

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МОЛЧАНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

ОДОБРЕНО на заседании методического объединения
Протокол № 10 от «30» 06. 2023 г.
Председатель МО/ Шендель А.Г.



УТВЕРЖДАЮ
И.о. заместителя директора
Плют И.П. /
«10» 06. 2023 г.

АДАптированная основная образовательная программа
профессионального обучения

для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Профессия 16675 Повар 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Квалификация: Изготовитель пищевых полуфабрикатов, повар

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 1 год 10 месяцев

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая программа разработана в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с комплексными нарушениями) на получение профессионального образования по профессии **16675 Повар 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов**, а также реализации специальных условий:

- повышение уровня доступности профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества профессионального образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование в техникуме толерантной социокультурной среды.

Особенностями АООП по профессии **16675 Повар 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов** для лиц с ОВЗ и инвалидов являются возможность реализации образовательной программы с использованием сетевой формы обучения. При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Нормативно-правовые основы разработки АООП для лиц с ОВЗ и инвалидов

1. Конвенция о правах инвалидов (принята резолюцией 61/106 Генеральной Ассамблеи ООН от 13 декабря 2006 г.).
2. Федеральный закон от 3 мая 2012 г. № 46-ФЗ «О ратификации конвенции о правах инвалидов».
3. 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.).
4. Федеральный закон от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (редакция от 30 декабря 2021 г.).
5. Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».
6. Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 599 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки».
7. Постановление Правительства Российской Федерации от 29 марта 2019 г. № 363 Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Доступная среда» (редакция от 18 октября 2021 г.).
8. 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).
9. 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».
10. 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»).
11. 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».
 12. 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».
 13. 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».
 14. 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».
 15. 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 оснащенности образовательного процесса», утверждено Министерством образования и науки России 26 декабря 2013 г. № 06-2412вн)».
 16. 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».
 17. 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»).
 18. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 г. № 05398 «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».
 19. Письмо Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 22 октября 2020 г. № МН-5/4683 «О направлении методических рекомендаций по организации образовательной деятельности для обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в условиях предупреждения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) на территории Российской Федерации».
 20. 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

оснащенности образовательного процесса», утверждены Министерством образования и науки Российской Федерации 08 апреля 2014 г. № АК-44/05вн).

21. Профессиональный стандарт «Повар». Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610 н).

22. Устав Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Молчановский техникум отраслевых технологий» (ОГБПОУ «МТОТ»);

23. Локальные нормативные документы Техникума.

24. Положение о порядке организации и осуществлении образовательной деятельности адаптированных программ профессионального образования и профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов ОГБПОУ «МТОТ».

25. Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ОГБПОУ «МТОТ».

26. Положение об учебной и производственной практике обучающихся ОГБПОУ «МТОТ». Методическую основу разработки адаптированной основной образовательной программы составляют:

1. Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (утв. Директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 26.12.2013 г. № 06-2412 вн);

2. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04.2015 г. № 06-830 вн.

Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок реализации адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов» - 1 год и 10 месяцев.

Требования к абитуриенту

К освоению адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов» допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды, без требований к уровню образования.

Приём на обучение по основной программе профессионального обучения проводится по личному заявлению абитуриента.

Абитуриент с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью предоставляет заключение психолого-медико-педагогической комиссии о возможности получения образования по данной профессии.

II. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АООП для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Область и объекты профессиональной деятельности

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов рекомендуются следующие виды труда:

а) по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач - физический труд;

- б) по форме организации трудовой и профессиональной деятельности - регламентированный (с определённым распорядком работы);
- в) по признаку основных орудий (средств) труда - ручной труд, машинно-ручной труд;
- г) по сфере производства - преимущественно на мелких промышленных предприятиях, жилищно-коммунального хозяйства, в строительстве.

Вид профессиональной деятельности и компетенции выпускника

Вид профессиональной деятельности

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания.

Основная цель вида профессиональной деятельности:

- приготовление простых, основных полуфабрикатов;
- приготовление и презентация различных блюд, напитков и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания.

Вид экономической деятельности:

- деятельность предприятий общественного питания.

Обобщенные трудовые функции:

- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, другой продукции под руководством повара;
- выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;
- выполнение заданий повара по приготовлению, презентации блюд, напитков и кулинарных изделий.

Возможные наименования должностей (профессий):

- помощник повара;
- младший повар.

III. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

Рабочий учебный план

Рабочий учебный план регламентирует, порядок реализации основной образовательной программы профессионального обучения по профессии, определяет качественные и количественные характеристики программы:

- объёмные параметры учебной нагрузки в целом, по времени обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения и объём учебной нагрузки по дисциплинам и профессиональным модулям;
- сроки прохождения и продолжительность всех видов практики;
- распределение по времени обучения и семестрам различных форм прохождения промежуточной аттестации;
- формы и объём времени государственной итоговой аттестации.

При формировании рабочего учебного плана необходимо учитывать следующие нормативы:

- обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении основной программы профессионального обучения включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей;
- максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы и составляет не более 30 академических часов в неделю;
- объём обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной программы профессионального обучения составляет 30 академических часов в неделю;

Объем обязательной аудиторной нагрузки в учебном плане в графе «Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам» показан в часах на весь семестр, безотносительно к распределению часов по неделям обучения.

Рабочий учебный план ОГБПОУ «МТОТ» предназначен для реализации совокупных требований, предъявляемых при реализации основной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар, 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов в соответствии с требованиями Профессионального стандарта.

Максимальная учебная нагрузка по учебному плану составляет - 2460 часов из них обязательная учебная нагрузка 2460 часов. Учебная и производственная практика составляет 1140 часов. Учебная - 840 часов, производственная - 300 часов.

Продолжительность учебной недели 5 дней. Учебный год делится на 2 семестра. Каждый семестр завершается промежуточной аттестацией в форме зачёта, дифференцированного зачёта или экзамена.

Общепрофессиональный цикл основной образовательной программы профессионального обучения определяет профессиональную направленность и является источником базовых знаний по профессии. В рабочем учебном плане по профессии общепрофессиональный цикл представлен следующими дисциплинами с обязательной аудиторной нагрузкой:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены - 60 часов;

ОП.02 Товароведение пищевых продуктов - 60 часов;

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места - 96 часов;

ОП.04 Охрана труда - 36 часов;

ОП.АД.05 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний - 36 часов;

ОП.АД.06 Физическая культура - 132 часа;

ОП.АД.07 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии - 36 часов;

ОП.АД.08 Коммуникативный практикум - 36 часов;

ОП.АД.09 Психология личности и профессиональное самоопределение - 36 часов;

ОП.АД.10 Основы интеллектуального труда - 36 часов;

ОП.АД.11 Познай себя - 36 часов;

ОП.В.12 Введение в профессию - 36 часов;

ОП.В.13 Основы финансовой грамотности - 36 часов.

Профессиональный цикл представлен профессиональными модулями:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 666 часов;

МДК.01.01 - Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 234 часа;

УП.01 - 312 часов;

ПП.01 - 120 часов;

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 1032 часа;

МДК.02.01 Организация процесса приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 324 часа;

УП.02 - 528 часов;

ПП.02 - 180 часов.

Для получения более прочных знаний, умений и формированию профессиональных компетенций в графике учебного процесса предусмотрено чередование теоретического обучения, учебной практики и производственной практики.

Особое внимание во время практики уделяется развитию профессионально значимых навыков и профессиональных компетенций.

Календарный учебный график

В графике учебного процесса указывается последовательность реализации основной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов», включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестацию, каникулы.

Рабочие программы дисциплин общепрофессионального цикла

Введение данных дисциплин вызвано необходимостью формирования профессиональных, общекультурных, правовых, информационных, коммуникативных компетенций, навыков общения, умения работать в команде, что будет способствовать в дальнейшем социальной адаптации выпускников:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

ОП.02 Товароведение пищевых продуктов;

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места;

ОП.04 Охрана труда;

ОП.АД.05 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний;

ОП.АД.06 Физическая культура;

ОП.АД.07 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии;

ОП.АД.08 Коммуникативный практикум;

ОП.АД.09 Психология личности и профессиональное самоопределение;

ОП.АД.10 Основы интеллектуального труда;

ОП.АД.11 Познай себя;

ОП.В.12 Введение в профессию;

ОП.В.13 Основы финансовой грамотности.

Рабочие программы профессиональных модулей

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

МДК.01.01 - Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;

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

МДК.02.01 Организация процесса приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Рабочая программа дисциплины «Физическая культура»

При ограниченных возможностях здоровья и инвалидности страдают такие сферы физического развития как координация, равновесие, согласованность движений, дифференцировка усилий и расстояния, мелкая моторика, разнообразные дефекты осанки, плоскостопие.

Физические упражнения играют огромную роль в реабилитации, адаптации детей с ОВЗ и инвалидностью и в их физическом развитии. Одни и те же упражнения могут использоваться на уроках физического воспитания и лечебной физической культуры, на рекреационных и спортивных занятиях.

Для достижения оптимального эффекта от занятий физическими упражнениями необходимо учитывать следующие факторы:

- индивидуальные способности занимающихся (возраст, пол, состояние здоровья, физическое развитие, уровень физической подготовленности);
- особенности физических упражнений (сложность, новизна, специализированность, техническая характеристика);
- внешние условия: режим труда, учебы, быта, отдыха, конкретные условия двигательной деятельности (метеорологические условия, качество оборудования и инвентаря, гигиена мест занятий).

Рабочая программа учебной практики

При реализации основной программы профессионального обучения предусмотрена учебная практика по профессиональным модулям:

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

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

Учебная практика проводится в лабораториях и кулинарном цехе техникума в рамках профессионального модуля после выполнения программы по междисциплинарному курсу. Рабочая программа учебной практики входит в состав программы профессионального модуля.

Рабочая программа производственной практики

При реализации основной образовательной программы профессионального обучения предусмотрена производственная практика по профессиональному модулю:

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

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

Производственная практика проходит рассредоточено в организациях и предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Рабочая программа производственной практики входит в состав программы профессионального модуля.

IV. Контроль и оценка результатов освоения основной программы профессиональной подготовки

Промежуточная аттестация. Программа промежуточной аттестации.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов разработаны формы и процедуры входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учётом ограничений здоровья.

Входной контроль разработан с учётом их индивидуальных психофизических особенностей и проводится в форме тестирования. Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию учебного материала.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и /или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствие формы действия данному этапу усвоения учебного материала;

- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачётов, дифференцированных зачетов, экзаменов. При промежуточной аттестации лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов также используется рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины с целью оценивания уровня освоения программного материала.

Итоговая аттестация. Программа итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускников, завершающих обучение по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов», является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы профессионального обучения в полном объёме. ГИА проводится в форме защиты выпускной практической квалификационной работы (ВПКР). Требования к содержанию, объёму и структуре выпускной практической квалификационной работы определяется техникумом самостоятельно. Темы ВПКР разрабатываются преподавателями профессиональных модулей, рассматриваются на методической комиссии и утверждаются приказом директора техникума

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объёме выполнившие учебный план (или индивидуальный учебный план), если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Государственная итоговая аттестация выпускников профессионального обучения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объёме.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за три месяца до начала ГИА могут подать письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий с указанием условий при проведении ГИА. В специальные условия могут входить: увеличение времени для подготовки ответа, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, предоставление перерыва для приёма пищи, лекарств).

Фонды оценочных средств

ФОС по основной программе профессионального обучения по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов» - это комплекс контрольно-оценочных средств (КОС), предназначенный для оценивания знаний и умений выполнения трудовых функций обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов на разных стадиях их обучения, а также для проведения государственной итоговой аттестации.

Оценивание проводится в ходе:

- текущего контроля знаний;
- промежуточной аттестации;
- государственной итоговой аттестации.

Порядок и условия оценивания определяются техникумом самостоятельно и фиксируются локальными актами (Положениями), утверждёнными директором.

ФОС разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно.

ФОС ГИА утверждаются техникумом после согласования с работодателем.

V. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Кадровое обеспечение

При реализации основной образовательной программы профессионального обучения, адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в техникуме предусмотрены штатным расписанием должности специалистов психолого-педагогического сопровождения: социальный педагог, педагог- психолог.

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

Педагог-психолог - это специалист, сочетающий в своей работе знания по психологии и педагогике. Проводит работу, направленную на сохранение психического здоровья и развитие личности обучающихся. Выявляет условия, затрудняющие становление личности, и посредством психопрофилактических мер, психодиагностики, психокоррекции, консультирования и реабилитации оказывает помощь обучающимся и родителям (лицам, их заменяющим) в решении личностных, профессиональных и других психологических проблем. Функции педагога-психолога включают в себя:

- осуществление профессиональной деятельности, направленной на сохранение психологического, соматического и социального благополучия детей в процессе воспитания и обучения;
- содействие в охране прав личности в соответствии с конвенцией по охране прав ребенка;
- определение факторов, препятствующих развитию личности обучающихся, и принятие мер оказания различного вида психологической помощи;
- проведение психологической диагностики различного профиля и предназначения;
- ведение документации по установленной форме и использование ее по назначению;
- участие в планировании и разработке адаптированных программ образовательной деятельности с учетом индивидуальных и половозрастных особенностей личности детей, тем самым, содействие в развитии у них готовности к ориентации в различных ситуациях самоопределения;
- консультирование работников учреждения по вопросам развития данного учреждения, практического применения психологии, ориентированной на повышение социально-психологической компетентности детей, родителей.

Для эффективной работы педагогов по созданию условий для получения образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в техникуме обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогов с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, специфики приёма-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учётом различных нарушений функций организма человека.

Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основная программа профессионального обучения «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем

дисциплинам (модулям) учебного плана. Основная учебно-методическая литература, внесена в программы дисциплин и модулей в качестве обязательной. Обеспеченность основной учебной литературой находится в пределах норматива (1 экз. на 1 обучающегося). Наряду с учебниками по всем дисциплинам и модулю имеются учебные пособия, разработанные преподавателями и мастерами производственного обучения, адаптированными к обучению лиц с ограниченными возможностями здоровья, которые в целом охватывают учебный материал, предусмотренный учебными программами дисциплин и модулю. Учебный фонд регулярно пополняется, систематически проводятся заказы на новые учебники, учебные пособия, ведется поиск учебной литературы по прайс-листам и каталогам ведущих издательств, на основании чего и осуществляются заказы на учебную литературу. Учебный процесс по дисциплинам имеет достаточное программно-информационное обеспечение. При проведении теоретических занятий используется мультимедиа комплексы, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество.

В библиотеке имеется необходимое количество электронных ресурсов по профессии. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение реализации основной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов», адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся.

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий и теоретической подготовки. Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплексом лицензионного программного обеспечения.

5.4 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Реализация АООП обеспечивается доступом каждого обучающегося инвалида и лица с ОВЗ к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин (модулей).

Каждый обучающийся инвалид и лицо с ОВЗ обеспечен не менее, чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные АООП.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

ОГБПОУ «КТПРТ», реализующее АООП по профессии **16675 Повар 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов**, располагает материально-технической базой,

обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, самостоятельной работы, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

В техникуме созданы условия для получения образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, в том числе: Учебный корпус №1 оборудован пандусом, поручнями, расширенным дверным проемом. Аудитории для проведения учебных занятий располагаются на первом этаже; предоставление услуг волонтера, оказывающего обучающимся с ограниченными возможностями здоровья необходимую техническую помощь.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и др., обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение выпускной практической работы (ВПКР).

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинет общеобразовательных дисциплин: <ul style="list-style-type: none">• Русский язык и литература• Иностранный язык• Математика• История/обществознание• Основы безопасности жизнедеятельности• Химия/биология/экология• Физика/астрономия• Информатика
Кабинет охраны труда
Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Кабинет товароведения продовольственных товаров
Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
Лаборатория: учебная кухня столовой
Учебно-кондитерская лаборатория
Спортивный зал
Тренажерный зал
Библиотека
Читальный зал
Актальный зал

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

Актальный зал.

Реализация АООП обеспечивает:

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

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении.

Требования к организации практики

Практика является обязательным разделом основной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов», адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов. Форма проведения практики устанавливается техникумом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся.

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

Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практика проводятся в целях освоения обучающимися трудовых функций, соответствующих видам профессиональной деятельности повара, изготовителя пищевых полуфабрикатов.

Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится в специально оборудованной учебной мастерской, оснащенной необходимым оборудованием. Форма проведения практики определяется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Количество часов учебной практики в день - 6 часов, с включением в это время обеденного перерыва 20 минут и технологических перерывов 15 минут в каждом часе.

Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Руководство учебной практикой осуществляет мастер производственного обучения, участвующий в реализации профессионального модуля, в руководстве производственной практикой участвуют также представители организаций. Руководителями практики от организаций назначаются квалифицированные рабочие по профессии «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов». При определении мест прохождения производственной практики учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, относительно рекомендованных условий и видов труда.

По окончании практики обучающиеся, представляют свои отчетные документы, дневник производственной практики с производственной характеристикой.

Характеристика социокультурной среды

Специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, включают в себя введение в учебный план специальных адаптационных дисциплин, методов обучения и воспитания, учебных пособий и дидактических материалов коллективного и индивидуального пользования.

Воспитательная работа с обучающимися является важнейшей составляющей качества их подготовки по профессии. Работа проводится с целью формирования сознательной гражданской позиции и общечеловеческих ценностей, также выработке навыков конструктивного поведения в новых экономических условиях. В техникуме разработана программа воспитательной деятельности с учетом современных требований, и создания комплекса программ по организации комфортного социального пространства и адаптации в обществе, становления грамотного профессионала. Основными направлениями воспитательной работы с обучающимися в техникуме являются: создание среды, направленной на творческое саморазвитие личности, духовного

совершенствования личности, организация физического и валеологического образования, организация профилактики правонарушений в студенческой среде, организация и проведение традиционных мероприятий, досуговая деятельность, организация воспитательного процесса в общежитии, информационное обеспечение обучающихся, социально- психологическая работа с обучающимися.

Организацию воспитательной работы осуществляют: педагог-психолог, социальный педагог, воспитатели. С целью повышения эффективности воспитательной работы, улучшения ее организации, использования принципа индивидуального подхода в техникуме работают классные руководители, закрепленные за группами обучающихся с нарушением интеллекта. Классные руководители групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические вечера, экскурсии, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, посещение обучающихся в общежитиях.

Систематически проводятся классные часы. Обсуждаются различные темы, такие как: «Пропаганда здорового образа жизни», «Беседы, посвященные профилактике употребления алкоголя, курения», «Культура поведения в общественных местах», «Организация досуга», «Подготовка к проведению различных мероприятий», и многое другое. В техникуме существует и совершенствуется работа методического объединения педагогов, участвующих в реализации адаптированной образовательной программы, на котором рассматриваются наиболее актуальные проблемы воспитательной и учебной деятельности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МОЛЧАНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

**АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ
ДЛЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**
для профессии

ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

2023 г.

ОДОБРЕНО на заседании методического
объединения
Протокол № _____ от « _____ » _____ 2023 г.
Председатель МО/ _____ / Шендель А.Г. _____

УТВЕРЖДАЮ
И.о. заместителя директора
_____/Плют И.П. /
« _____ » _____ 2023 г.

Адаптированная программа профессионального модуля ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА разработана в соответствии:

- квалификационной характеристикой по квалификации 16675 «Повар»;
- квалификационной характеристикой по квалификации 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»;
- письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"(вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн);
- требованиями к организации образовательной деятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональной образовательной организации;
- письмом от 11 февраля 2019 г. № 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;

Программа разработана с учетом особенностей психофизического развития лиц с легкой умственной отсталостью.

Программа составлена с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума.

Разработчик:  И.А. Сысоева, старший методист

Содержание

	стр.
1. Паспорт адаптированной программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	6
3. Условия реализации адаптированной программы профессионального модуля	14
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	17

1. Паспорт адаптированной программы профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Область применения адаптированной программы

Адаптированная программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный модуль ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента является частью профессионального цикла.

1.3 Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления простых и основных полуфабрикатов из овощей и грибов;
- обработки рыбного сырья и приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы;
- обработки сырья и приготовления простых и основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать**:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов;
- правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, простых и основных полуфабрикатов;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, простых и основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья из

мяса и домашней птицы;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения простых и основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
- правила их безопасного использования

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

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки овощей и грибов;
- обрабатывать овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы;
- разделывать рыбу частиковых пород на тушки;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **666** часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 234 часа, включая:
 - лекций – 174 часа,
 - лабораторных работ и практических занятий – 60 часов,
- учебной и производственной практик – 432 часа.

2. Структура и содержание профессионального модуля
 ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
 2.1. Тематический план профессионального модуля

Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Учебная, часов	Производственная, часов		
1	2	3	4	5	6		
Раздел 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей	116	56	12	60	-		
Раздел 2. Первичная обработка, нарезка и формовка простых и основных полуфабрикатов из рыбы	166	70	20	96	-		
Раздел 3. Первичная обработка, нарезка и формовка простых и основных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы	240	108	28	132	-		
Производственная практика, часов (итоговая (концентрированная) практика)	144	-	-	-	144		
Всего:	666	234	60	288	144		

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
 ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1 Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей		116	
МДК.01.01. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		56	
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов	<p>Содержание</p> <p>1 Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов.</p> <p>2 Механическая кулинарная обработка капустных, луковых, плодовых и салатных овощей</p> <p>3 Механическая кулинарная обработка свежих плодов и ягод.</p> <p>4 Механическая кулинарная обработка семечковых, косточковых, тропических плодов и ягод.</p> <p>5 Обработка консервированных овощей, плодов.</p> <p>6 Механическая кулинарная обработка квашеной капусты, соленых огурцов, сушеных и замороженных овощей и</p>	24	
		4	2
		4	2
		4	2
		4	2
		2	2
		2	2

	плодов.			
7	Механическая кулинарная обработка грибов: свежих, сушеных, соленых и замороженных.	4		2
Лабораторная работа		8		
1.	Нарезка овощей простыми формами и определение качества нарезки	4		2
2.	Нарезка овощей и плодов сложными формами и определение качества нарезки.	4		2
Содержание		20		
Тема 1.2. Приготовление овощных полуфабрикатов				
1.	Простые способы нарезки овощей и плодов	4		2
2.	Оборудование и приспособления, используемые при нарезке овощей простыми способами. Простые формы нарезки овощей: требования к размерам и технологическая последовательность нарезки	4		2
3.	Сложные способы нарезки овощей и плодов	4		2
4.	Оборудование и приспособления, используемые при сложной нарезке овощей. Сложные формы нарезки овощей: требования к размерам и технологическая последовательность нарезки	2		2
5.	Подготовка овощей для фарширования	2		2
6.	Технологическая последовательность фарширования кабачков, перца, помидор.	4		2
Лабораторная работа		4		
3.	Выполнение фарширования овощей различных групп	4		2
Учебная практика		60		
Виды работ Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды Выполнение механической обработки овощей и плодов, минимизация отходов Первичная обработка клубнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение				

<p>процента отходов, хранение. Первичная обработка корнеплодов: подготовка к очистке, очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение. Первичная обработка капустных, луковых овощей: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение. Первичная обработка салатных, десертных овощей: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение. Обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание.</p>																							
<p>Раздел ПМ 2 Первичная обработка, нарезка и формовка простых и основных полуфабрикатов из рыбы</p>	166																						
<p>МДК.01.01. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	70																						
<p>Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">1. Классификация, пищевая ценность рыбы, требования к качеству рыбного сырья.</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td>2. Виды необходимого оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td>3. Дефростация рыбы</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td>4. Вымачивание соленой рыбы</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td>5. Обработка бесчешуйчатой рыбы.</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td>6. Обработка чешуйчатой рыбы.</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td>7. Обработка морепродуктов</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Лабораторная работа</td> </tr> <tr> <td>4. Особенности обработки некоторых видов рыб: налим, угорь, камбала и др. Технологический процесс</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">8</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> </table>	1. Классификация, пищевая ценность рыбы, требования к качеству рыбного сырья.	4	2. Виды необходимого оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	2	3. Дефростация рыбы	2	4. Вымачивание соленой рыбы	2	5. Обработка бесчешуйчатой рыбы.	4	6. Обработка чешуйчатой рыбы.	4	7. Обработка морепродуктов	4	Лабораторная работа		4. Особенности обработки некоторых видов рыб: налим, угорь, камбала и др. Технологический процесс	4	8			2
1. Классификация, пищевая ценность рыбы, требования к качеству рыбного сырья.	4																						
2. Виды необходимого оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	2																						
3. Дефростация рыбы	2																						
4. Вымачивание соленой рыбы	2																						
5. Обработка бесчешуйчатой рыбы.	4																						
6. Обработка чешуйчатой рыбы.	4																						
7. Обработка морепродуктов	4																						
Лабораторная работа																							
4. Особенности обработки некоторых видов рыб: налим, угорь, камбала и др. Технологический процесс	4																						
8																							
	2																						

