [Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтиевич, Г.И. Погадаев]. – 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 176 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Знать влияние оздоровительных систем физ.воспитания на укрепление здоровья.</i>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. <i>Физические упражнения, правильное питание, закаливание.</i>
<i>Профилактика профессиональных заболеваний.</i>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося. <i>Общеразвивающие упражнения, общефизическая подготовка, рациональный режим дня, гигиена.</i>
<i>Проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями.</i>	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях. <i>Упражнения на выносливость (бег 1000м)</i>
<i>Преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения.</i>	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях. <i>Упражнения на развитие координации (челночный бег)</i>
<i>Выполнять приемы страховки и самостраховки.</i>	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях. <i>Силовые (перекладина, брусья)</i>
<i>Выполнять контрольные нормативы, с учетом состояния здоровья.</i>	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях. <i>Дозировка.</i>
<i>Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</i>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. <i>Рациональный режим дня, утренняя гимнастика, ежедневные занятия физ.упражнениями, физкультминутки.</i>
<i>Организация и проведение индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участие в массовых спортивных соревнованиях.</i>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. <i>Дни здоровья, спортбазы, туризм.</i>
<i>Выбирать и формировать здоровый образ жизни.</i>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. <i>Занятия традиционными и нетрадиционными оздоровительными</i>

	<i>системами.</i>
--	-------------------