	механической обработки рыбы с хрящевым скелетом			
5.	Технологический процесс разделки чешуйчатой рыбы.	4		2
Содержание		28		
1.	Приготовление рыбных полуфабрикатов.	6		2
2.	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	6		2
3.	Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы	2		2
4.	Температурный режим и правила охлаждения рыбного сырья полуфабрикатов.	2		2
5.	Замораживание рыбного сырья полуфабрикатов.	2		2
6.	Хранения рыбного сырья полуфабрикатов.	4		2
7.	Расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из рыбы и нерыбного водного сырья. Определение массы брутто, нетто сырья.	6		2
Лабораторная работа		12		
6.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки. Оценка качества полуфабрикатов.	2		2
7.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки. Оценка качества полуфабрикатов.	2		2
8.	Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее. Оценка качества полуфабрикатов.	4		2
9.	Фарширование рыбы. Оценка качества полуфабрикатов.	4		2
Учебная практика		96		
Виды работ				
Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям				
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.				
Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление натуральных полуфабрикатов.				
Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.				
Раздел ПМ 3 Первичная		240		

<p>обработка, нарезка и формовка простых и основных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы</p> <p>МДК.01.01. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>			
<p>Тема 3.1. Кулинарный разруб говядины, свинины, баранины</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Оттаивание мороженого мяса. 2. Кулинарный разруб говядины, кулинарное назначение отдельных частей туши. 3. Кулинарный разруб баранины и свинины, кулинарное назначение отдельных частей туш. 4. Виды полуфабрикатов из говядины, их характеристика, технология приготовления, кулинарное назначение. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса говядины 5. Полуфабрикаты из баранины и свинины, их характеристика, технология приготовления, кулинарное назначение. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса баранины и свинины. 6. Мясные субпродукты: виды, обработка. Требования к качеству. <p>Практическая работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Расчет необходимого количества сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса <p>Лабораторная работа</p>	<p>108</p> <p>52</p> <p>6</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>12</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>

	10. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса и определение их качества.	6	2
	11. Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса и определение их качества.	6	2
Тема 3.2. Обработка домашней птицы, дичи, кролика, технология приготовления простых и основных полуфабрикатов из нее	Содержание	24	
	1. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, дичи, кролика: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, потрошение, мытье. Особенности обработки дичи.	6	2
	2. Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи: целыми тушками, из филе (порционные), мелкокусковые. Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству, режим хранения и реализации.	6	
	3. Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, кролика, дичи. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы.	6	
	4. Требования к качеству, хранению, транспортировке. Обработка и кулинарное использование пищевых отходов. Нормы выхода и отходов, режимы хранения и реализации.	2	
	Практическая работа	2	
	2. Расчет необходимого количества сырья для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика	2	
	Лабораторная работа	10	
	12. Приготовление натуральных полуфабрикатов из домашней птицы и определение их качества.	6	
	13. Приготовление рубленых полуфабрикатов из домашней птицы и определение их качества.	4	

Тема 3.3. Санитарные правила и нормы	Содержание	4	2
<p>1. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, механической кулинарной обработке мяса и домашней птицы, дичи, кролика</p>		4	2
<p>Учебная практика Виды работ Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды Обработка мяса, приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее Обработка домашней птицы и приготовление простых и основных полуфабрикатов из домашней птицы</p>		132	
<p>Производственная практика Виды работ Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды Нарезка овощей и плодов простыми формами Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление простых и основных полуфабрикатов. Обработка и приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее Обработка и приготовление простых и основных полуфабрикатов из домашней птицы</p>		144	
	<i>Всего</i>	666	

3. Условия реализации программы профессионального модуля

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие

учебного кабинета:

- технологии кулинарного производства

лабораторий:

- товароведения продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места;
- микробиологии, санитарии и гигиены.

учебного кулинарного цеха.

- ОБЖ;
- информатики и ИКТ.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест **кабинета технологии кулинарного производства:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся (12);
- комплект учебно – методической документации в соответствии с паспортом кабинета;
- электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом кабинета;
- комплекты учебных карт в соответствии с паспортом кабинета;
- сборник медиа - уроков в соответствии с паспортом кабинета.

Технические средства обучения **кабинета технологии кулинарного производства:** компьютер, мультимедийный проектор, принтер, сканер.

Оборудование лаборатории и рабочих мест **лаборатории товароведения продовольственных товаров:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся (12);
- комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных работ;
- оборудование и инструменты в соответствии с паспортом лаборатории;
- электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом лаборатории;
- сборник учебных карт в соответствии с паспортом лаборатории.

Оборудование лаборатории и рабочих мест **лаборатории технического оснащения и организации рабочего места:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся (12);
- комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных работ;
- оборудование и инвентарь в соответствии с паспортом лаборатории;
- электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом лаборатории;
- сборник учебных карт в соответствии с паспортом лаборатории;
- комплект плакатов в соответствии с паспортом лаборатории.

Оборудование лаборатории и рабочих мест **лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены:**

- рабочее место преподавателя;

- рабочие места обучающихся (12);
- комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных работ;
- оборудование и инвентарь в соответствии с паспортом лаборатории;
- электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом лаборатории;
- сборник учебных карт в соответствии с паспортом лаборатории.

Оборудование мастерской и рабочих мест **учебного кулинарного цеха:**

- оборудование и инструменты в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;
- рабочее место мастера;
- рабочие места для обучающихся (12);
- комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Васюкова А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, и др. — Москва: Русайнс, 2017. — 237 с. — Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922817>

Дополнительная литература:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - М.: ИЦ Академия 2018...
2. Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Г. П. Семичева. – М. : ИЦ Академия, 2017. – ***с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
3. Шитякова Т. Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Т. Ю. Шитякова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – ***с. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>

Интернет – ресурсы:

1. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. [Электронный ресурс] Режим доступа <http://www.comodity.ru/foodcommodity/meat/92.html> Дата обращения: (31.05.2022г.)
2. ПОЛУФАБРИКАТЫ КУЛИНАРНЫЕ - это... Что такое ПОЛУФАБРИКАТЫ КУЛИНАРНЫЕ? [Электронный ресурс] Режим доступа https://housekeeping.academic.ru/816/ПОЛУФАБРИКАТЫ_КУЛИНАРНЫЕ Дата обращения: (31.05.2022г.)

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль включает 3 раздела:

- Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей
- Первичная обработка, нарезка и формовка простых и основных полуфабрикатов из рыбы
- Первичная обработка, нарезка и формовка простых и основных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы

Общее количество часов, отведенное на освоение профессионального модуля – 666 часов. Объем времени, отведенный на освоение **междисциплинарного курса** – 234 часа, из них **обязательная аудиторная нагрузка** составляет 174 часа. В рамках

профессионального модуля проводятся **лабораторные и практические** работы в объеме – 60 часов.

В рамках профессионального модуля **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента** предусмотрена учебная и производственная практика для получения практического опыта обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; обработки рыбного сырья и приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы; обработки сырья и приготовления простых и основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением. Производственная практика проводится концентрированно, после освоения 2 (двух) профессиональных модулей по квалификации «Повар» и квалификации «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

Изучение дисциплин общепрофессионального цикла:

«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Товароведение пищевых продуктов», «Техническое оснащение и организация рабочего места» ведется параллельно.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу, Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов: наличие среднего или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля с обязательным повышением квалификации не реже одного раза в пять лет.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров ПФ ОГБПОУ «ТПТ» соответствует данному кадровому обеспечению.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие среднего профессионального образования. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере является обязательным. Мастера производственного обучения: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года и повышением квалификации не реже одного раза в пять лет.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров ПФ ОГБПОУ «ТПТ» соответствует данному кадровому обеспечению.

**3. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля
(вида профессиональной деятельности)**

Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p align="center">Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> — ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; — технику обработки овощей, грибов; — способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; — правила хранения овощей и грибов; — виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов; — правила их безопасного использования; — классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, простых и основных полуфабрикатов; — последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья из рыбы; — температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы; — виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря и правила их безопасного использования; — классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, простых и основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; — последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья из мяса и домашней птицы; — температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения простых и основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; — виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, — правила их безопасного использования 	<p align="center">Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий, письменных экзаменационных работ, отчета по практике.</p>
<p align="center">Уметь:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> — проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; 	<p align="center">Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий,</p>

<ul style="list-style-type: none"> — выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки овощей и грибов; — обрабатывать овощи и грибы; — нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; — охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; — проверять органолептическим способом качество рыбы; — выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы; — проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы; — выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. 	<p>письменных экзаменационных работ, отчета по практике.</p>
---	--

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МОЛЧАНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
ОП.АД.06 Физическая культура
для профессии

ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

2023 г.

ОДОБРЕНО на заседании методического объединения
Протокол № _____ от « _____ » _____ 2023 г.
Председатель МО/ _____ / Шендель А.Г. _____

УТВЕРЖДАЮ
И.о. заместителя директора
_____/Плют И.П. /
« _____ » _____ 2023 г.

Адаптированная программа учебной дисциплины ОП.АД.06 Физическая культура разработана в соответствии:

- письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"(вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн);

- требованиями к организации образовательной деятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональной образовательной организации;

- письмом от 11 февраля 2019 г. № 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;

Программа разработана с учетом особенностей психофизического развития лиц с легкой умственной отсталостью.

Программа составлена с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума.

Разработчик: И.А. Сысоева И.А. Сысоева, старший методист

Содержание

1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины	стр. 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации адаптированной программы учебной дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14

1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины

ОП.АД.06 Физическая культура

1.1. Область применения адаптированной программы

Адаптированная программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов». Составлена на основе примерной программы учебной дисциплины «Физическая культура» для специальностей профессионального образования социально-экономического профиля (базовый уровень).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физическая культура» является частью общепрофессионального цикла.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.

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

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- выполнять приемы страховки и самостраховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, волейболу, баскетболу, мини-футболу, лыжным гонкам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося **132** часа,

в том числе:

обязательной аудиторную учебную нагрузку обучающегося - 132 часа, в том числе:

- лекций – 2 часа;
- лабораторных работ и практических занятий – 130 часа.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	132
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	132
в том числе:	
лекций	2
практические работы	130
Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы знаний			
Тема 1.1 Основы знаний	1. Здоровый образ жизни. Первичный инструктаж на рабочем месте по технике безопасности. Правило поведения в спортивном зале, на уроках физической культуры.	2	1
Раздел 2. Легкая атлетика			
Содержание практических занятий			
Тема 2.1 Техника высокого старта. Низкого старта	1. Обучение техники высокого старта. Старт по команде. Старт с выбеганием на 30м. Совершенствование. Старт с выбеганием на 100м. Общий старт. 2. Обучение техники низкого старта. Старт с выбеганием на 2–3 шага. Старт с выбеганием на 50м. Стартовый разгон. Разучивание бега по дистанции. Финиширование. Совершенствование ранее изученного материала.	4	
Тема 2.2 Бег на короткие, средние и длинные дистанции, эстафетный челночный бег	Содержание практических занятий 1. Техника бега на короткие и средние дистанции. Совершенствование техники высокого, низкого старта, финиширования. Совершенствование техники бега на 100 м. Разучивание техники челночного бега 3x1 Ом. Совершенствование техники челночного бега. Бег 3x1 Ом. Бег на 200 м. Бег на 400м. Бег на 500м. Бег на 800 м. Бег на 1000 м. Бег на 2000м.	4	1
Тема 2.3 Техника выполнения прыжка в длину с места	Содержание практических занятий 1. Выполнение ОРУ на месте. Выполнение специальных беговых упражнений. 2. Разучивание положения старта перед прыжком в длину с места. Разучивание техники прыжка в длину с места. Разучивание техники приземления после прыжка в длину с места. Совершенствование техники прыжка в длину с места.	4	
Тема 2.4 Техника выполнения	1. Выполнение специальных беговых упражнений. Выполнение ОРУ с	2	1

прыжков в длину с разбега	отягощениями. 2. Разучивание техники разгона и отталкивание при прыжке. Разучивание техники отталкивания и приземления при прыжке в длину с разбега. Совершенствование техники прыжка в длину с разбега.	4	1
Тема 2.5 Техника метания малого мяча с места. Техника метания малого мяча с разгона.	Содержание практических занятий 1. Техника выполнения удержания мяча на месте, захват, отведение, выпуск снаряда. Техника выполнения выпуска снаряда с места. Техника выполнения выпуска снаряда с одного шага. Техника выпуска снаряда с 3-х шагов. Техника выполнения метания мяча с разбега. Совершенствование техники метания мяча	4	1
Раздел 3. Спортивные игры. Волейбол			
Тема 3.1 Техника безопасности игры в волейбол. Стойка и перемещение волейболиста.	Содержание практических занятий 1. Разучивание стоек волейболиста. Разучивание техники перемещения по зонам. Разучивание техники падений. Совершенствование техники перемещения в стойке волейболиста.	2	1
Тема 3.2 Техника передачи мяча двумя руками сверху в парах	Содержание практических занятий 1. Выполнение ОРУ для развития выносливости. Разучивание техники держания мяча. Набивание мяча над головой. Набивание мяча об стенку. Прием мяча после отскока от стенки. Прием и передача мяча в парах.	4	1
Тема 3.3 Совершенствование передачи мяча	Содержание практических занятий 1. Выполнение ОРУ для развития выносливости. Передача мяча двумя руками сверху в парах на близкой дистанции. Передача двумя руками сверху в парах на средней дистанции. Прием мяча после отскока от сетки.	4	1
Тема 3.4 Совершенствование техники приема мяча снизу двумя руками	Содержание практических занятий 1. Выполнение ОРУ для развития скоростных качеств. Закрепление техники приема мяча сверху. Разучивание техники приема мяча снизу в стойке. Разучивание техники приема мяча снизу от стенки. Разучивание техники приема мяча снизу в парах. Совершенствование техники приема мяча снизу.	4	1
Тема 3.5 Совершенствование техники приема мяча снизу и сверху	Содержание практических занятий 1. Выполнение ОРУ для развития скоростных качеств. Совершенствование техники приема мяча снизу двумя руками. Совершенствование техники приема мяча снизу и сверху с перемещением влево, вправо. Совершенствование техники приема мяча сверху и снизу с перемещением вперед, назад.	4	1
Тема 3.6 Совершенствование верхней	Содержание практических занятий 1. Выполнение ОРУ для развития прыгучести. Разучивание техники подачи	4	1

прямой подачи мяча.	мяча одной рукой сверху. Подача мяча в стену. Подача мяча через сетку с близкого расстояния.		
Тема 3.7 Подача мяча по зонам	Содержание практических занятий 1. Выполнение ОРУ для развития прыгучести. Совершенствование верхней прямой подачи мяча.	2	
Тема 3.8 Изучение техники нападающего удара, способы блокирования	Содержание практических занятий 1. Выполнение ОРУ для развития силы. Разучивание техники нападающего удара. Разучивание техники блокирование мяча после подачи. Блокирование мяча индивидуально. Блокирование мяча в паре. Учебная игра волейбол.	2	1
Тема 3.9 Совершенствование техники нападающего удара и блокирования	Содержание практических занятий 1. Выполнение ОРУ для развития силы. Двухсторонняя игра с применением освоенных элементов техники.	2	1
	Контрольная работа по Разделу 3. Спортивные игры. Волейбол- сдача контрольных нормативов	2	1
	Раздел 4. Спортивные игры. Настольный теннис	16	
Тема 4.1 Техника безопасности при игре в настольный теннис. Стойки и перемещения	Содержание практических занятий 1. Выполнение упражнений с владением ракеткой. Способы держания ракетки. Выполнение упражнений с теннисным мячиком.	2	1
Тема 4.2 Выполнение упражнений с теннисным мячом.	Содержание практических занятий 1. Выполнение ОРУ на месте. Выполнение упражнений с набиванием теннисного мячика. Выполнение упражнений с теннисной ракеткой «жанглирование» правой, левой рукой.	2	1
Тема 4.3 Совершенствование техники владения ракеткой.	Содержание практических занятий 1. Выполнение ОРУ в движении. Выполнение упражнений с перемещениями. Набивание теннисного мячика с изменением частоты набивания.	2	1
Тема 4.4 Выполнение приемов отбивания теннисного мяча	Содержание практических занятий 1. Выполнение ОРУ в движении. Выполнение отбивания теннисного мячика открытой ракеткой. Выполнение отбивания теннисного мячика с накатом. Выполнение отбивания теннисного мячика с подрезками. Выполнение отбивания теннисного мячика по зонам.	2	1
Тема 4.5 Техника выполнения подачи теннисного мяча	Содержание практических занятий 1. Выполнение комплекса ОРУ. Подача теннисного мячика со стола. Подача теннисного мячика с руки. Подача теннисного мячика с подбрасыванием. Подача теннисного мячика с дальнего расстояния. Подача теннисного мячика с	2	1

	подкручиванием		
Тема 4.6	Соержание практических занятий		2
Совершенствование техники подачи и приема теннисного мяча	1. Выполнение комплекса ОРУ. Совершенствование всех видов подач с разного расстояния.		2
Тема 4.7	Соержание практических занятий		2
Совершенствование техники	1. Выполнение ОРУ на месте. Двусторонняя игра с выполнением поставленных задач. Контрольная работа по Разделу 4. Спортивные игры. Настольный теннис- сдача контрольных нормативов.		2
	Раздел 5. Лыжная подготовка		28
Тема 5.1	Соержание практических занятий		2
Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Попеременные лыжные ходы	1. Техника выполнения попеременного двухшажного хода. Техника выполнения попеременного четырехшажного хода. Прохождение дистанции до 2 км изученными попеременными ходами.		2
Тема 5.2.	Соержание практических занятий		4
Одновременные лыжные ходы	1. Техника выполнения одновременного бесшажного хода. Прохождение дистанции одновременным бесшажным ходом. 1. Техника выполнения одновременного одношажного хода. Техника выполнения двухшажного хода. Прохождение дистанции до 2 км изученными одновременными ходами.		2
Тема 5.3.	Соержание практических занятий		4
Коньковый ход	1. Техника выполнения одновременного полуконькового хода. Прохождение дистанции. 2. Техника выполнения одновременного одношажного конькового хода. Техника выполнения одновременного двухшажного конькового хода. Прохождение дистанции.		2
Тема 5.4	Соержание практических занятий		4
Способы перехода с хода на ход	1. Изучение способов перехода с одновременных ходов на попеременные. Прохождение дистанции. 2. Прохождение дистанции изученными лыжными ходами.		2
Тема 5.5	Соержание практических занятий		4
Способы преодоления подъемов и спусков	1. Выполнение подъема в гору скольжением. Выполнение подъема в гору скользящим шагом. Выполнение техники подъема ступающим шагом. Выполнение подъема в гору слочкой. Выполнение подъема в гору полуслочкой. Выполнение подъема в гору лесенкой.		4
Тема 5.6	Соержание практических занятий		4

Способы торможений	1. Выполнение торможения «плутом». Выполнение торможения упором. Выполнение торможения боковым соскальзыванием. Выполнение торможения преднамеренное падение.	4	1
Тема 5.7 Прохождение дистанции	Содержание практических занятий Распределение сил по дистанции, лидирование, обгон, финиширование. Прохождение дистанции до 5 км.	4	1
	Контрольная работа по Разделу 5. Лыжная подготовка - сдача контрольных нормативов	2	1
	Раздел 6. Гимнастика	18	
Тема 6.1 Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Стрельные упражнения	Содержание практических занятий 1. Стрелков и самострелков. Выполнение стрелковых упражнений на месте и в движении. Выполнение комплекса УГТ. 2. Выполнение ОРУ с гимнастическими палками. Выполнение порядковых упражнений. Выполнение построений и размыканий.	4	1
Тема 6.2. Общеразвивающие упражнения	Содержание практических занятий 1. Выполнение комплекса ОРУ для рук и плечевого пояса, шеи, туловища и ног. 2. Выполнение комплекса ОРУ с набивными мячами. Выполнение комплекса ОРУ в парах.	4	1
Тема 6.3 Акробатические упражнения	Содержание практических занятий 1. Выполнение ОРУ для верхнего плечевого пояса и шеи. Изучение способов группировки. Выполнение перекатов вперед, назад в сторону. Совершенствование техники кувырков вперед и назад. Совершенствование широкого кувырка вперед. 2. Выполнение стойки на одной ноге. Выполнение стойки на лопатках. Выполнение упражнений мост, шпагат (полушпагат). 3. Выполнение комплекса акробатических упражнений из освоенных элементов.	10	1
	Контрольная работа по Разделу 6. Гимнастика - сдача контрольных нормативов	4	1
	Раздел 7. Контрольные нормативы	2	1
Содержание практических занятий	Содержание практических занятий	12	
	1. ОРУ в движении. Специальные беговые упражнения. Сдача контрольного норматива. Отжимание. Челночный бег 10*10 2. ОРУ в движении. Специальные беговые упражнения. Поднимание туловища за 30 с. Прыжки на скакалке за 2 мин 3. ОРУ в движении. Специальные беговые упражнения. Наклоны, вперед сидя	4	1
		4	1

	на полу. Бег 1000 мет		
		Дифференцированный зачет	2
		Итого	132

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)

Реализация тем по разделу 1 возможна с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, в общем объеме – 2 часов.

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия спортивного зала (комплекса).

Оборудование спортивного комплекса:

- спортивный зал;
- место для занятий настольным теннисом;
- спортивный инвентарь.

Наименование материальных ценностей	Кол-во
Мяч волейбольный	2
Мяч футбольный	1
Турник навесной, металлический	1
Лыжи	10
Лыжные палки	20
Теннисный стол	2
Скакалки	6
Гимнастические маты	2

В целях доступности получения профессионального образования для обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, созданы следующие специальные условия.

- расширенные дверные проёмы.

Образовательный процесс сопровождается индивидуальными консультациями.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Виленский М. Я. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебник / М. Я. Виленский, А. Г. Горшков. – 3-е изд., стер. – М.: КноРус, 2018. – 214с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа :<https://www.book.ru/book/919382>
2. Кузнецов В. С. Физическая культура [Электронный ресурс] учебник / В. С. Кузнецов, Г. А. Колодницкий. – М.: КноРус, 2018. – 256 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа :<https://www.book.ru/book/926242>

Дополнительные источники:

1. Базовые и новые виды физкультурно-спортивной деятельности с методикой тренировки: учеб. пособие/ Ш. З. Хуббиев, С. М. Лукина, Т. Е. Коваль, Л. В. Ярчиковская. – СПб: Лань-Трейд, 2018. – 272 с.
2. Бишаева А. А. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебник / А. А. Бишаева. – 4-е изд., стер. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 320 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа :<http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=344205>
3. Бурякин Ф. Г. Лечебная физическая культура и массаж [Электронный ресурс]: учебник / Ф. Г. Бурякин, В. С. Мартынихин. – М.: КноРус, 2019. — 278 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа :<https://www.book.ru/book/930508>

4. Железняк Ю. Д. Теория и методика спортивных игр: учебник / Ю. Д. Железняк, Ю. М. Портнов. – 10-е изд. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 464 с.
5. Лях В. И. Физическая культура. 10-11кл. Базовый уровень: учебник для общеобразоват. учреждений / В. И. Лях. – М.: Просвещение, 2015. – 255 с.
6. Решетников Н. В. Физическая культура: учебник студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Н. В. Решетников, Ю. Л. Кислицын, Р. Л. Палтиевич, Г. И. Погадаев. – 19-е изд. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 176 с.
Холодов Ж. К. Теория и методика физической культуры и спорта: учебник / Ж. К. Холодов, В. С. Кузнецов. – 15-е изд. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 480 с.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт Министерства спорта, туризма, и молодежной политики. / [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://minsport.gov.ru/?special_version=N – (дата обращения: 11.08.2022).
2. Сайт Департамента физической культуры и спорта города Москвы. / [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.mos.ru/moskomspor/> – (дата обращения: 11.08.2022)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе практических занятий, контрольных работ по темам дисциплины, а также выполнения обучающимися нормативов по определению уровня физической подготовленности. Для отдельной группы обучающихся (по состоянию здоровья) предусмотрены такие формы, как: подготовка и защита рефератов, сообщений, презентаций; тестирование; контроль устных ответов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Освоенные умения:	
<ul style="list-style-type: none"> – выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, комплексы упражнений атлетической гимнастики; – выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации; – проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями; – преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения; – выполнять приемы страховки и само страховки; – осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой; – выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, волейболу, баскетболу, мини-футболу, лыжным гонкам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма. 	<p>Наблюдение за выполнением практических заданий.</p> <p>Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы.</p> <p>Определение уровня физической подготовленности.</p> <p>Личные достижения обучающихся.</p> <p>Наблюдение за выполнением практических заданий</p> <p>Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Проверка ведения дневника самоконтроля</p> <p>Наблюдение за практическим выполнением заданий.</p> <p>Участие в соревнованиях</p>

<p>Увоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни; – способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности; – правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности 	<p>Тестирование. Контроль устных ответов. Подготовка рефератов, сообщений, презентаций. Выполнение практических заданий Выполнение тестовых заданий Выполнение практических заданий Выполнение тестовых заданий</p>
--	---

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МОЛЧАНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины
ОП.АД.09 ПОЗНАЙ СЕБЯ

для профессии
ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

2023 г.

ОДОБРЕНО на заседании методического объединения
Протокол № _____ от « _____ » _____ 2023 г.
Председатель МО/ _____ / Шендель А.Г. _____

УТВЕРЖДАЮ
И.о. заместителя директора
_____/Плют И.П. /
« _____ » _____ 2023 г.

Адаптированная программа учебной дисциплины ОП.АД.09 Познай себя разработана в соответствии:

- письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"(вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830;

- требованиями к организации образовательной деятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональной образовательной организации;

- письмом от 11 февраля 2019 г. № 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;

Программа разработана с учетом особенностей психофизического развития лиц с легкой умственной отсталостью.

Программа составлена с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума.

Разработчик:  И.А. Сысоева, старший методист

Содержание

	стр.
1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	7
3. Условия реализации адаптированной программы учебной дисциплины	13
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Познай себя»

1.1 Область применения программы

Адаптированная программа (далее - программа) учебной дисциплины «Познай себя» предназначена для обучающихся с психофизическими нарушениями, выпускников коррекционных школ VIII вида и имеет практико-ориентированный характер. Обучающиеся из числа выпускников коррекционных школ характеризуются: снижением интеллектуальной активности; неспособностью к умственному напряжению, повышенной утомляемостью; значительными сложностями в формировании произвольного внимания; снижением объема оперативной памяти, трудностями перевода информации из кратковременной памяти в долговременную; выраженными нарушениями в деятельности обучающихся при эмоциональной активации. Кроме того, в структуре личности такого обучающегося отмечается снижение критики своего состояния, нарастание бездеятельности и, как следствие, дефицит социальных навыков.

Выявленные трудности определяют важность и необходимость осуществления коррекционной работы в техникуме как одно из условий успешной профессиональной подготовки данной категории обучающихся в системе начального профессионального образования. В рамках единого педагогического процесса коррекция выступает как совокупность коррекционно-воспитательной и коррекционно-развивающей деятельности, конечной целью которой является присвоение воспитанниками опыта, накопленного обществом, освоение положительных нравственных норм и правил, культуры профессионального поведения.

Программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу VIII вида.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Познай себя» относится к циклу общепрофессиональной подготовки.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Цель: активизация интеллектуальной деятельности учащихся за счет стимуляции их психических процессов. Формирования позитивной мотивации на познавательную деятельность и профессиональное становление.

Задачи программы:

- ознакомление учащихся с элементарными психологическими понятиями, познание своих сильных и слабых сторон: расширение представлений о собственной значимости, ценности;
- развитие у подростков способности к эмоциональной и поведенческой саморегуляции, к самоуправлению; развитие навыков рефлексии и уверенного поведения; повышение ответственности за принятие решений;
- воспитание социально приемлемых качеств личности, необходимых как в личностном, так и в профессиональном становлении;
- формирование адекватных способов реагирования в ситуациях взаимодействия со сверстниками и взрослыми;
- снижение тревожности, эмоционально-психического напряжения в различных ситуациях; расширение сферы самосознания и повышение уверенности в своих силах и возможностях.

В результате изучения учебной дисциплины «Познай себя» обучающийся должен:

знать

- элементарные психологические понятия;
- свои сильные и слабые стороны, иметь представление о собственной значимости, ценности;
- социально приемлемые качества личности, необходимые как в личностном, так и в профессиональном становлении;
- способы эмоциональной и поведенческой саморегуляции;
- принципы уверенного поведения;
- ответственность за принятие решений;

уметь

- характеризовать основные элементарные психологические понятия, выделяя их существенные признаки и отличия;
- анализировать актуальную информацию о своем поведении и поведении других людей, выявляя их общие черты и различия;
- объяснять причинно-следственные и функциональные связи эмоционально-психического напряжения в различных ситуациях;
- раскрывать на примерах изученные элементарные психологические понятия;
- оценивать свои действия как субъекта социальной жизни с точки зрения социальных норм и правил;
- формулировать на основе приобретенных элементарных психологических знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;
- применять элементарные психологические знания в процессе решения познавательных задач по актуальным проблемам (саморегуляция поведения, установление контактов, преодоление конфликтов и т.д.);

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

- успешного выполнения повседневных социальных ролей и взаимодействия с людьми;
- объяснения причин тех или иных поступков, предвидеть последствия поступков;
- решения практических жизненных проблем, возникающих в социальном взаимодействии;
- контроля собственного поведения, как в повседневных ситуациях, так и в стрессовые моменты жизни.

Настоящая программа является одним из элементов социальной реабилитации обучающихся с проблемами в развитии. В работе по данной программе предусматривается участие выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида в возрасте от 16 до 24 лет. Содержание программы осваивается обучающимися техникума за 2 учебных года и предполагает деление на несколько этапов. Занятия проводятся в режиме тренинга, что позволяет педагогу-психологу, во-первых, помочь подростку с ограниченными возможностями адаптироваться в социуме, и, во-вторых, глубоко и всесторонне изучить личность учащегося.

Основные этапы организации работы по освоению содержания изучаемого предмета:

I этап - мотивационно-адаптивный: создание доверительной, эмоционально защищенной атмосферы в группе, принятие групповых норм взаимодействия, выявление ценностей группы, мотивирование группы на совместную работу.

II этап - понятийно-терминологический: на данный этап приходится основная смысловая нагрузка всего предмета. В него входят не только этюды, упражнения, игры, направленные на развитие и частичную коррекцию эмоциональной, личностной и познавательной сфер учащегося, но и некоторые элементарные психологические знания, необходимые для усвоения. К основным процедурам этого этапа можно отнести: игры на развитие навыков общения; элементы проективных методик, арт-терапии, сказкотерапии и

т.д.; элементы психодрамы.

III этап - познавательный-исследовательский; на данном этапе в качестве основной организационной формы используется групповая дискуссия. Учащиеся на доступном для них уровне осуществляют, прежде всего, познание и исследование себя и своей личности. Рассматривается мотивация поведения и структура личности: влияние факторов социализации на формирование личности, ценностная основа личности.

На каждом из вышеперечисленных этапов занятия включают процедуры, способствующие научению учащихся элементам саморегуляции, а именно:

- упражнения на мышечную релаксацию (снижают уровень возбуждения, снимают напряжение);
- дыхательная гимнастика (действует успокаивающе на нервную систему);
- мимическая гимнастика, направленная на снятие общего напряжения (играет большую роль в формировании выразительной речи обучающихся);
- двигательные упражнения, включающие попеременное или одновременное выполнение движений разными руками под любую текстовку (способствует межполушарному взаимодействию).

На занятиях используются следующие формы и методы работы:

- социально-психологический тренинг
- ролевые и деловые игры
- тестирование и психодиагностика
- моделирование ситуации
- дискуссии, групповые обсуждения, работа в микрогруппах
- релаксационные методики.

Принципы организации работы группы:

- недирективность позиции ведущего группы
- принцип учета психофизических особенностей участников образовательного процесса
- принцип доверительного стиля общения и уважения говорящего
- принцип искренности в общении
- принцип стимулирования самостоятельности и активности каждого.

Структура занятия

Разминка - 10-15 мин. Формирование позитивного настроения участников на работу в группе, создание атмосферы доверия.

Основная часть - 45-60 мин. Решение задач, заявленных в данной программе. В данную часть занятия включены групповые дискуссии, психологические игры и упражнения, разыгрывающие проблемные ситуации. Могут быть использованы задания с элементами арт-терапии, с целью предотвращения возможного перенапряжения участников группы.

Заключительная часть - 20-25 мин. Подведение итогов проведенного занятия по мере необходимости с использованием элементов релаксации.

Ожидаемые результаты

Успешное проведение занятий позволяет рассчитывать на формирование устойчивых качеств личности, социально-психологическую мобильность, активизацию процессов жизненного самоопределения, усиление мотивации достижения, целеустремленности, уверенности в себе, что позволяет обучающимся принимать адекватные решения в различных ситуациях.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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:	
лекций	12
практические работы	24
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Познай себя»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Количество часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Тема 1.1 Давайте познакомимся	Содержание учебного материала Практическая работа №1. Упражнения: «Представление», «Молекулы», «Принятие правил», «Самомассаж». Релаксация.	2	2
Тема 1.2 Я индивидуальность	Содержание учебного материала 1. Знакомство с понятием «индивидуальность». Углубление процесса самораскрытия, повышение уверенности в себе и своих возможностях, снижение психоэмоционального напряжения, принятие своей индивидуальности. Упражнения «Аплодисменты», «Путешествие к своей звезде», «Я - звезда», «Я - индивидуальность». Релаксация.	1	2
Тема 1.3 Я личность	Содержание учебного материала 1. Знакомство с понятием «личность», закрепление понятия «индивидуальность». Развитие навыков самоанализа. Выявление мнения обучающихся о себе. Упражнения: «Кто я?», «Каким я себя вижу», «Что я люблю», «Мое самое любимое воспоминание», «Моя самая заветная мечта», «Через 10-15 лет я буду...». Упражнение «Моя любимая сказка». Диагностика «Кто ты: принц или лягушка?»	1	2
Тема 1.4 Мои сильные и слабые стороны	Содержание учебного материала 1. Повышение внутригруппового доверия и сплоченности членов группы; создание условий для самоанализа и осознания участниками своих сильных сторон своей личности. Анализ сильных и слабых сторон личности. Закрепление тренингового стиля общения. Упражнения: «Колокол», «Надпись на футболке», «Мой портрет в лучах солнца», «Задай свой ритм», «Я умею», «Что моя вещь знает обо мне», «Я не слабак», «Праздник на морском дне». Релаксация.	1	2
Тема 1.5 Темперамент и его	Содержание учебного материала 1. Знакомство с понятием «темперамент». Типы темперамента: сангвиник,	1	2

типы.Профессия и темперамент	холерик, меланхолик и флегматик. Определение типа темперамента. Знакомство с понятиями интроверсии и экстраверсии. Влияние темперамента на учебную деятельность.		
Тема 1.6 Какой у меня характер	Содержание учебного материала Практическая работа №2. Организация процесса самопознания личности. Упражнения «Где я нахожусь?», «Скульптура «характер», «Угадай, каким меня видят», «Продолжить фразу «Сегодня было интересно...».	2	2
Тема 1.7 Эмоции и чувства в моей жизни	Содержание учебного материала 1. Знакомство с понятиями «эмоции» и «чувства». Виды эмоций. Понимание своих и чужих эмоций и чувств. Влияние эмоций на жизнь человека. Учимся управлять своими эмоциями. Упражнения «Обезьяна». Игра на выработку умений справляться с эмоциями «Замороженный». Упражнение «Я себя ощущаю», «Эмоциональный словарь».	1	2
Тема 1.8 Я глазами других	Содержание учебного материала Практическая работа №3. Снятие мышечного и психоэмоционального напряжения. Упражнения «Заросли», «Пять добрых слов», «Массаж друг другу», «Ассоциации», «Как меня видят другие», «Живая цепь». Релаксация.	2	2
Тема 1.9 Как мы говорим и как мы слушаем	Содержание учебного материала 1. Показать значение вербального стиля общения, тренировка осознания и вербализация своих чувств, знакомства с правилами «хорошего слушателя». Упражнения: «Слушатели» зеркало», «Интервью», «Черное и белое кресло». Релаксация.	1	2
Тема 1.10 Можно лиобщаться без слов	Содержание учебного материала 1. Знакомство с невербальными способами общения, эмоционального самовыражения, тренировка выражения своего эмоционального состояния без слов. Осознание мышечных зажимов у обучающихся. Упражнения «Сломанный телевизор», «Сурдопереводчик». Релаксация.	1	2
Тема 1.11 Общение в конфликте	Содержание учебного материала Практическая работа №4.	2	2

испособы его разрешения	Обучение навыкам выбора стратегии в преодолении конкретных конфликтных ситуаций. Упражнения: «Драка», «Возьми себя в руки».		
<p>Тема 1.12 Мой стиль общения</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Развитие у обучающихся способности контролировать свои действия. Осознание своих особенностей и выражения своих эмоций. Отработка навыков понимания окружающих людей. Определение зависимости продолжительности общения партнеров от степени доверия друг к другу. Влияние личного обаяния на общение. Выявление личной манеры поведения каждого участника.</p> <p>Формирование конструктивных способов реагирования в сложных ситуациях; осознание и проигрывание моделей уверенного, неуверенного, грубого поведения.</p> <p>Практическая работа №5.</p> <p>Упражнения «Мой стиль», «Зеркало», «Встреча», Ролевая игра. Релаксация.</p>	1	2
<p>Тема 1.13 Я хочу учиться. Что помогает и что мешает</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Практическая работа №6.</p> <p>Блок №1. Упражнения на развитие мышления и внимания. Упражнения «Сложные ассоциации», «Граку», «Ленивые восьмерки», «Сходства и различия». Тест на интеллектуальную лабильность. Тест «Корректурные пробы».</p> <p>Определение памяти. Кратковременная и долговременная память. Виды памяти (слуховая, зрительная, моторно-слуховая, комбинированная). Определение типа памяти. Логическая и механическая память.</p> <p>Блок № 2. Развитие зрительной памяти: упражнения «Сотри фигуру», «Обойди спиной», «Найди ошибку», «Воспроизведи рисунок», «Близкие и знакомые».</p> <p>Развитие слуховой памяти: упражнения «Умей слушать и слышать многих», «Различи в шуме». Упражнения из гимнастики мозга: «Думающая шляпа», «Бабочка на потолке». Мнемотехнические приемы: ассоциативный метод, метод ключевых слов, рациональное повторение.</p>	2	2
<p>Тема 1.14 Учимся строить отношения</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Практическая работа №7.</p> <p>Упражнения: рисунок «Моя семья», «Моя группа». Релаксация.</p>	2	2

Тема 1.15 Я в центре внимания	Содержание учебного материала Практическая работа №8. Упражнения: «Отверженный», «Вопрос ответ», «Без маски». Игра на привлечение к себе внимания.	2	2
Тема 1.16 Я принимаю решения	Содержание учебного материала Практическая работа №9. Упражнения «Автомобиль», «Передай соседу», «Стоп! Подумай! Действуй!», Маятник», «Ответь «Нет!», «Проведи партнера», «Отдых на мячах», Автопортрет», «Хлопковый оркестр», «Наша группа», «Телеграммы».	2	2
Тема 1.17 А нужен ли я людям	Содержание учебного материала 1. Роль дружбы в жизни человека. Определение взаимоотношений в группе. Тренинг «Мы одно целое». Упражнения: «Без меня вы не сможете». Релаксация.	1	2
Тема 1.18 Умею ли я слушать других	Содержание учебного материала 1. Обучение навыкам активного слушания, развитие стремления к диалогу. Отработка навыков активного слушания. Упражнения: «Описание картины», «Приятный разговор». Игра «Рисование со слов». Закрепление знаний в области межличностных отношений, тренировка способов взаимопонимания между людьми. Формирование способности идти на компромисс, строить общение с учетом эмоционального состояния, общей атмосферы. Упражнение «Настроение группы», «Я-реальный», Я-идеальный» «Прогноз поступка».	1	2
Тема 1.19 Чем мы обязаны другим	Содержание учебного материала Практическая работа №10. Упражнения: «Приветствие», «Эмиграция», «Ласковое слово», «Я ценю». Снятие агрессии. Релаксация.	2	2
Тема 1.20 Мои поступки	Содержание учебного материала 1. Закрепление конструктивных способов взаимодействия с окружающими людьми, вербальных и невербальных способов самовыражения. Упражнения: «Дуэт», «Киноколлаж», «Дискоотека», «Аукцион», «Звездный час». Рефлексия «За чашкой чая». Релаксация.	1	2
Тема 1.21	Содержание учебного материала		

Социальная мобильность и мой выбор	<p>1. Знакомство с понятием «социальная мобильность». Мозговой штурм «Влияние среды на поведение человека и принимаемые решения».</p> <p>Дискуссия «Что больше определяет наше поведение: наследственный фактор или окружающая нас действительность?»</p> <p>Знакомство с понятием «манипуляция». Зависимость личности при принятии решения от мнения окружающих.</p> <p>Упражнения: «Скажи «Нет!», «Выйди из круга», «Войди в круг».</p> <p>Творческое задание на тему «Не стоит прогибаться под изменчивый мир!». Восточная притча. Релаксация.</p>	1	2
Тема 1.22 Тренинг уверенного поведения	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Практические работы №11-12.</p> <p>Упражнения «Я - уверенный», «Найди выход», «Рюкзачок на дорожку», «Горячий стул», «Найди ошибку». Релаксация.</p>	4	2
Всего:		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)

Реализация тем 1.2 – 1.5, 1.7 возможна с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, в общем объеме – 5 часов.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен специальный кабинет, оснащенный оборудованием: интерактивная доска, организация рабочего места за компьютером, столы, стулья для преподавателя и студентов, шкафы для хранения учебно-наглядных пособий и учебно-методической документации, доска классная.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Гонина О. О. Психология [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. О. Гонина. – М. :КноРус, 2019. – 316 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа : <https://book.ru/book/932748>
2. Рогов Е. И. Психология общения + eПриложение : Тесты [Электронный ресурс] : учебник / Е. И. Рогов. – М. :КноРус, 2019. – 260 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа : <https://book.ru/book/931371>
3. Сахарчук Е. С. Психология делового общения [Электронный ресурс] : учебник / Е. С. Сахарчук. – М. :КноРус, 2020. – 196 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа : <https://book.ru/book/932817>

Дополнительная литература:

1. Шеламова Г. М. Психология общения [Электронный ресурс] : учебник для сред. проф. образования / Г. М. Шеламова. – 15-е изд., стер. – М. : ИЦ Академия, 2017. – 192 с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=288497>

Интернет-источники:

1. Портал психологии - "Psychology.ru": [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.psychology.ru> (дата обращения 11.08.2022г.)
2. РООИ «Перспектива» [Электронный ресурс] - Режим доступа: <https://perspektiva-inva.ru/>(дата обращения 11.08.2022г.)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения	
У1 характеризовать основные элементарные психологические понятия, выделяя их существенные признаки и отличия;	оценка результатов работы на практических занятиях
У2 анализировать актуальную информацию о своем поведении и поведении других людей, выявляя их общие черты и различия;	оценка результатов работы на практических занятиях
У3 объяснять причинно-следственные и функциональные связи эмоционально-психического напряжения в различных ситуациях;	оценка результатов работы на практических занятиях
У4 раскрывать на примерах изученные элементарные психологические понятия;	оценка результатов работы на практических занятиях
У5 оценивать свои действия как субъекта социальной жизни с точки зрения социальных норм и правил;	оценка результатов работы на практических занятиях
У6 формулировать на основе приобретенных элементарных психологических знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;	оценка результатов работы на практических занятиях
У7 применять элементарные психологические знания в процессе решения познавательных задач по актуальным проблемам (саморегуляция поведения, установление контактов, преодоление конфликтов и т.д.);	оценка результатов работы на практических занятиях
Усвоенные знания	
31 элементарные психологические понятия;	оценка устных ответов на практических занятиях
32 свои сильные и слабые стороны, иметь представление о собственной значимости, ценности;	оценка устных ответов на практических занятиях
33 социально приемлемые качества личности, необходимые как в личностном, так и в профессиональном становлении;	оценка устных ответов на практических занятиях
34 способы эмоциональной и поведенческой саморегуляции;	оценка устных ответов на практических занятиях
35 принципы уверенного поведения;	оценка устных ответов на практических занятиях
36 ответственность за принятие решений;	оценка устных ответов на практических занятиях

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МОЛЧАНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.АД.08 ОСНОВЫ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОГО ТРУДА

для профессии

ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

2023 г.

ОДОБРЕНО на заседании методического объединения
Протокол № _____ от « _____ » _____ 2023 г.
Председатель МО/ _____ / Шендель А.Г. _____

УТВЕРЖДАЮ

И.о. заместителя директора
_____/Плют И.П. /
« _____ » _____ 2023 г.

Адаптированная программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:
-письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн);

-требованиями к организации образовательной деятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональной образовательной организации;

-письмом от 11 февраля 2019 г. № 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости».

Программа разработана с учетом особенностей психофизического развития лиц с легкой умственной отсталостью.

Программа составлена с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума.

Разработчик:  И.А. Сысоева, старший методист

Содержание

	стр.
1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации адаптированной программы учебной дисциплины	8
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы интеллектуального труда»

1.1 Область применения программы

Адаптированная программа (далее - программа) учебной дисциплины «Основы интеллектуального труда» предназначена для обучающихся с психофизическими нарушениями, выпускников коррекционных школ VIII вида и имеет практико-ориентированный характер. Обучающиеся из числа выпускников коррекционных школ характеризуются: снижением интеллектуальной активности; неспособностью к умственному напряжению, повышенной утомляемостью; значительными сложностями в формировании произвольного внимания; снижением объема оперативной памяти, трудностями перевода информации из кратковременной памяти в долговременную; выраженными нарушениями в деятельности обучающихся при эмоциональной активации. Кроме того, в структуре личности такого обучающегося отмечается снижение критики своего состояния, нарастание бездеятельности и, как следствие, дефицит социальных навыков.

Выявленные трудности определяют важность и необходимость осуществления коррекционной работы в техникуме как одно из условий успешной профессиональной подготовки данной категории обучающихся в системе начального профессионального образования. В рамках единого педагогического процесса коррекция выступает как совокупность коррекционно-воспитательной и коррекционно-развивающей деятельности, конечной целью которой является присвоение воспитанниками опыта, накопленного обществом, освоение положительных нравственных норм и правил, культуры профессионального поведения.

Программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу VIII вида.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы интеллектуального труда» относится к циклу обще подготовки.

1.3 Цели и задачи дисциплины «Основы интеллектуального труда»

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

- особенности интеллектуального труда обучающихся на различных видах аудиторных занятий;
- основы методики самостоятельной работы;
- принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией;
- различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- способы самоорганизации учебной деятельности;

- рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т.п.);

В результате освоения адаптированной дисциплины «Основы интеллектуального труда» обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен уметь:

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

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины «Основы интеллектуального труда»: максимальная учебная нагрузка обучающегося - 36 часов, включая обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося в количестве 36 часов, в том числе лекций 12 часов, практических занятий 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Основы интеллектуального труда»

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:	
аудиторные занятия	12
практические занятия	24
Форма итоговой аттестации	зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Основы интеллектуального труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Основные подразделения образовательной организации			
Тема 1. Структура образовательной организации	Содержание учебного материала Федеральный закон РФ «Об образовании в Российской Федерации», № 273-ФЗ от 29.12.2012. Статья 27 «Структура образовательной организации». Понятие структурного подразделения образовательной организации.	1	1
	Практическое занятие 1. Виды и группы структурных подразделений образовательной организации.	2	2
Раздел 2. Права и обязанности студентов			
Тема 2. Права и обязанности студента техника	Содержание учебного материала Конвенция о правах ребенка. Федеральные нормативные документы, определяющие права и обязанности студентов. Система локальных актов образовательной организации, определяющие права и обязанности студентов. Локальные акты техникума, определяющие права и обязанности студентов.	1	1
	Практическое занятие 2. Основные права студентов колледжа. Основные обязанности студентов колледжа.	2	2
Раздел 3. Организация учебного процесса			
Тема 3. Формы организации учебного процесса	Содержание учебного материала Лекция как форма организации учебной деятельности. Семинар как форма организации процесса обучения. Практические работы в учебном процессе.	1	2
	Практическое занятие 3. Организация практической работы в учебном процессе.	2	2

Раздел 4. Самостоятельная работа студентов			
Тема 4. Самостоятельная работа как вид учебной деятельности	Содержание учебного материала		
	<p>Определение понятия самостоятельной работы студентов в разных трактовках. Формы и виды самостоятельной работы студентов. Значение самостоятельной работы студентов. Методическое Этапы организации самостоятельной работы студентов. Обеспечение самостоятельной работы студентов.</p> <p>Практическое занятие 4. Принципы организации самостоятельной работы студентов.</p>	1	2
		2	2
Раздел 5. Технологии конспектирования			
Тема 5. Стандартное конспектирование. Современные методы конспектирования	Содержание учебного материала		
	<p>Основные виды и стили стандартного конспектирования. Средства, применяемые в стандартном конспектировании. Недостатки стандартного конспектирования. Технологии конспектирования, основанные на интегральном и дифференциальном алгоритмах чтения. Опорный конспект как оптимальный метод запоминания и рефлексии учебного материала для лиц с ограниченными возможностями здоровья.</p> <p>Практическое занятие 5. Оформление конспекта.</p>	1	2
		2	2
Раздел 6. Формы и методы проверки знаний студентов			
Тема 6. Формы контроля и методы проверки знаний студентов	Содержание учебного материала		
	<p>Назначение контроля и предъявляемые к нему требования. Формы контроля. Особенности основных форм контроля в средних профессиональных образовательных организациях.</p> <p>Практическое занятие 6. Разработка теста.</p>	1	2
		2	2
Раздел 7. Реферат как форма самостоятельной работы студента			
Тема 7.	Содержание учебного материала	1	2

Реферат как форма самостоятельной деятельности обучающихся и специфика его подготовки	Определение реферата. Основные виды и типы рефератов. Этапы работы над рефератом. Основные требования, предъявляемые реферату.		
	Практическое занятие 7. Подготовка реферата на любую из тем дисциплины «Основы интеллектуального труда».	2	2
Раздел 8. Основы библиографии и книжного поиска. Работа с электронными ресурсами	Содержание учебного материала		
	Информатизация общества как средство сохранения, трансляции и воспроизводства умений, знаний и навыков. Традиционные способы работы в информационной среде библиотеки. Нетрадиционные способы работы в информационной среде библиотеки.	1	2
Тема 9 Работа с электронными ресурсами	Практическое занятие 8. Работа в читальном зале.	2	2
	Содержание учебного материала		
Тема 10. Правила подготовки и проведения доклада	Электронные источники информации. Демонстрация и применение электронных источников информации.	1	2
	Практическое занятие 9. Работа с электронными ресурсами.	2	2
Тема 11. Структура электронной презентации к докладу	Раздел 9. Доклад: содержание, этапы, презентация к докладу		
	Содержание учебного материала		
Тема 11. Структура электронной презентации к докладу	Этапы работы над докладом. Структурные и содержательные нормы доклада. Требования к оформлению письменного доклада. Правила публичного проведения доклада.	1	2
	Практическое занятие 10. Подготовка и оформление доклада.	2	2
Тема 11. Структура электронной презентации к докладу	Содержание учебного материала		
	Титульный слайд. Введение. Основная часть. Заключение. Список использованных информационных источников. Требования к оформлению слайдов.	2	2

	Общие требования. Оформление заголовков. Выбор шрифтов. Цветовая гамма и фон. Стиль изложения. Формулы и иллюстрации.		
	Практическое занятие 11. Оформление презентации.	4	2
	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);

Реализация тем 1, 2, 4 возможна с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, в общем объеме – 9 часов.

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины «Основы интеллектуального труда»

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

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

- многофункциональный комплекс преподавателя; наглядные пособия, планы практических занятий по дисциплине «Основы интеллектуального труда» информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной литературой и др.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Основы интеллектуального труда» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по предмету, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет.

3.2. Информационное обеспечение

Основная литература:

1. Лукашевич В. В. Управление человеческими ресурсами [Электронный ресурс]: учебник / В. В. Лукашевич, Ю. Г. Одегов, С. А. Карташов [и др.], под ред. Ю.Г. Одегова, В.В. Лукашевич. – М.: КноРус, 2018. – 222 с. – (Бакалавриат). – Режим доступа: <https://www.book.ru/book/920259>
2. Шаховская Л. С. Управление человеческими ресурсами [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.С. Шаховская, И.А. Морозова, Е. Г. Гушина [и др.]; под ред. Л. С. Шаховская. – М.: КноРус, 2018. – 147 с. – (Бакалавриат). – Режим доступа: <https://www.book.ru/book/921476>

Дополнительная литература:

1. Алексина Т. А. Деловая этика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Алексина. – М.: Юрайт, 2018. – 384 с.
2. Елисеева Л. Я. Педагогика и психология планирования карьеры: учебное пособие для бакалавриата и магистратуры / Л. Я. Елисеева. – 2-е изд. – М.: Юрайт, 2018. – 244 с.

Интернет-ресурсы:

1. "Консультант Плюс" - законодательство РФ: кодексы, законы, указы, постановления Правительства Российской Федерации, нормативные акты [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru> - Справочная система (дата обращения 15.08.2022)
2. Новости // Право России // ALLPRAVO.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.allpravo.ru> - Электронная библиотека (дата обращения 15.08.2022)
3. Консультант Студента. Электронная библиотека технического вуза [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.studentlibrary.ru/> - ЭБС Консультант студента (дата обращения 15.08.2022).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составляют план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников; - работают с источниками учебной информации, пользуются ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья; - выступают с докладом или презентацией перед аудиторией, ведут дискуссию и аргументировано отстаивают собственную позицию; - представляют результаты своего интеллектуального труда; - ставят личные учебные цели и анализируют полученные результаты; - рационально используют время и физические силы в образовательном процессе с учетом ограничений здоровья; - применяют приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы; - используют приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы 	<p>Формы и методы контроля определяются с учетом индивидуальных особенностей обучающихся:</p> <p>оценка в процессе выполнения практических работ, устный опрос, выполнение индивидуальных заданий, выполнение домашних заданий; тестирование, выполнение самостоятельных работ</p>
<p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.). 	<p>Формы и методы контроля определяются с учетом индивидуальных особенностей обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Устный опрос; - Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, и др.); - Проверка ведения тетрадей;

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МОЛЧАНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
ОП.АД.10 Коммуникативный практикум
для профессии
ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

2023 г.

ОДОБРЕНО на заседании методического объединения
Протокол № _____ от « _____ » _____ 2023 г.
Председатель МО/ _____ / Шендель А.Г. _____

УТВЕРЖДАЮ
И.о. заместителя директора
_____/Плют И.П. /
« _____ » _____ 2023 г.

Адаптированная программа учебной дисциплины ОП.АД.10 Коммуникативный практикум разработана в соответствии:

- письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"(вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн);

- требованиями к организации образовательной деятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональной образовательной организации;

- письмом от 11 февраля 2019 г. № 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;

Программа разработана с учетом особенностей психофизического развития лиц с легкой умственной отсталостью.

Программа составлена с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума.

Разработчик:  И.А. Сысоева, старший методист

Содержание

1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины	стр. 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации адаптированной программы учебной дисциплины	8
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	9

1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины ОП.АД.10 Коммуникативный практикум

1.1. Область применения адаптированной программы

Адаптированная программа учебной дисциплины «Коммуникативный практикум» является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Коммуникативный практикум» является частью общепрофессионального цикла.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- Толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, опираясь на их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;
- Выбирать такие стиль, средства, приёмы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;
- Находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне её;
- Ориентироваться в новых аспектах учёбы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию и действовать с её учётом;
- 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 дисциплины обучающийся должен **знать:**

- Теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;
- Методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнёров по общению;
- Приёмы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;
- Способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций;
- Правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: 36 часов

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося: 36 часов, в том числе лекций 26 часов, практических работ - 10 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)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лекций	26
практические работы	10
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
Коммуникативный практикум

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1 Введение	Содержание учебного материала 1. Тренинг на знакомство и сплочение группы, разрядка	2	1
Тема 2 Уроки познания себя	Содержание учебного материала 1. Специфика вербальной и невербальной коммуникации. Вербальные и невербальные сигналы. Взаимодействие вербальных и невербальных средств коммуникации 2. Мониторинг уровня воспитанности учащихся. Внешние проявления эмоциональных состояний	2	2
	Практические занятия	2	
	1. Игры на знакомство и сплочение. Анкетирование	2	1
Тема 3 Основы здорового образа жизни	Содержание учебного материала 1. Мое здоровье: «Мифы и реальность» (табакокурение, алкоголь) 2. Мое здоровье: «Мифы и реальность» (наркомания) 3. Мое здоровье: «Мифы и реальность» (ЗППП) 4. Мое здоровье: «Мифы и реальность» (Вич/СПИД)	8	
	1. Мое здоровье: «Мифы и реальность» (табакокурение, алкоголь)	2	1
	2. Мое здоровье: «Мифы и реальность» (наркомания)	2	1
	3. Мое здоровье: «Мифы и реальность» (ЗППП)	2	1
	4. Мое здоровье: «Мифы и реальность» (Вич/СПИД)	2	1
Тема 4 Тренинг «Учимся строить отношения»	Содержание учебного материала 1. Социальный аспект коммуникативного поведения. Понятие о социальной роли. Сигналы социальной роли	2	2
	Практические занятия	6	
	2. Игры на сплочение, бережное отношение друг к другу, умение договариваться друг с другом. Опыт беспомощности и ответственности, доверия друг к другу	2	1
	3. Агрессия, поиск конструктивных форм выхода агрессии. Знакомство с элементами аутогенной тренировки. Коммуникативные барьеры. Пути преодоления барьеров в общении.	2	2
	4. Моделирование ситуаций, связанных с различными аспектами учёбы и жизнедеятельности студентов – инвалидов	2	2
Тема 5 Стратегии и стили поведения в конфликте	Содержание учебного материала 1. Конфликт и его последствия. Виды, источники конфликта. Конфликт и его разновидности. Структура, функции, динамика конфликта.	6	
	1. Конфликт и его последствия. Виды, источники конфликта. Конфликт и его разновидности. Структура, функции, динамика конфликта.	2	1

	2.	Стили поведения в конфликтной ситуации. Барьеры взаимодействия. Пути преодоления барьеров в общении.	2	2
	3.	Аргументирующая речь. Влияние типов личности на отношения партнеров	2	2
Тема 6 Деловая этика	Содержание учебного материала		2	
	1.	Цели и задачи деловой беседы. Трудности эффективного слушания. Приемы эффективного слушания. Групповая дискуссия как метод принятия решения в процессе взаимодействия в группе	2	1
	Практические занятия		2	
	5.	Практическое занятие № Игровое моделирование. Моделирование проблемных ситуаций. Формы, методы, технологии самопрезентации	2	2
	Зачет		2	
		Всего:	36	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (знание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

Реализация тем 3 возможна с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, в общем объеме – 8 часов.

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, при помощи которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по психологии, видеоматериалы, иные документы.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия, планы практических занятий по дисциплине «Коммуникативный практикум»
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной литературой и др.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Коммуникативный практикум» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по предмету, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Рогов Е. И. Психология общения + eПриложение: Тесты. [Электронный ресурс]: учебник / Е. И. Рогов. – М.: КноРус, 2019. – 260 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа : <https://www.book.ru/book/931371>
2. Сухов А. Н. Основы психологии: учебное пособие для сред. проф. образования / А.Н. Сухов. – М.: КноРус, 2018. – 241 с.

Дополнительная литература:

1. Шеламова Г. М. Психология общения [Электронный ресурс]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. М. Шеламова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 160 с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/>

Интернет – ресурсы:

1. Учебники, лекции, доклады, монографии, шпаргалки - Электронная библиотека учебников [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://studentam.net> (дата обращения 13.04.2022г.)

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, опираясь на их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; - -Выбирать такие стиль, средства, приёмы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения; - Находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне её; - Ориентироваться в новых аспектах учёбы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию и действовать с её учётом; - Эффективно взаимодействовать в команде; - Взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт; - Ставить задачи профессионального и личностного развития. 	<p><i>Методы:</i> практический контроль; <i>Формы:</i> экспертная оценка выполнения практической работы</p>
<p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации; -Методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнёров по общению; - Приёмы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; - Способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; - Правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации. 	<p><i>Методы:</i> письменный (тестовый) контроль; <i>Формы:</i> тестирование</p>

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МОЛЧАНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.АД.07 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
для профессии

ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

2023 г.

ОДОБРЕНО на заседании методического объединения
Протокол № _____ от « _____ » _____ 2023 г.
Председатель МО/ _____ / Шендель А.Г. _____


УТВЕРЖДАЮ
И.о. заместителя директора
_____/Плют И.П. /
« _____ » _____ 2023 г.

Адаптированная программа учебной дисциплины ОП.АД.07 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии разработана в соответствии:

- квалификационной характеристикой по квалификации 16675 «Повар»;
- квалификационной характеристикой по квалификации 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»;
- письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"(вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн);
- требованиями к организации образовательной деятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональной образовательной организации;
- письмом от 11 февраля 2019 г. № 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;

Программа разработана с учетом особенностей психофизического развития лиц с легкой умственной отсталостью.

Программа составлена с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума.

Разработчик:  И.А. Сысоева, старший методист

Содержание

1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины	стр. 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации адаптированной программы учебной дисциплины	8
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	9

1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины

ОП.АД.07 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

1.1. Область применения адаптированной программы

Адаптированная программа учебной дисциплины «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии» является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов». Составлена на основе примерной программы учебной дисциплины «Информатика» для профессий среднего профессионального образования социально-экономического профиля (базовый уровень).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии» является частью общепрофессионального цикла.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации;
- современное состояние уровня и направлений развития технических и программных средств универсального и специального назначения;
- приемы использования компьютерной техники, оснащенной альтернативными устройствами ввода-вывода информации;
- приемы поиска информации и преобразования ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья.

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

- работать с программными средствами универсального назначения, соответствующими современным требованиям;
- использовать адаптированную компьютерную технику, альтернативные устройства ввода информации, специальное программное обеспечение (студенты с нарушением опорно-двигательного аппарата);
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с учебными задачами;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- использовать альтернативные средства коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности;
- использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности;
- осуществлять безопасную работу в Интернете при организации индивидуального информационного пространства.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося **36** часа,
в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часа, в том числе:

- лекций – 10 часа;
- лабораторных работ и практических занятий – 26 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)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лекций	10
практические работы	26
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа учащихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы информационных технологий			
Тема 1.1	Содержание учебного материала	1	1
Основы информационных технологий	1 Программное и аппаратное обеспечение.	1	
	Практические занятия	4	
	1 Использование адаптированной компьютерной техники	1	
	2 Использование устройств ввода и вывода информации	1	2
	3 Организация индивидуального информационного пространства	2	
Раздел 2. Дистанционные образовательные технологии			
Тема 2.1	Содержание учебного материала	1	
Дистанционные образовательные технологии	1 Дистанционное обучение Интернет-курсы, тестирование, олимпиады	1	2
	Практические занятия	2	
	5 Использование адаптивных технологий в учебном процессе	1	2
	6 Использование альтернативных средств коммуникации.	1	
Раздел 3. Информационные и коммуникационные технологии как средства коммуникации			
Тема 3.1	Содержание учебного материала	6	
Информационные и коммуникационные технологии как средства коммуникации	1 Знакомство с техническими средствами телекоммуникационных технологий	2	1
	Практические занятия	4	
	7 Поиск информации и преобразование ее в формат, наиболее подходящий для восприятия, с учетом ограничения здоровья.	1	
	8 Работа с браузером. Примеры работы с интернет-библиотекой	1	2
	9 Знакомство с организацией коллективной деятельности (видео и телеконференции)	1	
	10 Создание почтового ящика.	1	
Раздел 4. Технологии работы с информацией			
Тема 4.1	Содержание учебного материала	4	
Технологии работы с	1 Знакомство с текстовым процессорами	2	1

информацией	2	Знакомство с табличным процессором	2
	Практические занятия		16
	11	Работа с текстовой информацией. Создание документа Word.	2
	12	Форматирование документа.	2
	13	Применение стилей, мастеров и шаблонов	1
	14	Создание таблиц и диаграмм в Word	1
	15	Работа с табличной информацией. Создание таблиц	2
	16	Форматирование таблиц и автозаполнение ячеек.	1
	17	Знакомство с основами ввода формул	1
	18	Работа с графической информацией. Создание рисунка.	1
	19	Работа с инструментами Paint	1
	20	Работа с графическими фрагментами	4
		Зачет	2
		Всего	36
			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)

Реализация темы 2.1 возможна с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, в общем объеме – 12 часов.

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета информатики.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером;
- столы и компьютеры для студентов;

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование (проектор, экран);
- принтер;
- локальная сеть;
- подключение к сети Интернет.

Программное обеспечение:

- система тестирования;
- учебные интерактивные мини-тренажеры, интернет-ресурс LearningApps.org.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Угринович Н. Д. Информатика [Электронный ресурс]: учебник / Н. Д. Угринович. – М.: КноРус, 2018. – 377 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <https://www.book.ru/book/924189>
2. Угринович Н. Д. Информатика. Практикум [Электронный ресурс]: практикум / Н. Д. Угринович. – М.: КноРус, 2018. – 264 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа : <https://www.book.ru/book/924220>
3. Фиошин М. Е. Информатика. 10 кл. Углубленный уровень: учебник для общеобразоват. учреждений / М. Е. Фиошин. – М.: Дрофа, 2014. – 366 с.
4. Фиошин М. Е. Информатика. 11 кл. Углубленный уровень: учебник для общеобразоват. учреждений / М. Е. Фиошин. – М.: Дрофа, 2015. – 335 с.

Дополнительная литература:

1. Астафьева Н.Е. Информатика и ИКТ: практикум /Н.Е. Астафьева, С.А. Гаврилова, М.С. Цветкова; под ред. М.С. Цветковой. – М.: Просвещение, 2016. – 284 с.
2. Михеева Е. В. Информатика [Электронный ресурс]: учебник / Е. В. Михеева, О. И. Титова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 400 с. – (Профессиональное образование). – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=294574>.
3. Михеева Е. В. Информатика. Практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие – М.: ИЦ Академия, 2017. – 223 с. – (Профессиональное образование). – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=293838>

Интернет-ресурсы:

1. Сайт учебных интерактивных мини-тренажеров [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://learningapps.org/> (дата обращения: 30.08.2022).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения:	
работать с программными средствами универсального назначения, соответствующими современным требованиям;	Проведение тематического тестирования, устный опрос
использовать адаптированную компьютерную технику, альтернативные устройства ввода информации, специальное программное обеспечение (студенты с нарушением опорно-двигательного	Устный опрос, проведение тематического тестирования
осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с учебными задачами;	Поиск информации, устный опрос, проведение тематического тестирования
иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;	Практические занятия
использовать альтернативные средства коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности;	Практические занятия
использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности;	Практические занятия
осуществлять безопасную работу в Интернете при организации индивидуального информационного пространства.	Практические занятия
Усвоенные знания:	
основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации;	Устный опрос
современное состояние уровня и направлений развития технических и программных средств универсального и специального назначения;	Устный опрос
приемы использования компьютерной техники, оснащенной альтернативными устройствами ввода-вывода информации;	Устный опрос
приемы поиска информации и преобразования ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья.	Устный опрос

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МОЛЧАНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
ОП.АД.05 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И
ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ

по профессии
ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

2023 г.

ОДОБРЕНО на заседании методического объединения
Протокол № _____ от « _____ » _____ 2023 г.
Председатель МО/ _____ / Шендель А.Г. _____

УТВЕРЖДАЮ
И.о. заместителя директора
_____/Плют И.П. /
« _____ » _____ 2023 г.

Адаптированная программа учебной дисциплины ОП.АД.05 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ разработана в соответствии:

- письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"(вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн);

- требованиями к организации образовательной деятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональной образовательной организации;

- письмом от 11 февраля 2019 г. N 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;

Программа разработана с учетом особенностей психофизического развития лиц легкой с умственной отсталостью.

Программа составлена с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума.

Разработчик:  И.А. Сысоева, старший методист

Содержание

1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины	стр. 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации адаптированной программы учебной дисциплины	9
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	11

1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины ОП.АД.05 «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»

1.1. Область применения адаптированной программы

Адаптированная программа учебной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»; является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»; является частью общепрофессионального цикла.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- Использовать нормы позитивного социального поведения;
- Использовать свои права адекватно законодательству;
- Обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- Составлять необходимые заявительные документы;
- Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных ситуациях.

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

- основополагающие международные документы по правам человека;
- Нормы позитивного социального поведения;
- Свои права адекватно законодательству;
- Нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- Структуру необходимых заявительных документов;
- Функции органов труда и занятости населения;
- Основы гражданского и семейного законодательства;
- Основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
- Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;
- Порядок обращения граждан в государственные организации, в том числе, через портал Госуслуг.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося **36 часов,**

в том числе:

обязательной аудиторную учебную нагрузку обучающегося - 36 часов, в том числе:

- лекций – 28 часов;
- практических занятий – 8 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)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лекций	28
практические работы	8
Промежуточная аттестация в форме зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	5		
Раздел 1. Социальная адаптация			
Содержание учебного материала			
Тема 1.1. Основы социальной адаптации	1. Понятие «социальная адаптация»; виды (полная социальная, физиологическая, психологическая, организационная, экономическая и др.), этапы и стадии социализации (адаптационный шок, мобилизация адаптационных ресурсов, ответ на вызов среды). 2. Механизмы социальной адаптации (добровольный, вынужденный). Деадаптация: понятие, причины.	2	1
Тема 1.2. Механизмы защиты прав человека.	Содержание учебного материала 1. Основополагающие международные документы по правам человека (Всеобщая декларация прав человека, Декларация прав и свобод человека и гражданина, Конвенция о правах ребенка, Конвенция ООН о правах инвалидов и др.). 2. Механизм защиты прав человека в РФ (конституционная, государственная, судебная, собственная). Гарантии основных прав и свобод.	2 1 1	2 2 2
Раздел 2. Основы российского законодательства			
Содержание учебного материала			
Тема 2.1. Конституционное право	1. Основы конституционного строя РФ: структура органов государственной власти, принцип разделения властей, суверенитета и т.п. 2. Конституционные права и свободы граждан: политические, экономические, культурные	2 2	2 2
Тема 2.2. Основы гражданского законодательства	Содержание учебного материала 1. Гражданский кодекс РФ. Правоспособность и дееспособность граждан. Понятие гражданско-правового договора. 2. Основы наследственного права (понятие «наследование», основания наследования, наследование по закону и по завещанию, приобретение наследства, право на отказ от наследования и т.п). 3. Практическая работа 1. Решение ситуационных задач по основам наследственного права.	6 2 1 1	1 2 2 2

	4.	Законодательство о защите прав потребителей. Процессуальные аспекты защиты прав потребителей.	1	2
	5.	Практическая работа 2. Решение ситуационных задач (по защите прав потребителей), составление претензии	1	2
Тема 2.3. Основы семейного права	Содержание учебного материала			
	1.	Семейное законодательство РФ. Заключение и прекращение брака.	2	2
	2.	Права и обязанности супругов. Брачный договор.	1	2
	3.	Практическая работа 3. Решение ситуационных задач (заключение и прекращение брака, права и обязанности супругов, брачный договор).	1	3
	4.	Права и обязанности родителей и детей. Алиментные обязательства членовсемьи.	1	2
	5.	Практическая работа 4. (Права и обязанности родителей и детей. Алиментные обязательства членов семьи).	1	2
Тема 2.4. Основы трудового права	Содержание учебного материала			
	1.	Понятие «трудовой договор». Содержание и сроки заключения трудового договора.	2	2
	2.	Заключение трудового договора (возраст, с которого допускается заключение трудового договора, гарантии при заключении трудового договора, документы, предъявляемые при заключении трудового договора и т.д.)	2	1
	3.	Изменение и прекращение трудового договора (перевод на другую работу, временный перевод, отстранение от работы, расторжение трудового договора по соглашению сторон, другие основания прекращения г трудового договора).	1	2
	4.	Практическая работа 5. Решение ситуационных задач по вопросам заключения расторжения трудового договора	1	2
	5.	Рабочее время и время отдыха (нормальная продолжительность рабочего времени, сокращенная продолжительность рабочего времени, работа за пределами нормальной продолжительности рабочего времени, ненормированный рабочий день; понятие и виды времени отдыха, ежегодный оплачиваемый отпуск и др).	2	2
	6.	Практическая работа 6. Решение ситуационных задач по вопросам рабочего времени и времени отдыха работника.	1	3
	7.	Трудовой распорядок Дисциплина труда. (Правила внутреннего трудового распорядка, поощрения за труд, дисциплинарные взыскания, порядок наложения взысканий, снятие дисциплинарного взыскания).	1	2
	8.	Практическая работа 7. Решение ситуационных задач по вопросам применения дисциплинарных взысканий.	1	2

9.	Особенности регулирования отдельных категорий граждан (особенности регулирования труда женщин, инвалидов несовершеннолетних и т.п.) Заработная плата. Гарантии и компенсации	1	2
10.	Практическая работа 8. Решение ситуационных задач по вопросам регулирования труда отдельных категорий работников.	1	2
11.	Решение трудовых споров. Рассмотрение и решение коллективных и индивидуальных трудовых споров. Забастовка. Формы самозащиты прав работника. Запрещение локаута.	1	2
Зачет		1	
		Всего:	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)

Реализация тем 2.3 возможна с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, в общем объеме – 6 часов.

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, стенды, шкафы для хранения дидактических пособий, учебники и учебные пособия, карточки-задания, тесты проверочные, учебные тексты.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Грибов, В. Д. Правовые основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебник / В. Д. Грибов. – М.: КноРус, 2020. — 128 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <https://book.ru/book/934014>
2. Гуреева М. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебник / М. А. Гуреева. – М.: КноРус, 2019. – 220 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа : <https://www.book.ru/book/931423>
3. Комарова В. В. Конституционное право России [Электронный ресурс]: учебник / В. В. Комарова [и др.]. – М.: КноРус, 2019. — 279 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <https://www.book.ru/book/929981>
4. Конституция Российской Федерации. – М.: НИЦ Инфра-М, 2018. – 52 с.
5. Матвеев Р. Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Р. Ф. Матвеев. — М.: КноРус, 2020. — 157 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <https://book.ru/book/932171>
6. Некрасов С. И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. пособие / С. И. Некрасов, Е. В. Зайцева-Савкович, А. В. Питрюк. – М.: Юстиция, 2019. – 211 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа : <https://www.book.ru/book/931218>
7. Певцова Е. А. Трудовое право [Электронный ресурс]: учебник / Е.А. Певцова. – М.: Юстиция, 2019. – 205 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <https://www.book.ru/book/929790>
8. Смоленский М.Б. Основы права [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.Б. Смоленский, А.А. Подопрigора, Е.В. Демьяненко; пол общ. ред. М.Б. Смоленского. – М.: КноРус, 2019. – 328 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <https://www.book.ru/book/929999>

Дополнительная литература:

1. Борисова Л. В. Семейное право [Электронный ресурс]: учебник / Л. В. Борисова. – М.: Юстиция, 2019. — 169 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <https://www.book.ru/book/931258>
2. Гербер И. А. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учеб. пособие. – М.: КноРус, 2020. – 336 с (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <https://book.ru/book/934305>
3. Основы права: учебник и практикум для студ. учреждений сред. проф. образования / Отв. ред. А. А. Вологдин. – М.: Юрайт, 2018. – 409 с.
4. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для СПО. – М.: ИЦ Академия, 2016. – 224 с.
5. Румынина В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебник для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / В. В. Румынина. – М.: ИЦ Академия, 2016. – 224 с. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=296250>

Интернет- ресурсы:

1. Правовая система «Гарант». Форма доступа: www.garant.ru. (дата обращения 13.05.2022)
2. Правовая система «Кодекс». Форма доступа: www.kodeks.ru. (дата обращения 13.05.2022)
3. Правовая система «Консультант». Форма доступа: www.consultant.ru. (дата обращения 13.05.2022)
4. Правовая система «Российское законодательство». Форма доступа: www.zakonrf.info. (дата обращения 13.05.2022)
5. Электронные словари. Форма доступа: slovari.yandex.ru (дата обращения 03.02.2022)
6. Справочная система «Консультант-плюс»./ [Электронный ресурс] Режим доступа <http://www.cons-plus.ru>. (дата обращения: 20.05.2022)
7. Кодексы и законы РФ./ [Электронный ресурс] Режим доступа http://kodeks.systems.ru/tk_rf/ (дата обращения: 20.05.2022)
8. Гарант. Информационно правовое обеспечение / [Электронный ресурс] Режим доступа <http://base.garant.ru/12125268/> (дата обращения: 20.05.2022)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<p align="center">Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</p>	<p align="center">Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Использовать нормы позитивного социального поведения; - Использовать свои права адекватно законодательству; - Обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью; - Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; - Составлять необходимые заявительные документы; - Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных ситуациях 	<p><i>Методы:</i> практический контроль; <i>Формы:</i> экспертная оценка выполнения практической работы</p>
<p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основополагающие международные документы по правам человека. - Нормы позитивного социального поведения. - Свои права адекватно законодательству. - Нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; - Структуру необходимых заявительных документов; - Функции органов труда и занятости населения; - Основы гражданского и семейного законодательства; - Основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов; - Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования; - Порядок обращения граждан в государственные организации, в том числе, через портал Госуслуг. 	<p><i>Методы:</i> письменный (тестовый) контроль; <i>Формы:</i> тестирование</p>

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МОЛЧАНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.04 Охрана труда

для профессии

ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

2023 г.

ОДОБРЕНО на заседании методического объединения
Протокол № _____ от « _____ » _____ 2023 г.
Председатель МО/ _____ / Шендель А.Г. _____

УТВЕРЖДАЮ
И.о. заместителя директора
_____/Плют И.П. /
« _____ » _____ 2023 г.

Адаптированная программа учебной дисциплины ОП.04 Охрана труда разработана в соответствии:

- квалификационной характеристикой по квалификации 16675 «Повар»;
- квалификационной характеристикой по квалификации 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»;
- письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"(вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн);
- требованиями к организации образовательной деятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональной образовательной организации;
- письмом от 11 февраля 2019 г. № 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;

Программа разработана с учетом особенностей психофизического развития лиц с легкой умственной отсталостью.

Программа составлена с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума.

Разработчик:  И.А. Сысоева, старший методист

Содержание

1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины	стр. 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации адаптированной программы учебной дисциплины	9
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	10

1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины ОП.04 Охрана труда

1.1. Область применения адаптированной программы

Адаптированная программа учебной дисциплины «Охрана труда» является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Охрана труда» является частью общепрофессионального цикла.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с настоящими видами профессиональной деятельности;
- Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

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

- Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации
- Обязанности работников в области охраны труда;
- Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций работниками (персоналом).

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося **36** часа,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов, в том числе:

- лекций – 18 часов;
- лабораторных работ и практических занятий – 18 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)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лекций	18
лабораторные занятия	18
Промежуточная аттестация в форме зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
I	2	3	4
	Раздел 1. Общие вопросы охраны труда	16	
Тема 1.1	Содержание учебного материала	2	
Основы трудового законодательства	1. Законодательство по охране труда и технике безопасности. 2. Организация работы по охране труда на предприятии общественного питания.	1 1	1 1
	Практические работы	6	
1.	Изучение инструктажей по охране труда и технике безопасности.	2	2
2.	Разработка типовой инструкции по охране труда для повара.	2	2
3.	Разработка типовой инструкции по охране труда для изготовителя пищевых полуфабрикатов.	2	2
Тема 1.2	Содержание учебного материала	2	
Производственный травматизм и профессиональные заболевания	1. Классификация опасных и вредных факторов и травм. Практические работы	2 6	2
4.	Учёт и расследование несчастных случаев на производстве.	2	2
5.	Изучение причин возникновения профессиональных заболеваний. Расследование и учет профессиональных заболеваний.	2	2
6.	Изучение алгоритма оказания первой помощи при несчастных случаях.	2	2
Раздел 2. Требования	к производственному оборудованию и технологическим процессам	4	
Тема 2.1	Содержание учебного материала	2	
Требования безопасности к производственному оборудованию	1. Требования безопасности к конструкции оборудования, его размещению. Требования безопасности к органам и пультам управления.	2	2

Тема 2.2 Требования безопасности при ведении технологических процессов	Содержание учебного материала		2	
	1.	Безопасность труда на предприятиях общественного питания	2	2
Раздел 3. Производственная безопасность				
Тема 3.1 Обеспечение электробезопасности	Содержание учебного материала		2	
	1.	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация.	2	2
Раздел 4. Производственная санитария и гигиена труда				
Тема 4.1 Гигиеническая оценка условий труда	Содержание учебного материала		1	
	1.	Определение степени вредности и опасности. Гигиенические нормативы.	1	2
Тема 4.2 Вредные вещества и меры защиты	Содержание учебного материала		1	
	1.	Определение и характеристика вредных веществ. Классификация вредных веществ и комплекс мер защиты от их вредного воздействия.	1	2
Тема 4.3 Микроклимат на рабочих местах и меры его обеспечения	Содержание учебного материала		1	
	1.	Микроклимат: понятие, особенности, меры обеспечения норм.	1	2
Тема 4.4 Освещение производственных помещений	Содержание учебного материала		1	
	1.	Естественное освещение. Искусственное освещение.	1	2
Тема 4.5 Защита от производственного шума и вибрации	Содержание учебного материала		1	
	1.	Воздействие шума и вибрации на человека. Меры защиты.	1	2
Тема 4.6	Содержание учебного материала		1	

Средства индивидуальной защиты	1. Средства индивидуальной защиты: определение, классификация, назначение.	1	2
	Практические работы	2	
	7. Использование средств индивидуальной защиты: спецодежды, спецобуви и средств защиты рук на предприятиях общественного питания.	2	2
	Раздел 5. Пожарная безопасность на предприятиях общественного питания	6	
	Содержание учебного материала	2	
Тема 5.1 Организация пожарной безопасности	1. Пожарная безопасность технологических процессов и строительных конструкций. Противопожарный инструктаж.	1	2
	2. Средства и техника тушения пожаров.	1	2
	Практические работы	4	
	8. Отработка плана эвакуации при пожаре (учебной тревоге) из кабинета №28 учебного корпуса ПФ «ППТ»	2	2
	9. Отработка плана эвакуации при пожаре (учебной тревоге) из лаборатории №3 учебного корпуса ПФ «ППТ»	2	2
	Всего:	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)

Реализация тем 4.1–4.6 возможна с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, в общем объеме – 6 часов.

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда»

Оборудование учебного кабинета:

- Комплект учебно-наглядных пособий.
- Доска для письма
- Комплект плакатов по охране труда
- Технические средства обучения:
- Компьютер
- Экран

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Попов Ю. П. Охрана труда [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ю. П. Попов, В. В. Колтунов. – М.: КноРус, 2019. – 222 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <https://www.book.ru/book/930571>

Дополнительная литература:

1. Минько В. М. Охрана труда в машиностроении [Электронный ресурс]: учебник для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / В. М. Минько. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 256 с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=301401>
2. Михайлов Ю. М. Охрана труда при эксплуатации электроустановок: пособие / Ю. М. Михайлов. – 3-е изд., перераб. и доп. – СПб: Лань-Трейд, 2019. – 224 с.
3. Секирников В.Е. Охрана труда на предприятиях автотранспорта [Электронный ресурс]: учебник для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 192 с. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=304506>

Интернет ресурс

1. [Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании](https://ohranatruda.ru/ot_biblio/norma/252450/) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://ohranatruda.ru/ot_biblio/norma/252450/ (дата обращения 27.03.2022г.).

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
<ul style="list-style-type: none"> — Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с настоящими видами профессиональной деятельности; — Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; — Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. 	<p><i>Методы:</i> письменный (тестовый) и практический контроль; <i>Формы:</i> экспертная оценка выполнения практической работы; тестирование</p>
Знания:	
<ul style="list-style-type: none"> — 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 работниками (персоналом). 	<p><i>Методы:</i> письменный (тестовый) контроль; <i>Формы:</i> тестирование</p>

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МОЛЧАНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
для профессии

ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

2023 г.

ОДОБРЕНО на заседании методического объединения
Протокол № _____ от « _____ » _____ 2023 г.
Председатель МО/ _____ / Шендель А.Г. _____

УТВЕРЖДАЮ
И.о. заместителя директора
_____/Плот И.П. /
« _____ » _____ 2023 г.

Адаптированная программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места разработана в соответствии:

- квалификационной характеристикой по квалификации 16675 «Повар»;
- квалификационной характеристикой по квалификации 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»;
- письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"(вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн);
- требованиями к организации образовательной деятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональной образовательной организации;
- письмом от 11 февраля 2019 г. № 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;

Программа разработана с учетом особенностей психофизического развития лиц с легкой умственной отсталостью.

Программа составлена с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума.

Разработчик:  И.А. Сысоева, старший методист

Содержание

	стр.
1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации адаптированной программы учебной дисциплины	9
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	10

1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения адаптированной программы

Адаптированная программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» является частью общепрофессионального цикла.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

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

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного производства;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося **96** часов,
в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 96 часов, в том числе:

- лекций – 56 часов;
- лабораторных работ и практических занятий – 40 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)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	96
в том числе:	
лекций	56
лабораторные занятия	40
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1. Техническое оснащение предприятий общественного питания			
Содержание учебного материала			
Тема 1.1. Общие сведения о машинах	1. Общие сведения о машинах. Понятие, классификация, требования, основные части и детали.	2	1
Тема 1.2. Универсальные приводы	Содержание учебного материала 1. Универсальные приводы. Назначение, устройство, принцип работы. 2. Универсальные приводы. Правила эксплуатации и безопасного использования, комплекты сменных механизмов и правила их крепления.	4 2 2	 2 2
Практические работы			
	1. Правила эксплуатации машин универсальных приводов.	4	2
Тема 1.3. Механическое оборудование	Содержание учебного материала 1. Машины для обработки овощей и картофеля. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасного использования 2. Машины для обработки мяса и рыбы. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасного использования 3. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасного использования 4. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасного использования	14 4 4 4 2	 2 2 2 2
Практические работы			
	2. Правила эксплуатации машин для обработки овощей и картофеля.	4	2
	3. Правила эксплуатации машин для обработки мяса и рыбы.	4	2
	4. Правила эксплуатации машин для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов	6	2
Тема 1.4. Тепловое	Содержание учебного материала 1. Пищеварочные котлы, варочно-жарочное оборудование. Назначение, устройство,	8 4	 2

оборудование	принципы работы, правила безопасного использования		
2.	Аппараты для жарки и выпечки: назначение, устройство, принципы работы, правила безопасного использования	4	2
	Практические работы	6	
5.	Правила эксплуатации теплового оборудования	6	2
	Содержание учебного материала	2	
1.	Оборудование для раздачи пищи: назначение, устройство, принципы работы, правила безопасного использования	2	2
	Содержание учебного материала	2	
1.	Общие сведения о холодильном оборудовании. Назначение, понятие о хладагентах, компрессионная холодильная машина. Холодильное оборудование: назначение, устройство, принципы работы, правила безопасного использования	2	2
	Практические работы	4	
6.	Правила эксплуатации холодильного оборудования	4	2
	Раздел 2. Организация рабочего места	36	
	Содержание учебного материала	6	
1.	Характеристика предприятий общественного питания. Классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка	6	2
	Практическая работа	2	
7.	Определение типа ПОП, уровня и видов его услуг населению.	2	2
	Содержание учебного материала	16	
1.	Общие требования к производственным помещениям. Организация работы цехов. Организация рабочих мест. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними.	2	2
2.	Складские помещения. Функции, оснащение, организация работы, приемка, учет и правила хранения сырья	2	2
3.	Организация производства заготовочных цехов.	6	2
4.	Организация производства доготовочных цехов.	6	2
	Лабораторные работы	10	
1.	Организация рабочего места в птицегольевом цехе	4	2
2.	Организация рабочего места при приготовлении первых блюд	4	2
3.	Организация рабочего места при приготовлении холодных блюд и закусок	2	2
	Дифференцированный зачет	2	

	Всего:	96
--	---------------	-----------

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)

Реализация тем 1.1, 2.1 возможна с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, в общем объеме – 6 часов.

3. Условия реализации программы дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории **технического оснащения и организации рабочего места.**

Оборудование лаборатории технического оснащения и организации рабочего места и рабочих мест:

- рабочее место преподавателя,
- рабочие места обучающихся (12);
- комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных работ (на каждого обучающегося) в соответствии с паспортом лаборатории;
- оборудование и инструменты в соответствии с паспортом лаборатории;
- электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом лаборатории;
- сборник учебных карт в соответствии с паспортом лаборатории;
- комплекты плакатов в соответствии с паспортом лаборатории.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Радченко Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО и НПО / Л.А. Радченко. — Москва: КноРус, 2018. — 321 с. — Режим доступа: <https://www.book.ru/book/920629>
2. Белова Т. А. Технология и организация производства продукции и услуг [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.А. Белова, В.Н. Данилин. — Москва: КноРус, 2019. — 237 с. — Режим доступа: <https://www.book.ru/book/920545>

Дополнительная литература:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании [Электронный ресурс]: учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. – М.: ИЦ Академия, 2019. – 320 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
2. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания/ учебник – М: ИЦ Академия, 2018
3. Калинина В. М. Охрана труда в организациях питания [Электронный ресурс]: учебник для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / В. М. Калинина. – М.: ИЦ Академия, 2019. – 320 с. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>

Интернет-ресурсы:

1. Технологическое оборудование. Предприятие общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://kulinaria1955.ru/predpr_ob_pit/tsehi_oborud_posuda_instrum/20-technologicheskoe-oborudovanie.html (дата обращения 02.09.2022г.).

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд	Методы: практический контроль; Формы: экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь	Методы: практический контроль; Формы: экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства	Методы: практический контроль; Формы: экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания	Методы: практический контроль; Формы: экспертная оценка выполнения лабораторной и практической работы
Знания:	
характеристики основных типов организации общественного питания	Методы: письменный (тестовый) контроль, устный контроль; Формы: тестирование
принципы организации кулинарного производства	Методы: письменный (тестовый) контроль; Формы: тестирование
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования	Методы: письменный (тестовый) контроль; Формы: тестирование
правила их безопасного использования	Методы: письменный (тестовый) контроль, устный контроль; Формы: тестирование
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Методы: письменный (тестовый) контроль; Формы: тестирование

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МОЛЧАНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
ОП.02 Товароведение пищевых продуктов
для профессии
ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

2023 г.

ОДОБРЕНО на заседании методического
объединения
Протокол № _____ от « _____ » _____ 2023 г.
Председатель МО/ _____ / Шендель А.Г. _____

УТВЕРЖДАЮ
И.о. заместителя директора
_____/Плют И.П. /
« _____ » _____ 2023 г.

Адаптированная программа учебной дисциплины ОП.02 Товароведение пищевых продуктов разработана в соответствии:

- квалификационной характеристикой по квалификации 16675 «Повар»;
- квалификационной характеристикой по квалификации 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»;
- письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"(вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн);
- требованиями к организации образовательной деятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональной образовательной организации;
- письмом от 11 февраля 2019 г. № 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;

Программа разработана с учетом особенностей психофизического развития лиц с легкой умственной отсталостью.

Программа составлена с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума.

Разработчик:  И.А. Сысоева, старший методист

Содержание

1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины	стр. 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации адаптированной программы учебной дисциплины	9
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	10

1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины ОП.02 Товароведение пищевых продуктов

1.1. Область применения адаптированной программы

Адаптированная программа учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Товароведение пищевых продуктов» является частью общепрофессионального цикла.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

– проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

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

– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

– общие требования к качеству сырья и продуктов;

– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося **60** часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов, в том числе:

– лекций – 40 часа;

– лабораторных работ и практических занятий – 20 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)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
лекций	40
лабораторные занятия	20
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Товароведение пищевых продуктов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров			
Содержание учебного материала			
Тема 1.1. Ассортимент и характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1. Классификация свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация	2	2
	2. Ассортимент, пищевая ценность, характеристика семечковых, косточковых плодов. Условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация	2	2
	3. Ассортимент, пищевая ценность, характеристика субтропических, экзотических плодов. Условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация	1	2
	4. Ассортимент, пищевая ценность, характеристика ягод, орехоплодных. Условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация	1	2
Лабораторные работы			
1.	Определение органолептическим способом качества овощей и плодов и оценка качества по стандарту	2	2
Содержание учебного материала			
Тема 1.2. Ассортимент и характеристика мяса и мясных продуктов	1. Классификация мяса, ассортимент, пищевая ценность, характеристика, условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация	4	2
	2. Классификация мясных продуктов, ассортимент, пищевая ценность, характеристика, условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация	2	
Содержание учебного материала			
Тема 1.3. Ассортимент и характеристика рыбы и рыбных продуктов	1. Классификация рыбы, ассортимент, пищевая ценность, характеристика, условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация	2	2
	2. Классификация рыбных продуктов, ассортимент, пищевая ценность, характеристика, условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация	2	2
Лабораторные работы			
		2	

	2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям (тары, содержимого и герметичности). Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2	2
	Содержание учебного материала	6	
Тема 1.4. Ассортимент и характеристика молока и молочных продуктов	1. Классификация молока, ассортимент, пищевая ценность, характеристика, условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация	2	2
	2. Классификация молочных продуктов, ассортимент, пищевая ценность, характеристика, условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация	4	2
	Лабораторные работы	4	
	3. Определение органолептическим способом качества молока и молочных продуктов и оценка качества по стандарту	4	2
	Содержание учебного материала	2	
Тема 1.5. Ассортимент и характеристика яиц и яичных продуктов	1. Классификация яиц, яичных продуктов, ассортимент, пищевая ценность, характеристика, условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация.	2	2
	Лабораторные работы	2	
	4. Определение органолептическим способом качества яиц и яичных продуктов и оценка качества по стандарту	2	2
	Содержание учебного материала	4	
Тема 1.6. Ассортимент и характеристика жиров и жировых продуктов	1. Классификация жиров, ассортимент, пищевая ценность, характеристика, условия хранения, условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация	2	2
	2. Классификация жировых продуктов, ассортимент, пищевая ценность, характеристика, условия хранения, условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация	2	2
	Лабораторные работы	4	
	5. Определение органолептическим способом качества жиров и жировых продуктов и оценка качества по стандарту	4	2
	Содержание учебного материала	4	
Тема 1.7. Ассортимент и характеристика зерна и зерновых продуктов	1. Классификация зерна, ассортимент, пищевая ценность, характеристика, условия хранения, условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация	2	2
	2. Классификация зерновых продуктов, ассортимент, пищевая ценность, характеристика, условия хранения, условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация	2	2
	Лабораторные работы	4	

	6.	Определение органолептическим способом качества круп, оценка качества по стандарту	2	2
	7.	Определение органолептическим способом качества муки и оценка качества по стандарту	2	2
Тема 1.8. Ассортимент и характеристика крахмала, сахара и кондитерских изделий	Содержание учебного материала		2	
	1.	Классификация, ассортимент и характеристика крахмала, сахара и кондитерских изделий. Общие требования к качеству. Условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация.	2	2
Тема 1.9. Ассортимент и характеристика вкусовых продуктов	Содержание учебного материала		2	
	1.	Классификация, ассортимент и характеристика вкусовых продуктов. Общие требования к качеству. Условия хранения, упаковка, транспортирования и реализации.	2	2
	Лабораторные работы		2	
	8.	Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	2	2
Тема 1.10. Ассортимент и характеристика хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, желирующих веществ и пищевых красителей	Содержание учебного материала		2	
	1.	Классификация, ассортимент и характеристика хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, желирующих веществ и пищевых красителей. Общие требования к качеству. Условия хранения, упаковка, транспортирования и реализации.	2	2
	Дифференцированный зачет		2	
	Всего:		60	

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)

Реализация тем 1.1, 1.9, 1.10 возможна с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, в общем объеме – 10 часов.

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие лаборатории товароведения продовольственных товаров.

Оборудование лаборатории товароведения продовольственных товаров и рабочих мест:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся (12);
- комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных работ;
- оборудование и инструменты в соответствии с паспортом лаборатории;
- электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом лаборатории;
- сборник учебных карт в соответствии с паспортом лаборатории.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Криштафович В. И. Теоретические основы товароведения + Приложение: Тесты [Электронный ресурс]: учебник / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович. — Москва: КноРус, 2018. — 160 с. — Режим доступа : <https://www.book.ru/book/928941>
2. Ашряпова А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров +eПриложение: Тесты [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО/ А. Х. Ашряпова. — Москва: КноРус, 2018. — 246 с. — Режим доступа : <https://www.book.ru/book/927096>
3. Ашряпова А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие для СПО / А. Х. Ашряпова. — Москва: КноРус, 2018. — 225 с. — Режим доступа : <https://www.book.ru/book/924216>

Дополнительные источники:

1. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник / М. В. Епифанова. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 208 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id>

Интернет – ресурсы:

1. Товароведение [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://znaytovar.ru/s/tovarovedenie.html> (дата обращения 02.09.2022г.)

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	<i>Методы:</i> письменный (тестовый) и практический контроль; <i>Формы:</i> экспертная оценка выполнения лабораторной работы; тестирование
Знания:	
ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров	<i>Методы:</i> письменный (тестовый) контроль; <i>Формы:</i> тестирование
общие требования к качеству сырья и продуктов	<i>Методы:</i> письменный (тестовый) контроль; <i>Формы:</i> тестирование
условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация различных видов продовольственных товаров	<i>Методы:</i> письменный (тестовый) контроль; <i>Формы:</i> тестирование

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МОЛЧАНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
для профессии

ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

2023 г.

ОДОБРЕНО на заседании методического объединения
Протокол № _____ от « _____ » _____ 2023 г.
Председатель МО/ _____ / Шендель А.Г. _____

УТВЕРЖДАЮ
И.о. заместителя директора
_____ /Плют И.П. /
« _____ » _____ 2023 г.

Адаптированная программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены разработана в соответствии:

- квалификационной характеристикой по квалификации 16675 «Повар»;
- квалификационной характеристикой по квалификации 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»;
- письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"(вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн);
- требованиями к организации образовательной деятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональной образовательной организации;
- письмом от 11 февраля 2019 г. № 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;

Программа разработана с учетом особенностей психофизического развития лиц с легкой формой умственной отсталости.

Программа составлена с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума.

Разработчик:  И.А. Сысоева, старший методист

Содержание

	стр.
1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации адаптированной программы учебной дисциплины	8
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	9

1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

1.1. Область применения адаптированной программы

Адаптированная программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является частью общепрофессионального цикла.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- состав, физиологическое значение, энергетическую пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;

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

- составлять рационы питания;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося **60** часа,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часа, в том числе:

- лекций – 36 часов;
- лабораторных работ и практических занятий – 24 часа.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
лекций	36
практические работы	24
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве	22	
Тема 1.1. Основы микробиологии	Содержание учебного материала	6	
	1. Понятие о микроорганизмах. Основные группы и классификация микроорганизмов.	2	1
	2. Морфология и физиология микробов. Бактерии. Дрожжи. Грибы. Вирусы.	2	1
	3. Микробиология основных пищевых продуктов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания	2	2
	Практические занятия	8	
	1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	4	2
	2. Органолептическая оценка безопасности пищевого сырья и продуктов	4	2
Тема 1.2. Пищевые инфекции, пищевые отравления	Содержание учебного материала	8	
	1. Основные пищевые инфекционные заболевания. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.	2	1
	2. Основные пищевые отравления. Инфекционные, зоонозные, гельминтозные заболевания. Меры профилактики и предупреждения.	2	1
	3. Источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции	2	2
	4. Предотвращение порчи сырья и готовой продукции	2	2
	Раздел 2. Основы физиологии питания	20	
Тема 2.1. Пищевые вещества и их значение	Содержание учебного материала	6	
	1. Роль питательных веществ: белков, жиров, углеводов в структуре питания	2	1
	2. Роль витаминов в структуре питания и их сохранение при кулинарной обработке	2	1
	3. Роль минеральных веществ и воды в структуре питания	2	1
Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	2	
	1. Усвояемость пищи и влияющие на нее факторы	2	1
Тема 2.3. Обмен веществ и	Содержание учебного материала	2	
	1. Основные процессы обмена веществ в организме.	2	1

энергии				
Тема 2.4.	Содержание учебного материала		2	
Питание различных групп населения	1.	Роль пищи для организма человека. Состав, физиологическое значение, энергетическая пищевая ценность различных продуктов питания. Понятие рационального питания. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания	2	1
	Практические работы			
	3.	Составление рациона сбалансированного питания	6	1
Тема 2.5.	Содержание учебного материала		2	
Лечебное питание	1.	Характеристика диет.	2	2
	Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве			
Тема 3.1.	Содержание учебного материала		6	
Основные сведения о гигиене и санитарии труда	1.	Влияние внешней среды на здоровье человека. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.	2	2
	2.	Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.	2	2
	3.	Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств. Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря.	2	2
	Практические работы		10	
	4.	Санитарная обработка оборудования и инвентаря. Приготовление дезинфицирующего и моющего раствора.	4	2
	5.	Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж)	6	2
	Дифференцированный зачет		2	
		Всего:	60	

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)

Реализация тем 1.1, 1.2, 2.5 возможна с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, в общем объеме – 14 часов.

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Оборудование лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены и рабочих мест:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся (12);
- комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных работ;
- оборудование и инструменты в соответствии с паспортом лаборатории;
- электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом лаборатории;
- сборник учебных карт в соответствии с паспортом лаборатории.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Васюкова А. Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2019. — 196 с. — Режим доступа : <https://www.book.ru/book/931487>
2. Васюкова А. Т. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2018. — 236 с. — Режим доступа : <https://www.book.ru/book/924268>

Дополнительная литература:

1. Мартинчик А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник-М: ИЦ Академия ,2018; 2 часть
2. Королёв А.А., Несвежский Ю.В, Никитченко Е.И.Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена- М: ИЦ Академия 2019; 1 часть;
3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. (1-е изд.) (в электронном формате) М.: ИЦ Академия, 2018
4. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. (1-е изд.) (в электронном формате) М.: ИЦ Академия, 2018

Интернет – ресурсы:

1. Микробиология - это... Что такое Микробиология? [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://dic.academic.ru/dic.nsf/ruwiki/116665> (дата обращения 02.09.2022г.)
2. Физиология питания - Технология Jimdo-Page! [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://zhannet.jimdofree.com/учащимся/обслуживающий-труд/физиология-питания/> (дата обращения 02.09.2022г.)
3. Гигиена и санитария на пищевом производстве – общие требования [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://nuvichem.ru/stat_i/gigiena_i_sanitariya_na_piwevom_proizvodstve/ (дата обращения 02.09.2022г.)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – составлять рационы питания; – соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств 	<p><i>Методы:</i> практический контроль; <i>Формы:</i> экспертная оценка выполнения практической работы</p>
<p>Усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные группы микроорганизмов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; – санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; – правила личной гигиены работников пищевых производств; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; – роль пищи для организма человека; – основные процессы обмена веществ в организме; – состав, физиологическое значение, энергетическую пищевую ценность различных продуктов питания; – роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – понятие рациона питания; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; 	<p><i>Методы:</i> письменный (тестовый) контроль; <i>Формы:</i> тестирование</p>

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МОЛЧАНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

АДАптированная программа

учебной дисциплины

ОП.АД.11 Психология личности и профессиональное самоопределение
для профессии

ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

2023 г.

ОДОБРЕНО на заседании методического объединения
Протокол № _____ от « _____ » _____ 2023 г.
Председатель МО/ _____ / Шендель А.Г. _____

УТВЕРЖДАЮ
И.о. заместителя директора
_____ /Плют И.П. /
« _____ » _____ 2023 г.

Адаптированная программа учебной дисциплины ОП.АД.11 Психология личности и профессиональное самоопределение разработана в соответствии:

- письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"(вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830ви);

- требованиями к организации образовательной деятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональной образовательной организации;

- письмом от 11 февраля 2019 г. N 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;

Программа разработана с учетом особенностей психофизического развития лиц с легкой умственной отсталостью.

Программа составлена с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума.

Разработчик:  И.А. Сысоева, старший методист

Содержание

1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины	стр. 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации адаптированной программы учебной дисциплины	8
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	9

1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины ОП.АД.11 Психология личности и профессиональное самоопределение

1.1. Область применения адаптированной программы

Адаптированная программа учебной дисциплины ОП.АД.11 Психология личности и профессиональное самоопределение является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.АД.11 Психология личности и профессиональное самоопределение является частью общепрофессионального цикла.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- правила взаимоотношений между людьми;
- толкование таких нравственных понятий как справедливость, совесть, долг, ответственность;
- основные речевые формы культурного общения;
- основы делового этикета;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

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

- адекватно вести себя в обществе
- правильно общаться с ребятами и взрослыми;
- производить сознательную оценку своих и чужих поступков;
- применять на практике навыки эффективного общения и вариативного поведения в конфликте;
- владеть навыками самоанализа и конструктивного выхода из стресса.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося **36** часов,
в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов, в том числе:

- лекций – 18 часов;
- практических занятий – 18 часа.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лекций	18
практические работы	18
Промежуточная аттестация в форме зачета	

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	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	
	Раздел 1 Общение, виды и характеристики делового общения		
Тема 1.1	Содержание учебного материала		
Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	1. Классификация общения. Виды, функции общения. Понятие социальной перцепции. Психологические механизмы восприятия. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Практическое занятие №1 Самодиагностика «Ваши эмпатические способности».	2	1
	Практическое занятие №2 Самодиагностика «Ваш стиль делового общения».	2	2
Тема 1.2	Содержание учебного материала		
Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)	1. Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Невербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры. Методы развития коммуникативных способностей. Практическое занятие №3 Самодиагностика «Коммуникативные и организаторские способности».	2	2
	Практическое занятие №4 Самодиагностика «Уровень владения невербальными компонентами в процессе делового общения».	2	2
Тема 1.3.	Содержание учебного материала		
Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	1. Взаимодействие как организация совместной деятельности. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Практическое занятие №5 «Упражнения по построению схем трансакций»	2	2
Тема 1.4.	Содержание учебного материала		
Формы делового общения и их характеристики	1. Деловая беседа. Формы постановки вопросов. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Практическое занятие №6 «Анализ конкретных ситуаций при проведении переговоров».	2	2
Тема 2.1.	Раздел 2 Конфликты и способы их предупреждения и разрешения		
	Содержание учебного материала		

Конфликт: его сущность и основные характеристики	1. Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов.	2	2
	Практическое занятие №7 Самодиагностика: тест «Твоя конфликтность».	2	2
	Практическое занятие №8 Анализ своего поведения на основании результатов диагностики.	2	2
Тема 2.2. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	Содержание учебного материала		
	1. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия.	2	2
	2. Роль негативных эмоций в общении человека. Разрядка эмоций. Саморегуляция.	2	2
	3. Правила поведения в конфликтах.	4	2
	Практическое занятие №9 Стратегии поведения в конфликтах.	2	2
	Всего	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)

Реализация тем № 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 2.1 программы учебной дисциплины возможна с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий; в общем объеме – 10 часов.

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета. Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, шкаф для хранения УМК и справочной литературы, интерактивная доска, компьютер.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Гонина О. О. Психология [Электронный ресурс] : учеб.пособие / О. О. Гонина. – М. :КноРус, 2019. – 316 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа : <https://book.ru/book/932748>
2. Рогов Е. И. Психология общения + eПриложение : Тесты [Электронный ресурс] : учебник / Е. И. Рогов. – М. :КноРус, 2019. – 260 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа : <https://book.ru/book/931371>
3. Сахарчук Е. С. Психология делового общения [Электронный ресурс] : учебник / Е. С. Сахарчук. – М. :КноРус, 2020. – 196 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа : <https://book.ru/book/932817>

Дополнительная литература:

1. Шеламова Г. М. Психология общения [Электронный ресурс] : учебник для сред.проф. образования / Г. М. Шеламова. – 15-е изд., стер. – М. : ИЦ Академия, 2017. – 192 с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=288497>

Интернет-источники:

1. Портал психологии - "Psychology.ru": [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.psychology.ru> (дата обращения 15.08.2022г.)

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Освоенные умения: У1 адекватно вести себя в обществе У2 правильно общаться с ребятами и взрослыми; У3 производить сознательную оценку своих и чужих поступков; У4 применять на практике навыки эффективного общения и вариативного поведения в конфликте; У5 владеть навыками самоанализа и конструктивного выхода из стресса.</p>	<p><i>Методы:</i> практический контроль; <i>Формы:</i> экспертная оценка выполнения практической работы</p>
<p>Усвоенные знания: 31 правила взаимоотношений между людьми; 32 толкование таких нравственных понятий как справедливость, совесть, долг, ответственность; 33 основные речевые формы культурного общения; 34 основы делового этикета; 35 этические принципы общения; 36 источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов</p>	<p><i>Методы:</i> письменный (тестовый) контроль; <i>Формы:</i> тестирование</p>

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МОЛЧАНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.АД.13 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ
по профессии

ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

2023 г.

ОДОБРЕНО на заседании методического объединения
Протокол № _____ от « _____ » _____ 2023 г.
Председатель МО/ _____ / Шендель А.Г. _____

УТВЕРЖДАЮ
И.о. заместителя директора
_____/Плют И.П. /
« _____ » _____ 2023 г.

Адаптированная программа учебной дисциплины разработана в соответствии:
- письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"(вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн);
- требованиями к организации образовательной деятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональной образовательной организации;
- письмом от 11 февраля 2019 г. № 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;
Программа разработана с учетом особенностей психофизического развития лиц с легкой умственной отсталостью.
Программа составлена с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума.

Разработчик:  И.А. Сысоева, старший методист

Содержание

	стр.
1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации адаптированной программы учебной дисциплины	8
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	9

1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины ОП.АД.13 «Основы финансовой грамотности»

1.1. Область применения адаптированной программы

Адаптированная программа учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности»; является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности» является частью общепрофессионального цикла.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- Определять и рассчитывать доходы и расходы
- Определять положительные и отрицательные стороны использования кредита
- Рассчитывать простые и сложные проценты по кредитам;
- Оценивать степень риска инвестиционного продукта;
- Находить информацию о финансовом продукте;
- Рассчитывать страховой платеж и страховое возмещение
- Рассчитывать налоговый вычет
- Рассчитывать пенсионные накопления

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

- Виды и формы оплаты труда
- Доходы, облагающиеся налогами
- Выгоды и риски разных видов кредитования
- Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации
- Виды страховых продуктов
- Особенности различных способов сбережений

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося **36 часов**,
в том числе:

обязательной аудиторную учебную нагрузку обучающегося - 36 часов, в том числе:
лекций – 26 часов;
практических занятий – 10 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)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лекций	26
практические работы	10
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план содержания учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности»

Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала, лабораторные/практические работы, самостоятельная работа обучающихся (иные виды работы)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	
Тема 1. Доходы и расходы	Содержание учебного материала: Понятие доходов и расходов семьи. Источники доходов семьи (заработная плата, пенсия, социальные пособия и т.п.). Постоянные и переменные доходы. Основные статьи затрат в семье. Сущность денег и их роль в экономике семьи. Признаки подлинности денег.	3	1
Тема 2. Финансовое планирование и бюджет	Практическая работа: № 1 «Определение признаков подлинности денег» Содержание учебного материала: Структура семейного бюджета. Принципы составления семейного бюджета. Прогнозирование расходов семейного бюджета. Контроль расходов семейного бюджета и его методы. Способы оптимизации расходов. Профицит и дефицит бюджета.	1	2
Тема 3. Личные сбережения	Практическая работа: № 2, 3 «Расчет семейного бюджета» Содержание учебного материала: Личный финансовый план. Личные финансовые цели и стратегии их достижения. Банки: чем они могут быть вам полезны. Основные виды банковских услуг: виды вкладов, кредитование, расчетно-кассовые операции. Система страхования вкладов, дебетовая карта, кредитная карта. Ставки процента по сберегательному вкладу. Капитализация процентов.	2	2
Тема 4. Кредитование	Практическая работа № 4 «Расчет процентов по банковским вкладам» Содержание учебного материала: Понятие кредита. Банковский кредит и его основные виды. Основные принципы кредита (срочность, платность и возвратность). Ипотечный кредит, его специфика. Автокредит. Условия кредитования. Стоимость кредита. Ставки процента по банковскому кредиту, микрозайму. Типичные ошибки при использовании кредита.	1	2
	Практическая работа № 5 «Расчет простых и сложных процентов по банковским кредитам»	3	2
		1	2

Тема 5. Инвестирование	Содержание учебного материала: Сущность инвестирование Отличия инвестирование от сбережения. Сберегательные и инвестиционные продукты: сходство и отличия. Инвестиционные риски: оценка и учет. Роль ценных бумаг как источника дохода. Фондовый рынок, финансовый риск, инвестиционный портфель, облигация, акция, дивиденд, номинал, фондовая биржа. Практическая работа: № 6 «Расчет дивидендов по ценным бумагам»	3	2
Тема 6. Страхование	Содержание учебного материала: Сущность страхования. Виды страхования. Типичные ошибки при страховании. Страховой случай, страховая премия, страховая выплата, договор страхования, страховая компания. Страхования гражданской ответственности, обязательное страхование, личное страхование, Страхование жизни, ОСАГО, КАСКО. Практическая работа: 7 «Расчет страхового платежа и страхового возмещения»	3	2
Тема 7. Риски и финансовая безопасность	Содержание учебного материала: Мошенничество с пластиковыми картами. Мошенничество с кредитами. Финансовые пирамиды. Как избежать мошенничества. Права потребителя финансовых услуг. Как ЦБРФ защищает права потребителей финансовых услуг. Способы сокращения финансовых рисков.	3	2
Тема 8. Налоги	Содержание учебного материала: Налоги, виды налогов (НДФЛ, имущественный, транспортный земельные налоги). Объект налогообложения, налоговая база, налоговый период, налоговый резидент, налоговая ставка. Налоговая декларация. Налоговый вычет. Практическая работа № 8, 9 «Расчет налогового вычета»	2	2
Тема 9. Пенсионное обеспечение	Содержание учебного материала: Обязательное пенсионное страхование, добровольное пенсионное страхование, страховой стаж, государственные пенсионные фонды, альтернативные виды пенсионных накоплений.	2	2
	Практическая работа № 10 «Расчет пенсионных накоплений с помощью пенсионного калькулятора»	1	2
	Зачет	1	
	ВСЕГО:	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)

Реализация тем 1, 3, 9 возможна с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, в общем объеме – 8 часов.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению реализации общеобразовательной учебной дисциплины

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, Рабочее место преподавателя, стенды, шкафы для хранения дидактических пособий, Учебники и учебные пособия, карточки-задания, тесты проверочные, учебные тексты. Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Каджаева М. Р. Финансовая грамотность: учеб. пособие для сред. проф. образования / М. Р. Каджаева, С. В. Дубровская, А. Р. Елисеева. – М. : ИЦ Академия, 2019. – 288 с.
2. Финансовое планирование и бюджетирование : учебное пособие / В. Н. Незамайкин, Н. А. Платонова, И. М. Поморцева [и др.] ; под ред. проф. В. Н. Незамайкина. – 2-е изд., испр. и доп. – М. : Инфра-М, 2020. – 112 с. – (Среднее профессиональное образование).
3. Финансы, денежное обращение и кредит [Электронный ресурс] : учебник / Т. М. Ковалёва [и др.] ; под ред. Т. М. Ковалевой. – М. : КноРус, 2019. – 168 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа : <https://www.book.ru/book/930019>
4. Финансы и кредит [Электронный ресурс] : учеб. пособие / под ред. О. И. Лаврушина. – М. : КноРус, 2018. – 320 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа : <https://www.book.ru/book/926279>

Дополнительная литература:

1. Жданова А.О. Финансовая грамотность: контрольные измерительные материалы. СПО / А. О. Жданова. — М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014. — 32 с.
2. Савицкая Елена Владиславовна ФИНАНСОВАЯ ГРАМОТНОСТЬ Методические рекомендации для преподавателя. Профессиональное обучение. Издательство «ВИТА-ПРЕСС». Москва
3. Жданова, А. О. Финансовая грамотность: методические рекомендации для преподавателя. СПО / А. О. Жданова. — М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014. — 192 с.
4. Жданова, А. О. Финансовая грамотность: материалы для родителей. СПО / А. О. Жданова. — М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014. — 80 с.

Интернет-ресурсы:

1. Что такое финансовая грамотность — основы и 5 способов повышения финансовой грамотности. [Электронный ресурс] - Режим доступа: <https://biznesmenam.com/> (дата обращения: 11.08.2022г.)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов
Умения:	
У 1. Определять и рассчитывать доходы и расходы	Текущий контроль: наблюдение в ходе выполнения практической работы
У 2. Определять положительные и отрицательные стороны использования кредита	Текущий контроль: наблюдение в ходе выполнения практической работы
У 3. Рассчитывать простые и сложные проценты по кредитам	Текущий контроль: наблюдение в ходе выполнения практической работы
У 4. Оценивать степень риска инвестиционного продукта	Текущий контроль: наблюдение в ходе выполнения практической работы
У 5. Находить информацию о финансовом продукте	Текущий контроль: наблюдение в ходе выполнения практической работы
У 6. Рассчитывать страховой платеж и страховое возмещение	Текущий контроль: наблюдение в ходе выполнения практической работы
У 7. Рассчитывать налоговый вычет	Текущий контроль: наблюдение в ходе выполнения практической работы
У 8. Рассчитывать пенсионные накопления	Текущий контроль: наблюдение в ходе выполнения практической работы
Усвоенные знания:	
31. Виды и формы оплаты труда	Текущий контроль: устный опрос
32. Доходы, облагающиеся налогами	Текущий контроль: Оценка решения ситуационных задач
33. Выгоды и риски разных видов кредитования	Текущий контроль: устный опрос
34. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации	Текущий контроль: устный опрос
35. Виды страховых продуктов	Текущий контроль: устный опрос
36. Особенности различных способов сбережений	Текущий контроль: устный опрос

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МОЛЧАНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
ОП.В.12 Введение в профессию
для профессии
ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

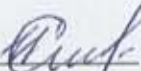
2023 г.

Адаптированная программа учебной дисциплины ОП.В.12 Введение в профессию разработана в соответствии:

- квалификационной характеристикой по квалификации 16675 «Повар»;
- квалификационной характеристикой по квалификации 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»;
- письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"(вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830;
- требованиями к организации образовательной деятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональной образовательной организации;
- письмом от 11 февраля 2019 г. № 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;

Программа разработана с учетом особенностей психофизического развития лиц с легкой умственной отсталостью.

Программа составлена с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума.

Разработчик:  И.А. Сысоева, старший методист

Содержание

1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины	стр. 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины	5
3. Условия реализации адаптированной программы учебной дисциплины	9
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	10

1. Паспорт адаптированной программы учебной дисциплины ОП.В.12 Введение в профессию

1.1. Область применения адаптированной программы

Адаптированная программа учебной дисциплины «Введение в профессию» является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Введение в профессию» является частью общепрофессионального цикла.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места
- Различать квалификационные характеристики профессии Повар и Изготовитель пищевых полуфабрикатов;
- Использовать знания дисциплины «Введение в профессию» в процессе освоения своей будущей профессии;
- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Место профессии в социально-экономической сфере;
- Профессиональную характеристику профессии;
- Профессиональные качества будущего повара, изготовителя пищевых полуфабрикатов;
- Требования, предъявляемые к повару;
- Требования, предъявляемые к изготовителю пищевых полуфабрикатов.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов,
в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов, в том числе:

- лекций – 20 часов;
- лабораторных работ и практических занятий – 16 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)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лекций	20
лабораторные занятия	16
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Введение в профессию

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1. Значение учебной дисциплины в профессиональной подготовке работников общественного питания			
Содержание учебного материала			
Тема 1.1 Специфика профессии и ее социальная значимость для общества	1. Введение. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины. Содержание дисциплины и организация учебного процесса.	1	2
	2. Повар как личность и профессионал. Общая характеристика профессии. История возникновения профессии.	1	2
Практические работы			
Тема 1.2 Я и техникум	1. Требования профессии к индивидуальным и личностным способностям специалиста. Медицинские противопоказания и риски профессии.	2	2
	1. Информация о традициях техникума.	2	2
Раздел 2. Особенности отрасли общественного питания, задачи, функции.			
Содержание учебного материала			
Тема 2.1 Общественное питание – специфическая отрасль народного хозяйства и разновидность торговли	1. Процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства.	1	2
	2. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.	1	1
	3. Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания.	1	1
	4. Условия труда, требования безопасности труда.	1	2
Практические работы			
	2. Профессиональное резюме, автобиография, поисковое письмо работодателю: правила их разработки и оформления.	2	2
	3. Умение произвести хорошее впечатление на работодателя и в коллективе в первые дни работы. Новые жизненные и профессиональные задачи, связанные с началом работы.	2	2
Раздел 3. Основы рационального питания			
		4	

Тема 3.1 Введение в кулинарию	Содержание учебного материала		2
	1.	О кулинарии профессиональной и «любительской». Исторические факты.	2
	Практические работы		2
	4.	Исследование причин порчи пищевых продуктов	2
	Раздел 4. История и этапы развития традиций питания		16
Тема 4.1 Кухня народов мира	Содержание учебного материала		6
	1.	Традиции и новации в культуре питания народов мира.	1
	2.	Особенности формирования и развитие кухни народов России.	2
	3.	Особенности кухни народов Китая, Японии, Кореи.	2
	4.	Использование приправ и пряностей особенностью культур народов Азии. Традиции питания в США и Азии.	1
	Практические работы		4
	5.	Влияние мировых религий на формирование и становление традиций культур питания.	2
	6.	Китайская кухня и ее влияние на развитие культуры питания народов Европы и Азии.	2
Тема 4.2 Национальные традиции и праздники.	Содержание учебного материала		2
	1.	Культура и национальные традиции питания народов мира.	2
	Практические работы		4
	7.	Сервировка стола.	4
		Зачет	2
		Всего:	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)

Реализация тем 1.1, 3.1 возможна с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, в общем объеме – 4 часов.

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие учебного кабинета «Введение в профессию»

Оборудование учебного кабинета:

- Комплект учебно-наглядных пособий.
- Доска для письма
- Комплект плакатов по профессии
- Технические средства обучения:
- Компьютер
- Экран

3.2. Информационное обеспечение обучения

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», 2019.

2. Усов В. В. организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020

Дополнительные источники:

10. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены Постановлением Правительства РФ от 21.05.2001г. № 389 (в редакции последних изменений).

11. ГОСТ Р 50762 – 2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

12. ГОСТ Р 50935 – 2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

13. ГОСТ Р 50764 -2009 Услуги общественного питания. Общие требования.

14. Периодическая печать:

1. Журнал «Кулинарный практикум».
2. Журнал «Вкусно и просто».

Интернет ресурсы

1. Введение, Описание - Моя профессия "Повар" [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://studbooks.net/2026450/tovarovedenie/opisanie> (дата обращения 27.08.2022г.).

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
<ul style="list-style-type: none"> — Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места — Различать квалификационные характеристики профессии Повар и Изготовитель пищевых полуфабрикатов; — Использовать знания дисциплины «Введение в профессию» в процессе освоения своей будущей профессии; — Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	<p><i>Методы:</i> письменный (тестовый) и практический контроль; <i>Формы:</i> экспертная оценка выполнения практической работы; тестирование</p>
Знания:	
<ul style="list-style-type: none"> — Место профессии в социально-экономической сфере; — Профессиональную характеристику профессии; — Профессиональные качества будущего повара, изготовителя пищевых полуфабрикатов; — Требования, предъявляемые к повару; — Требования, предъявляемые к изготовителю пищевых полуфабрикатов. 	<p><i>Методы:</i> письменный (тестовый) контроль; <i>Формы:</i> тестирование</p>

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МОЛЧАНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

**АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ГОРЯЧИХ, ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
для профессии
ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

2023 г.

ОДОБРЕНО на заседании методического
объединения
Протокол № _____ от « _____ » _____ 2023 г.
Председатель МО/ _____ / Шендель А.Г. _____

УТВЕРЖДАЮ
И.о. заместителя директора
_____/Плют И.П. /
« _____ » _____ 2023 г.

Адаптированная программа профессионального модуля ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ, ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА разработана в соответствии:

- квалификационной характеристикой по квалификации 16675 «Повар»;
- квалификационной характеристикой по квалификации 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»;
- письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"(вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн);
- требованиями к организации образовательной деятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональной образовательной организации;
- письмом от 11 февраля 2019 г. № 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;

Программа разработана с учетом особенностей психофизического развития лиц с легкой умственной отсталостью.

Программа составлена с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума.

Разработчик:  И.А. Сысоева, старший методист

Содержание

	стр.
1. Паспорт адаптированной программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	8
3. Условия реализации адаптированной программы профессионального модуля	27
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	32

1. Паспорт программы профессионального модуля

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

1.1. Область применения адаптированной программы

Адаптированная программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный модуль ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью профессионального цикла.

1.3 Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт:

- приготовления основных супов и соусов;
- приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления блюд из рыбы;
- приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовления и порционирования бутербродов и салатов;
- приготовления напитков и сладких блюд;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать простые технологии приготовления и порционирования основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из овощей и грибов;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

- готовить и порционировать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и порционирования блюд из рыбы
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать простые технологии приготовления и порционирования блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления салатов;
- использовать простые технологии приготовления и оформления салатов;
- оценивать качество салатов;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов для приготовления напитков;
- определять их соответствие технологическим требованиям к напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления напитков;
- использовать различные технологии приготовления и порционирования напитков;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража; порционирования, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы порционирования простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов; правила их безопасного использования
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы порционирования простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы порционирования, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, и правила их безопасного использования
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража способы порционирования, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов;
- правила выбора основных гастрономических продуктов при приготовлении салатов;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении салатов;
- правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения салатов, температурный режим хранения;

- требования к качеству салатов; способы порционирования; температуру подачи салатов;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству напитков;
- правила выбора основных продуктов при приготовлении напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении напитков;
- правила проведения бракеража; способы порционирования, правила охлаждения и хранения напитков;
- температурный режим хранения напитков, температуру подачи; требования к качеству напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **1032** часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 324 часов, включая:
 - лекции – 212 часов,
 - лабораторные и практические работы – 112 часов
- учебной и производственной практик – 708 часов.

**2. Структура и содержание профессионального модуля
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

2.1. Тематический план профессионального модуля

Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
1	2	3	4	5	6
Раздел 1. Приготовление бульонов, супов и соусов	140	62	20	78	-
Раздел 2. Приготовление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	116	44	14	72	-
Раздел 3. Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий, из яиц и творога, простых мучных блюд из теста	156	60	22	96	-
Раздел 4. Приготовление простых блюд из рыбы с костным скелетом	126	48	16	78	-
Раздел 5. Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов, простых блюд из домашней птицы	152	56	20	96	-

Раздел 6. Приготовление и оформление салатов, бутербродов и гастрономических продуктов порциями	82	22	10	60	-
Раздел 7. Приготовление простых напитков и сладких блюд	68	20	10	48	-
Производственная практика, часов (итоговая (концентрированная) практика)	192	-	-	-	192
Всего:	1032	312	112	528	192

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Приготовление, оформление и подготовка и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p> <p>1</p>	<p>2</p>	<p>3</p>	<p>4</p>
<p>Раздел ПМ 1. Приготовление бульонов, супов и соусов</p>		<p>140</p>	
<p>МДК.02.01. Организация процесса приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента</p>		<p>62</p>	
<p>Тема 1.1.</p>	<p>Содержание</p>	<p>4</p>	
<p>Технология приготовления бульонов и отваров</p>	<p>1. Бульоны и отвары: пищевая ценность, классификация, организация рабочего места, правила выбора основных продуктов и их подготовка, технология приготовления, требования к качеству</p>	<p>4</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.2.</p>	<p>Содержание</p>	<p>20</p>	
<p>Технология приготовления простых супов</p>	<p>1. Супы: назначение, пищевая ценность, классификация, правила выбора основных продуктов, общие правила приготовления</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
	<p>2. Борщи: пищевая ценность, ассортимент, рецептуры, технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к</p>	<p>4</p>	<p>2</p>

	качеству, условия и сроки хранения, бракераж		
3.	Щи: пищевая ценность, ассортимент, рецептуры, технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж	4	2
4.	Рассольники: пищевая ценность, ассортимент, рецептуры, технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж	4	2
6.	Супы с картофелем, бобовыми, макаронными изделиями: пищевая ценность, ассортимент, рецептуры, технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж	4	2
7.	Молочные супы: пищевая ценность, ассортимент, рецептуры, технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж	2	2
Лабораторная работа		12	
1.	Приготовление и определение качества заправок супов	6	2
2.	Приготовление и определение качества заправок супов	6	2
Содержание		2	
1.	Виды, правила использования, санитарные требования к технологическому оборудованию и производственному инвентарю для приготовления супов.	2	2
Содержание		2	
1.	Соусы: назначение, пищевая ценность, классификация, организация рабочего места, правила выбора основных продуктов	2	2
Содержание		12	
1.	Красные соусы и их производные: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск, требования к качеству, условия	4	2

	и сроки хранения		
2.	Белые соусы и их производные: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения	4	2
3.	Сметанные и молочные соусы: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения	4	2
Лабораторная работа		8	
3.	Приготовление красных соусов и определение их качества	4	2
4.	Приготовление белых соусов и определение их качества	4	2
Содержание		2	
1.	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, приготовлению соусов и готовой продукции	2	2
Тема 1.6. Санитарные нормы и правила			
Учебная практика		78	
Виды работ			
Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бульонов, оценка качества.			
Приготовление борщей: борща с картофелем и капустой, борща с фасолью. Порционирование блюд, оценка качества борщей.			
Приготовление рассольников: ленинградского, домашнего. Порционирование блюд, оценка качества рассольников.			
Приготовление супов картофельных с овощами и крупой. Порционирование супов, оценка качества.			
Приготовление супов с макаронными изделиями и бобовыми. Порционирование супов, оценка качества.			
Приготовление молочных супов. Порционирование супов, оценка качества.			
Приготовление сладких и холодных супов. Оформление супов, оценка качества.			
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.			
Приготовление: соуса красного основного и его производных: соуса лукового.			
Приготовление: соуса белого основного и его производных: соуса томатного.			
Приготовление: соусов сметанного (на основе соуса белого основного и натурального) и молочного			

<p>(жидкого, средней густоты и густого). Приготовление соусов без загустителей: заправки для салатов (классической), маринада овощного с томатом, соуса абрикосового.</p>			
<p>Раздел ПМ 2 Приготовление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов</p>	<p>116</p>		
<p>МДК.02.01. Организация процесса приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>44</p>		
<p>Тема 2.1. Технология приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов</p>	<p>26</p>		
<p>1</p>	<p>2</p>	<p>Блюда и гарниры из традиционных овощей и грибов: назначение, пищевая ценность, классификация, организация рабочего места, правила выбора основных продуктов</p>	<p>2</p>
<p>2.</p>	<p>4</p>	<p>Отварные и припущенные блюда и гарниры из овощей: технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству, бракераж</p>	<p>2</p>
<p>3.</p>	<p>4</p>	<p>Жареные блюда и гарниры из овощей: технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству, бракераж</p>	<p>2</p>
<p>4.</p>	<p>6</p>	<p>Запеченные блюда из овощей: рецептуры, технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству, бракераж</p>	<p>2</p>
<p>5.</p>	<p>6</p>	<p>Тушеные блюда и гарниры из овощей: технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству, бракераж</p>	<p>2</p>
<p>6.</p>	<p>4</p>	<p>Блюда из грибов: технология приготовления, оформление и подача,</p>	<p>2</p>

	сервировка, требования к качеству, бракераж	
Лабораторная работа		14
5.	Приготовление тушеных блюд из овощей	6
6.	Приготовление запеченных блюд из овощей	4
7.	Приготовление жареных блюд из овощей	4
Тема 2.2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря		2
1.	Виды и правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из овощей и грибов	2
Тема 2.3. Санитарные правила и нормы		2
1.	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, приготовлению блюд и готовой продукции	2
Учебная практика		72
Виды работ Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды Приготовление и порционирование отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей: картофель отварной, картофельное пюре, овощи, припущенные в молочном соусе. Приготовление и порционирование жареных блюд и гарниров из овощей и грибов: картофель жареный. Приготовление и порционирование запеченных блюд и гарниров из овощей: запеканка картофельная, рулет. Приготовление и порционирование запеченных блюд и гарниров из овощей: запеканка голубцы овощные. Приготовление и порционирование тушеных блюд и гарниров из овощей: капуста тушеная, рагу из овощей.		
Раздел ПМ 3. Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий, из яиц и творога, простых мучных блюд из теста		156

<p>МДК.02.01. Организация процесса приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>		<p>60</p>
<p>Тема 3.1. Каши, простые блюда и гарниры из круп</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места. Требования к качеству, подготовка крупы. Способы минимизации отходов 2. Блюда из круп: общие правила, рецептуры, технология приготовления, порционирование и отпуск, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила проведения бракеража 3. Блюда из каш: рецептуры, технология приготовления, порционирование и отпуск, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила проведения бракеража <p>Практическая работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Расчет количества крупы, жидкости и соли, необходимого для приготовления каш <p>Лабораторная работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Приготовление блюд из круп и определение их качества <p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, требования к качеству, подготовка бобовых 2. Блюда из бобовых: общие правила варки, рецептуры, технология приготовления, порционирование и отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила проведения бракеража <p>Лабораторная работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 9. Приготовление блюд из бобовых и определение их качества. 	<p>8</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>4</p>

Тема 3.3. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	Содержание		1
	1. Виды и правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря для подготовки сырья и приготовления простых блюд и гарниров из круп, бобовых		1
Тема 3.4. Санитарные правила и нормы	Содержание		1
	1. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, при подготовке сырья и приготовления простых блюд и гарниров из круп, бобовых		1
Тема 3.5. Простые блюда и гарниры из макаронных изделий	Содержание		6
	1. Организация рабочего места, требования к качеству, подготовка макаронных изделий		2
	2. Блюда из макаронных изделий: способы варки, рецептуры, технология приготовления, порционирование и отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила проведения бракеража		4
Тема 3.6. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Санитарные нормы и правила	Лабораторная работа		4
	10. Приготовление и определение качества блюд из макаронных изделий.		4
	Содержание		2
Тема 3.7. Простые блюда из яиц и творога	1. Виды и правила безопасного использования, санитарные требования к технологическому оборудованию и инвентарю для приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий		2
	Содержание		4
Тема 3.8. Санитарные	1. Блюда из яиц: рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила проведения бракеража		2
	2. Блюда из творога: рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила проведения бракеража		2
Содержание		2	

нормы и правила	1. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, приготовлению блюд и готовой продукции из яиц и творога	2	2
Тема 3.9. Простые мучные блюда из теста с фаршем	Содержание	8	
	1. Организация рабочего места, требования к качеству, подготовка муки. Фарши: рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила проведения бракеража	2	2
	2. Мучные блюда из теста с фаршем: рецептуры, технология приготовления, порционирование и отпуск, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила проведения бракеража	6	2
	Лабораторная работа	8	
	11. Приготовление мучных блюд из теста и определение их качества.	4	2
	12. Приготовление мучных блюд из теста и определение их качества.	4	2
Тема 3.10. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	Содержание	2	
	1. Виды и правила безопасного использования технологического оборудования и инвентаря для приготовления мучных блюд из теста с фаршем	2	2
Учебная практика		96	
Виды работ	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка продуктов и приготовление каш: рассыпчатых, вязких, жидких. Оформление блюд. Подготовка продуктов и приготовление блюд из каш: котлет, биточков, запеканки. Оформление блюд. Подготовка бобовых и приготовление: бобовых с жиром, фасоли в соусе, оформление блюд, требования к качеству.		
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям		
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.		
	Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий: отварных макарон, макарон запечённых с сыром, макаронника.		
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям		

<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Приготовление и оформление блюд из яиц: варка яиц, яичницы - глазуньи с гарниром, омлета натурального.</p> <p>Приготовление и оформление омлетов: натурального, фаршированного, смешанного.</p> <p>Приготовление и оформление отварных, жареных и запеченных блюд из творога: вареников ленивых, сырников, запеканки из творога.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря посуды.</p> <p>Приготовление блинчиков, фаршей, блинчиков фаршированных. Оформление блюд.</p> <p>Приготовление теста пельменей и вареников, фаршей, пельменей, вареников. Оформление блюд.</p> <p>Приготовление теста, фаршей, пирожков жареных.</p> <p>Приготовление теста, фаршей, кулебяк, расстегаев.</p>		126	
<p>Раздел ПМ 4.</p> <p>Приготовление простых блюд из рыбы с костным скелетом</p>		48	
<p>МДК.02.01. Организация процесса приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>		30	
<p>Тема 4.1. Технология приготовления блюд из рыбы</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Отварные блюда из рыбы: рецептуры, организация рабочего места, технология приготовления, порционирование и отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>2. Припущенные блюда из рыбы: рецептуры, организация рабочего места, технология приготовления, порционирование и отпуск,</p>	4	2
		4	2

	требования к качеству, условия и сроки хранения		
3.	Жареные блюда из рыбы: рецептуры, организация рабочего места, технология приготовления, порционирование и отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
4.	Запеченные блюда из рыбы: рецептуры, организация рабочего места, технология приготовления, порционирование и отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
5.	Тушеные блюда из рыбы: рецептуры, организация рабочего места, технология приготовления, порционирование и отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения	4	2
6.	Блюда из рыбной котлетной массы: рецептуры, организация рабочего места, технология приготовления, порционирование и отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
Лабораторная работа		16	
13.	Приготовление запеченных рыбных блюд и определение их качества	6	2
14.	Приготовление тушеных рыбных блюд и определение их качества	4	2
15.	Приготовление рыбных блюд из котлетной массы и определение их качества	6	2
Содержание		2	
Тема 4.2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Санитарные нормы и правила	1. Виды и правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря, санитарные требования к оборудованию, инвентарю, приготовлению блюд из рыбы	2	2
Учебная практика Виды работ Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и порционирование отварных и припущенных блюд из рыбы с костным скелетом. Приготовление и порционирование жареных и запеченных блюд из рыбы с костным скелетом. Приготовление и порционирование блюд из рыбной котлетной массы.	78		

<p>Раздел ПМ 5 Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов, простых блюд из домашней птицы</p> <p>МДК.02.01. Организация процесса приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>		152	
		56	
<p>Тема 5.1. Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Блюда из отварного мяса: рецептуры, организация рабочего места, технология приготовления, порционирование и подача, требования к качеству, правила хранения, правила проведения бракеража 2. Блюда из жареного мяса: рецептуры, организация рабочего места, технология приготовления, порционирование и подача, требования к качеству, правила хранения, правила проведения бракеража 3. Блюда из тушеного мяса: рецептуры, организация рабочего места, технология приготовления, порционирование и подача, требования к качеству, правила хранения, правила проведения бракеража 4. Запеченные блюда из мяса: рецептуры, организация рабочего места, технология приготовления, порционирование и подача, требования к качеству, правила хранения, 	30	
		4	2
		6	2
		6	2
		4	2

	правила проведения бракеража		
5.	Блюда из рубленой и котлетной масс: рецептуры, организация рабочего места, технология приготовления, порционирование и подача, требования к качеству, правила хранения, правила проведения бракеража	6	2
6.	Блюда из мясных продуктов: рецептуры, организация рабочего места, технология приготовления, порционирование и подача, требования к качеству, правила хранения, правила проведения бракеража	4	2
Лабораторная работа		16	
16.	Приготовление блюд из жареного мяса и определение их качества.	4	2
17.	Приготовление блюд из тушеного мяса и определение их качества.	6	2
18.	Приготовление блюд из котлетной массы и определение их качества.	6	2
Содержание		6	
Тема 5.1. Технология приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы		2	2
1.	Блюда из отварной и тушеной птицы: рецептуры, организация рабочего места, технология приготовления, порционирование и подача, требования к качеству, правила хранения, правила проведения бракеража	4	2
2.	Блюда из жареной птицы: рецептуры, организация рабочего места, технология приготовления, порционирование и подача, требования к качеству, правила хранения, правила проведения бракеража	4	2
Лабораторная работа		4	
19.	Приготовление и определение качества блюд из жареной птицы.	4	2
Учебная практика		96	
Виды работ			
Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям			
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды			
Приготовление блюд из жареного мяса			
Приготовление блюд из тушеного мяса			
Приготовление запеченных блюд из мяса			

<p>Приготовление блюд из рубленой и котлетной масс</p> <p>Приготовление блюд из мясных продуктов</p> <p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды</p> <p>Приготовление блюд из отварной и тушеной птицы</p> <p>Приготовление блюд из жареной птицы</p>		
<p>Раздел ПМ 6.</p> <p>Приготовление и оформление салатов, бутербродов и гастрономических продуктов порциями</p>	<p>82</p>	
<p>МДК.02.01. Организация процесса приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>22</p>	
<p>Тема 6.1. Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов</p>	<p>4</p>	
<p>Содержание</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
<p>1. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству гастрономических продуктов. Организация рабочего места, подготовка гастрономических продуктов</p>		
<p>2. Классификация, рецептуры, технология приготовления, порционирование и отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения бутербродов</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
<p>Лабораторная работа</p>	<p>4</p>	
<p>20. Приготовление бутербродов и определение их качества</p>	<p>4</p>	
<p>Тема 6.2. Технология</p>	<p>4</p>	

приготовления и оформления салатов	1.	Пищевая ценность, ассортимент, правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов, организация рабочего места при приготовлении салатов	2	2
	2.	Рецептуры, технология приготовления, порционирование и отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	2	2
Лабораторная работа				
21.		Приготовление салатов и определение их качества	6	
Содержание				
Тема 6.3. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Санитарные нормы и правила	1.	Виды и правила безопасного использования технологического оборудования и инвентаря для приготовления бутербродов и салатов.	2	2
	2.	Санитарные требования к приготовлению бутербродов и салатов	2	2
Учебная практика				
Виды работ				
Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря и посуды. Подготовка продуктов, приготовление, оформление бутербродов и гастрономии. Инструктаж по технике безопасности и организация рабочего места, подготовка посуды и производственного инвентаря. Приготовление салатов.				
			60	
Раздел ПМ 7.				
Приготовление простых напитков и сладких блюд			68	
МДК.02.01. Организация процесса приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного				
			20	

ассортимента			
Тема 7.1. Простые напитки	Содержание	10	
	1. Чай, кофе, какао: рецептуры, организация рабочего места, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	2
	2. Компоты: рецептуры, технология приготовления, отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж	2	2
	3. Кисели: классификация, рецептуры, технология приготовления, отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж	2	2
	4. Желе: рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	2
	5. Муссы и самбуки: рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж	2	2
	Лабораторная работа	10	
	22. Приготовление холодных сладких блюд и оценка их качества.	4	2
	23. Приготовление горячих сладких блюд и оценка их качества.	6	2
Учебная практика		48	
Виды работ	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды Приготовление простых горячих и холодных напитков Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление компотов.		
Производственная практика		192	
Виды работ	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка основных продуктов, приготовление бульонов и отваров. Приготовление и порционирование борщей.		

	<p>Приготовление и порционирование щей.</p> <p>Приготовление и порционирование рассольников.</p> <p>Приготовление и оформление супов картофельных, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями.</p> <p>Приготовление соуса красного и его производных.</p> <p>Приготовление соуса белого и его производных.</p> <p>Приготовление соусов сметанного и молочного.</p> <p>Приготовление соусов без загустителя.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды</p> <p>Приготовление отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей</p> <p>Приготовление жареных блюд и гарниров из овощей</p> <p>Приготовление тушеных блюд и гарниров из овощей</p> <p>Приготовление запеченных блюд из овощей</p> <p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>Приготовление, порционирование каш и блюд из них.</p> <p>Приготовление, порционирование блюд из бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Приготовление и порционирование блюд из яиц.</p> <p>Приготовление и порционирование блюд из творога.</p> <p>Приготовление и порционирование мучных изделий из пресного теста с фаршами.</p> <p>Приготовление и порционирование мучных изделий из блинчатого теста с фаршами.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Обработка рыбы с костным скелетом.</p> <p>Приготовление и порционирование отварных и припущенных блюд из рыбы с костным скелетом.</p> <p>Приготовление и порционирование жаренных и запеченных блюд из рыбы с костным скелетом.</p> <p>Приготовление и порционирование блюд из рыбной котлетной массы.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды</p> <p>Приготовление блюд из жареного мяса</p>
--	---

<p>Приготовление блюд из тушеного мяса Приготовление запеченных блюд из мяса Приготовление блюд из рубленой и котлетной масс Приготовление блюд из отварной птицы Приготовление блюд из жареной птицы Приготовление блюд из тушеной птицы Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря и посуды. Подготовка продуктов, приготовление, оформление бутербродов и гастрономии. Приготовление и оформление салатов. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды Приготовление компотов Приготовление простых горячих и холодных напитков</p>	<p>Всего</p> <p>1032</p>
---	--

3. Условия реализации программы профессионального модуля

3.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие

учебного кабинета:

- технологии кулинарного производства

лабораторий:

- товароведения продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места;
- микробиологии, санитарии и гигиены.

учебного кулинарного цеха.

- ОБЖ;
- информатики и ИКТ.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест **кабинета технологии кулинарного производства:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся (12);
- комплект учебно – методической документации в соответствии с паспортом кабинета;
- электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом кабинета;
- комплекты учебных карт в соответствии с паспортом кабинета;
- сборник медиа - уроков в соответствии с паспортом кабинета.

Технические средства обучения **кабинета технологии кулинарного производства:** компьютер, мультимедийный проектор, принтер, сканер.

Оборудование лаборатории и рабочих мест **лаборатории товароведения продовольственных товаров:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся (12);
- комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных работ;
- оборудование и инструменты в соответствии с паспортом лаборатории;
- электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом лаборатории;
- сборник учебных карт в соответствии с паспортом лаборатории.

Оборудование лаборатории и рабочих мест **лаборатории технического оснащения и организации рабочего места:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся (12);
- комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных работ;
- оборудование и инвентарь в соответствии с паспортом лаборатории;
- электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом лаборатории;
- сборник учебных карт в соответствии с паспортом лаборатории;
- комплект плакатов в соответствии с паспортом лаборатории.

Оборудование лаборатории и рабочих мест **лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены:**

- рабочее место преподавателя;

- рабочие места обучающихся (12);
- комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных работ;
- оборудование и инвентарь в соответствии с паспортом лаборатории;
- электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом лаборатории;
- сборник учебных карт в соответствии с паспортом лаборатории.

Оборудование мастерской и рабочих мест **учебного кулинарного цеха:**

- оборудование и инструменты в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;
- рабочее место мастера;
- рабочие места для обучающихся (12);
- комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Васюкова А. Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2018. — 321 с. — Режим доступа: <https://www.book.ru/book/924187>
2. Саенко О. Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов [Электронный ресурс]: учебник для СПО / О. Е. Саенко, С. А. Данильченко. — Москва: КноРус, 2018. — 215 с. — Режим доступа : <https://www.book.ru/book/924213>
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2017. — 223 с. — Режим доступа : <https://www.book.ru/book/922543>
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. Учебник (для СПО)
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: практикум / А. Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2017. — 328 с. — Режим доступа : Режим доступа : <https://www.book.ru/book/927507>
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2017. — 256 с. — Режим доступа: <https://www.book.ru/book/927508>
7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Учебник (для СПО)
8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум (для СПО)

Дополнительная литература:

1. Андропова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента- М.: ИЦ Академия..., 2017
2. Дубровская Н. И. Приготовление супов и соусов [Электронный ресурс]: учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 173 с. – (Среднее

- профессиональное образование). – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
3. Качурина Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учебник для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Т.А. Качурина. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 240 с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=> Микроволновая кухня "Миллион меню".-Ч.: изд-во"Аркаим",изд-во"АСТ",2007.
 4. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Г. П. Семичева. – М.: ИЦ Академия, 2017. – ***с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
 5. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Е. И. Соколова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 288 с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
 6. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы [Электронный ресурс]: учебник для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Т. А. Качурина. – М. : ИЦ Академия, 2017. – 160 с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
 7. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / И. П. Самородова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 128 с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
 8. Сеницына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / А. В. Сеницына. – М.: ИЦ Академия, 2017. – ***с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
 9. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – М.: ИЦ Академия., 2018...
 10. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) (в электронном формате) М.: ИЦ Академия, 2017

Интернет – ресурсы:

1. Горячие блюда - рецепты с фото на Повар.ру (23663 рецепта горячих блюд). [Электронный ресурс] Режим доступа https://povar.ru/list/goryachie_bliuda/ Дата обращения: (31.05.2022г.)
2. Горячие блюда [Электронный ресурс] Режим доступа <https://www.gastronom.ru/recipe/group/1174/goryachie-blyuda> Дата обращения: (31.05.2022г.)
3. Холодные закуски, рецепты с фото: 490 холодных закусок на Гастроном.ру [Электронный ресурс] Режим доступа <https://www.gastronom.ru/recipe/group/3375/holodnye-zakuski-recepty> Дата обращения: (31.05.2022г.)

4. Рецепты десертов на Gastronom.ru [Электронный ресурс] Режим доступа <https://www.gastronom.ru/recipe/group/1122/recepty-desertov> Дата обращения: (31.05.2022г.)
5. Выпечка. Рецепты с фото на Gastronom.ru [Электронный ресурс] Режим доступа <https://www.gastronom.ru/recipe/group/1142/vypechka-recepty> Дата обращения: (31.05.2022г.)

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль включает 7 разделов:

- Приготовление бульонов, супов и соусов
- Приготовление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов
- Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий, из яиц и творога, простых мучных блюд из теста
- Приготовление простых блюд из рыбы с костным скелетом
- Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов, простых блюд из домашней птицы
- Приготовление и оформление салатов, бутербродов и гастрономических продуктов порциями
- Приготовление простых напитков и сладких блюд

Общее количество часов, отведенное на освоение профессионального модуля – 1032 часа. Объем времени, отведенный на освоение **междисциплинарного курса** – 312 часов, из них **обязательная аудиторная нагрузка** составляет 212 часов, В рамках профессионального модуля проводятся **лабораторные и практические работы** в объеме – 112 часов.

В рамках профессионального модуля **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** предусмотрена учебная и производственная практика для получения практического опыта

- приготовления основных супов и соусов;
- приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления блюд из рыбы;
- приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовления и порционирования бутербродов и салатов;
- приготовления напитков и сладких блюд;

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением. Производственная практика проводится концентрированно, после освоения 2 (двух) профессиональных модулей по профессии «Повар».

Изучение дисциплин общепрофессионального цикла: «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Товароведение пищевых продуктов», «Техническое оснащение и организация рабочего места» ведется параллельно.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу **Организация процесса приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**: наличие среднего или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля с обязательным повышением квалификации не реже одного раза в пять лет.

Требования к квалификации педагогических (инженерно- педагогических) кадров ПФ ОГБПОУ «ТПТ» соответствует данному кадровому обеспечению

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие среднего профессионального образования. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере является обязательным.
Мастера производственного обучения: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года и повышением квалификации не реже одного раза в пять лет.

Требования к квалификации педагогических (инженерно- педагогических) кадров ПФ ОГБПОУ «ТПТ» соответствует данному кадровому обеспечению

**4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля
(вида профессиональной деятельности)**

Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Знать:	
<ul style="list-style-type: none"> – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; – правила выбора основных продуктов при приготовлении супов и соусов; – правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; – температурный режим и правила приготовления супов и соусов; – правила проведения бракеража; порционирования, температуру подачи; – правила хранения и требования к качеству готовых блюд; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; – ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; – температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; – правила проведения бракеража; – способы порционирования простых блюд и гарниров, температуру подачи; – правила хранения овощей и грибов; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов; правила их безопасного использования – ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; – способы минимизации отходов при подготовке продуктов; – температурный режим и правила 	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий, курсовых работ, отчета по практике.</p>

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

- правила проведения бракеража;
- способы порционирования простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы порционирования, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, и правила их безопасного использования
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража способы порционирования, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд;
- виды необходимого технологического

<p>оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов; – правила выбора основных гастрономических продуктов при приготовлении салатов; – последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении салатов; – правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения салатов, температурный режим хранения; – требования к качеству салатов; способы порционирования; температуру подачи салатов; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования – классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству напитков; – правила выбора основных продуктов при приготовлении напитков; – последовательность выполнения технологических операций при приготовлении напитков; – правила проведения бракеража; способы порционирования, правила охлаждения и хранения напитков; – температурный режим хранения напитков, температуру подачи; требования к качеству напитков; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования 	
<p>Уметь:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> — проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; 	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий, курсовых работ, отчета по практике.</p>

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать простые технологии приготовления и порционирования основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из овощей и грибов;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и порционировать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и порционирования блюд из рыбы
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать простые технологии приготовления и порционирования блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом

- | | |
|--|--|
| <p>качество гастрономических продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none">— выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления салатов;— использовать простые технологии приготовления и оформления салатов;— оценивать качество салатов;— выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;— проверять органолептическим способом качество основных продуктов для приготовления напитков;— определять их соответствие технологическим требованиям к напиткам;— выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления напитков;— использовать различные технологии приготовления и порционирования напитков;— оценивать качество готовых блюд; | |
|--|--|

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МОЛЧАНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

**АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ
ДЛЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ГОРЯЧИХ, ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

для профессии

ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

ОДОБРЕНО на заседании методического объединения
Протокол № _____ от « _____ » _____ 2023 г.
Председатель МО/ _____ / Шендель А.Г. _____

УТВЕРЖДАЮ
И.о. заместителя директора
_____/Плют И.П. /
« _____ » _____ 2023 г.

Адаптированная программа УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ, ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА разработана в соответствии:

- квалификационной характеристикой по квалификации 16675 «Повар»;
- квалификационной характеристикой по квалификации 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»;
- письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"(вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн);
- требованиями к организации образовательной деятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональной образовательной организации;
- письмом от 11 февраля 2019 г. № 05-108«О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;

Программа разработана с учетом особенностей психофизического развития лиц с легкой умственной отсталостью.

Программа составлена с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума.

Разработчик:  И.А. Сысоева, старший методист

Содержание

	стр.
1. Паспорт адаптированной программы учебной практики	4
2. Структура и содержание учебной практики	7
3. Условия реализации адаптированной программы учебной практики	15
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	19

1. Паспорт программы учебной практики

1.1 Область применения программы

Программа учебной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с квалификационной характеристикой по квалификации 16675 Повар, 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов в части: *Освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):*

1. Приготовление простых и основных полуфабрикатов
2. Приготовление супов и соусов
3. Приготовление блюд из овощей и грибов
4. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста
5. Приготовление блюд из рыбы
6. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
7. Приготовление холодных блюд и закусок
8. Приготовление сладких блюд и напитков

Программа учебной практики может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки, по квалификации 16675 «Повар» и квалификации 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

Уровень образования: без требования к уровню образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения программы учебной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

При приготовление простых и основных полуфабрикатов иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обработки рыбного сырья и приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы;
- обработки сырья и приготовления простых и основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;

При приготовлении супов и соусов

иметь практический опыт:

- приготовления основных супов и соусов.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.

При приготовлении блюд из овощей и грибов

иметь практический опыт:

- приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

При приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста

иметь практический опыт:

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

уметь:

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

При приготовлении блюд из рыбы

иметь практический опыт:

- приготовления блюд из рыбы;

уметь:

- проверять органолептическим способом соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд.

При приготовлении блюд из мяса и домашней птицы

иметь практический опыт:

- приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

уметь:

- проверять органолептическим способом соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- использовать различные технологии приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд.

При приготовлении холодных блюд и закусок

иметь практический опыт:

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

При приготовлении сладких блюд и напитков

иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики - 816 часов.

2. Структура и содержание программы учебной практики
2.1. Тематический план

Наименования разделов программы	Всего часов
1	2
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	288
Раздел УП 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей	60
Раздел УП 2. Первичная обработка, нарезка и формовка простых и основных полуфабрикатов из рыбы	96
Раздел УП 3. Первичная обработка, нарезка и формовка простых и основных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы	126
Дифференцированный зачет	6
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	528
Раздел УП 4. Приготовление бульонов, супов и соусов	78
Раздел УП 5. Приготовление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	72
Раздел УП 6. Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий, из яиц и творога, простых мучных блюд из теста	96
Раздел УП 7. Приготовление простых блюд из рыбы с костным скелетом	78
Раздел УП 8. Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов, простых блюд из домашней птицы	96
Раздел УП 9. Приготовление и оформление салатов, бутербродов и гастрономических продуктов порциями	60
Раздел УП 10. Приготовление простых напитков и сладких блюд	42
Дифференцированный зачет	6
ВСЕГО:	816

2.2. Содержание программы учебной практики

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Профессиональный модуль ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнобразного ассортимента		312
Раздел УП 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей		60
Тема 1.1. Выполнение первичной обработки, нарезка и формовка овощей	Содержание 1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Первичная обработка клубнеплодов: подготовка к очистке, очистка, простая нарезка овощей, определение процента отходов, хранение. 2. Первичная обработка корнеплодов: очистка, простая и сложная нарезка овощей, определение процента отходов, хранение. 3. Первичная обработка капустных, луковых овощей: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.	48
		18
		18
		12
Тема 1.2. Подготовка овощей к фаршированию, обработке плодовых овощей	Содержание 1. Подготовка овощей к фаршированию, обработка плодовых овощей.	12
Раздел УП 2. Первичная		96

<p>обработка, нарезка и формовка простых и основных полуфабрикатов из рыбы</p>	
<p>Тема 2.1. Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление натуральных полуфабрикатов</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Обработка рыбы. Приготовление натуральных полуфабрикатов (крупных, порционных, мелкокусковых): для варки, припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре.</p> <p>2. Обработка рыбы. Приготовление натуральных полуфабрикатов (крупных, порционных, мелкокусковых): для варки, припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре</p>
<p>Тема 2.2. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлет, биточков.</p> <p>2. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: тельного, зраз.</p>
<p>Раздел УП 3. Первичная обработка, нарезка и формовка простых и основных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы</p>	<p>126</p>
<p>Тема 3.1. Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов из него.</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Кулинарный разруб и обвалка говядины и приготовление полуфабрикатов из неё.</p> <p>2. Приготовление натуральных порционных полуфабрикатов из говядины.</p> <p>3. Приготовление панированных порционных полуфабрикатов из говядины.</p> <p>4. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.</p> <p>5. Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из неё: бифштекса, шницеля, фрикаделек.</p> <p>6. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлет, биточков, зраз.</p>
<p>Тема 3.2. Обработка домашней</p>	<p>Содержание</p> <p>42</p>

птицы и приготовление полуфабрикатов из неё.	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Обработка домашней птицы. 2. Приготовление полуфабрикатов: порционных кусков, натуральных полуфабрикатов, мелкокусковых полуфабрикатов. 3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	12 12 18
Профессиональный модуль ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет	6
Раздел УП 4. Приготовление бульонов, супов и соусов		528
Тема 4.1. Приготовление заправочных супов	Содержание	78
	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бульонов, отваров, оценка качества.	42
	2. Приготовление борщей: борщ из свежей (квашеной) капусты с картофелем, борща украинского	6
	3. Приготовление щей: из свежей капусты с картофелем, из квашеной капусты, щей по-уральски. Оформление блюд, оценка качества щей.	6
	4. Приготовление рассольников, солянок.	12
	5. Приготовление супов картофельных с овощами и крупой: супа картофельного с фрикадельками, супа картофельного с крупой. Приготовление супа картофельного с горохом и супа картофельного с макаронными изделиями. Порционирование супов, оценка качества.	12
Тема 4.2. Приготовление	Содержание	12

молочных супов	1. Приготовление молочных супов (супа молочного с крупой, супа молочного с макаронными изделиями). Порционирование супов, оценка качества.	12
Тема 4.3. Приготовление горячих соусов	Содержание	24
	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление: соуса красного основного и его производных: соуса лукового.	12
	2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление: соуса белого основного и его производных: соуса томатного.	12
Раздел УП 5. Приготовление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов		72
Тема 5.1. Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	72
	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей: картофеля отварного, картофельного пюре.	12
	2. Приготовление и оформление жареных блюд и гарниров из овощей и грибов: картофеля жареного (основной способ), котлеты морковные, помидоры, баклажаны и другие овощи жареные.	18
	3. Приготовление и оформление запеченных блюд и гарниров из овощей: запеканки и рулета картофельного овощным фаршем, картофеля запеченного.	18
	4. Приготовление и оформление овощей фаршированных: баклажанов, перца, кабачков.	12
	5. Приготовление и оформление тушеных блюд и гарниров из овощей: капусты тушеной, рагу из овощей.	12
Раздел УП 6. Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий, из яиц и творога, простых мучных блюд из теста		96
Тема 6.1. Приготовление каш,	Содержание	12

гарниров и простых блюд из круп	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка продуктов и приготовление каш: рассыпчатых, вязких, жидких. Оформление блюд. Приготовление блюд из каш: биточки, котлеты. Оформление блюд.	12
Тема 6.2. Приготовление блюд из бобовых.	Содержание	12
	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка бобовых и приготовление: бобовые с жиром и луком, бобовые в соусе. Оформление блюд.	12
Тема 6.3. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	Содержание	12
	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление отварных макарон (2 способа), макарон отварных с овощами, с томатом. Приготовление и оформление макарон запечённых с сыром, с яйцом.	12
Тема 6.4. Приготовление блюд из яиц	Содержание	6
	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из яиц: варка яиц, яичницы - глазуньи с гарниром. Приготовление и оформление омлетов	6
Тема 6.5. Приготовление блюд из творога	Содержание	12
	1. Приготовление и оформление отварных, жареных и запеченных блюд из творога: вареников ленивых, сырников.	12
Тема 6.6. Приготовление мучных блюд из теста с фаршами	Содержание	42
	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление блинчиков, фаршей, блинчиков фаршированных. Оформление блюд. Приготовление теста для пельменей и вареников, фаршей, пельменей. Оформление блюд.	18
Раздел УП 7. Приготовление простых блюд из рыбы с костным скелетом	2. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него.	24
Тема 7.1. Приготовление и оформление блюд из рыбы	Содержание	78
	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и	12

	оформление отварных, припущенных, блюд из рыбы.	
	2. Приготовление и оформление тушеных блюд из рыбы.	18
	3. Приготовление и оформление запеченных блюд из рыбы	18
	4. Приготовление и оформление жареных блюд из рыбы.	18
	5. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы.	12
		96
Раздел УП 8. Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов, простых блюд из домашней птицы		
Тема 8.1. Приготовление и оформление блюд из мяса.	Содержание	30
	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из жареного мяса.	18
	2. Приготовление и оформление блюд из тушеного мяса.	12
	3. Приготовление и оформление блюд из запеченного мяса	12
	4. Приготовление и оформление блюд из рубленой массы.	12
	5. Приготовление и оформление блюд из котлетной массы	12
	Содержание	6
Тема 8.2. Приготовление и оформление блюд из мясных продуктов	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из мясных продуктов.	6
	Содержание	18
Тема 8.3. Приготовление и оформление блюд из домашней птицы	1. Инструктаж по санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из птицы: рагу из птицы, плов из птицы.	18
		60
Раздел УП 9. Приготовление и оформление салатов, бутербродов и гастрономических продуктов порциями		
Тема 9.1. Приготовление	Содержание	12

бутербродов и гастрономических продуктов.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка продуктов. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов: бутербродов (открытых, закрытых, закусочных), гастрономических продуктов	12
Тема 9.2. Приготовление и оформление салатов	Содержание 1. Инструктаж по санитарным требованиям, организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление салатов: винегрета овощного, салатов из свежих овощей, салатов мясных, рыбных салатов.	24
Тема 9.3. Приготовление и оформление закусок	Содержание Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря посуды. Приготовление и оформление холодных закусок	12
Тема 9.4. Приготовление и оформление холодных блюд	Содержание 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление холодных блюд.	12
Раздел УП 10. Приготовление простых напитков и сладких блюд		42
Тема 10.1. Приготовление и оформление сладких блюд	Содержание 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление холодных сладких блюд. 2. Приготовление горячих сладких блюд.	36
Тема 10.2. Приготовление напитков.	Содержание 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление горячих и холодных напитков	18
	Итого:	6
	Дифференцированный зачёт	6
	Итого:	816

3. Условия реализации программы учебной практики

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессиональных модулей учебной практики предполагает наличие: **учебного кулинарного цеха и учебного кондитерского цеха**

Оборудование мастерской и рабочих мест учебного кулинарного цеха:

- оборудование: плита, пароконвектомат, жарочный шкаф, взбивальная машина, холодильник, электромясорубка, электросковорода, фритюрница;
- инструменты в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;
- рабочее место для мастера;
- рабочие места для обучающихся (12);
- комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха.

Оборудование мастерской и рабочих мест учебного кондитерского цеха:

- оборудование: плита, пекарский шкаф, взбивальная машина, тестомес, минимиксер, холодильник, бактерицидная лампа;
 - инструменты в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха;
 - рабочее место для мастера;
 - рабочие места для обучающихся (12);
 - комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха.
- Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Васюкова А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, и др. — Москва: Русайнс, 2017. — 237 с. — Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922817>
2. Васюкова А. Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2018. — 321 с. — Режим доступа: <https://www.book.ru/book/924187>
3. Саенко О. Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов [Электронный ресурс]: учебник для СПО / О. Е. Саенко, С. А. Данильченко. — Москва: КноРус, 2018. — 215 с. — Режим доступа: <https://www.book.ru/book/924213>
4. Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2017. — 223 с. — Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922543>
5. Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Учебник (для СПО)
6. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: практикум / А. Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2017. — 328 с. — Режим доступа: <https://www.book.ru/book/927507>
7. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2017. — 256 с. — Режим доступа: <https://www.book.ru/book/927508>

8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Учебник (для СПО)
9. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум (для СПО)

Дополнительная литература:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - М.: ИЦ Академия 2018...
2. Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Г. П. Семичева. – М. : ИЦ Академия, 2017. – ***с.– Режим доступа :<http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
3. Шитякова Т. Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Т. Ю. Шитякова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – ***с.– Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
1. Андропова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента- М.: ИЦ Академия..., 2017
2. Дубровская Н. И. Приготовление супов и соусов [Электронный ресурс]: учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 173 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
3. Качурина Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учебник для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Т.А. Качурина. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 240 с. – Режим доступа :<http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>Микроволновая кухня "Миллион меню".-Ч.: изд-во"Аркаим",изд-во"АСТ",2007.
4. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Г. П. Семичева. – М.: ИЦ Академия, 2017. – ***с.– Режим доступа :<http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
5. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Е. И. Соколова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 288 с.– Режим доступа :<http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
6. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы [Электронный ресурс]: учебник для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Т. А. Качурина. – М. : ИЦ Академия, 2017. – 160 с. – Режим доступа :<http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
7. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / И. П. Самородова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 128 с.– Режим доступа :<http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
8. Сеницына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

[Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / А. В. Сеницына. – М.: ИЦ Академия, 2017. – ***с.– Режим доступа :<http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>

9. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – М.: ИЦ Академия., 2018...
10. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) (в электронном формате) М.: ИЦ Академия, 2017

Интернет – ресурсы:

1. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. [Электронный ресурс] Режим доступа <http://www.comodity.ru/foodcommodity/meat/92.html> Дата обращения: (31.05.2021г.)
2. ПОЛУФАБРИКАТЫ КУЛИНАРНЫЕ - это... Что такое ПОЛУФАБРИКАТЫ КУЛИНАРНЫЕ? [Электронный ресурс] Режим доступа https://housekeeping.academic.ru/816/ПОЛУФАБРИКАТЫ_КУЛИНАРНЫЕ Дата обращения: (31.05.2022г.)
3. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия - Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] Режим доступа https://ozlib.com/1036721/tehnika/rybnye_polufabrikaty_kulinarnye_izdeliya Дата обращения: (31.05.2022г.)
4. Горячие блюда - рецепты с фото на Повар.ру (23663 рецепта горячих блюд). [Электронный ресурс] Режим доступа https://povar.ru/list/goryachie_bliuda/ Дата обращения: (31.05.2022г.)
5. Горячие блюда [Электронный ресурс] Режим доступа <https://www.gastronom.ru/recipe/group/1174/goryachie-blyuda> Дата обращения: (31.05.2022г.)
6. Холодные закуски, рецепты с фото: 490 холодных закусок на Гастроном.ру [Электронный ресурс] Режим доступа <https://www.gastronom.ru/recipe/group/3375/holodnye-zakuski-recepty> Дата обращения: (31.05.2022г.)
7. Рецепты десертов на Gastronom.ru [Электронный ресурс] Режим доступа <https://www.gastronom.ru/recipe/group/1122/recepty-desertov> Дата обращения: (31.05.2022г.)
8. Выпечка. Рецепты с фото на Gastronom.ru [Электронный ресурс] Режим доступа <https://www.gastronom.ru/recipe/group/1142/vypечka-recepty> Дата обращения: (31.05.2022г.)

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Программа учебной практики состоит из десяти разделов и рассчитана на 840 часов. По квалификации «Повар» составляет 528 часов, по квалификации «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» - 312 часов.

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.

Освоение учебной практик ведется параллельно с изучением учебных дисциплин общепрофессионального цикла

Параллельно с освоением учебной практики изучаются МДК:

- МДК.01.01 «Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»
- МДК. 02.01 «Организация процесса приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Требования к квалификации педагогических (инженерно - педагогических) кадров ПФ ОГБПОУ «ТПТ» соответствует данному кадровому обеспечению

4. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики(видов профессиональной деятельности)

Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<ul style="list-style-type: none"> — проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; — выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки овощей и грибов; — обрабатывать различными методами овощи и грибы; — нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; — охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; — проверять органолептическим способом качество рыбы; — выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы; — проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы; — выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. 	<ul style="list-style-type: none"> — Соблюдение санитарных правил при выполнении первичной обработке, нарезке и формовке традиционных видов овощей и плодов, подготовке пряностей и приправ. — Использование оборудования, производственного инвентаря. — Проверка органолептическим способом годности овощей и грибов. — Выбор производственного инвентаря и оборудование для обработки овощей и грибов. — Обработка овощей и грибов. — Нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов. — Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов. — Соблюдение санитарных правил при обработке рыбы с костным скелетом. — Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки рыбы с костным скелетом. — Использование оборудования, производственного инвентаря при обработке рыбы с костным скелетом. — Проверка 	<p>Текущий контроль: наблюдение, выполнение работ на учебной практике, экспертная оценка</p>

	<p>органолептическим способом качества рыбы.</p> <ul style="list-style-type: none"> — Обработка рыбы с костным скелетом. — Соблюдение санитарных правил при подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. — Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. — Использование оборудования, производственного инвентаря при подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. — Проверка органолептическим способом качества мяса и домашней птицы. — Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. — Оценка качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. 	
<ul style="list-style-type: none"> — проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов технологическим требованиям к основным супам и соусам; — выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и 	<ul style="list-style-type: none"> — Соблюдение санитарных правил при приготовлении бульонов и отваров. — Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении бульонов и отваров. — Приготовление бульонов и отваров. 	<p>Текущий контроль: наблюдение, выполнение работ на учебной практике, экспертная оценка</p>

<p>соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> — использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; — оценивать качество готовых блюд; — охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов. 	<ul style="list-style-type: none"> — Оценка качества бульонов и отваров. — Соблюдение санитарных правил при приготовлении простых супов. — Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении простых супов. — Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным супам. — Приготовление и оформление супов. — Оценка качества супов. — Соблюдение санитарных правил при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. — Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. — Охлаждение отдельных компонентов для соусов. — Замораживание отдельных компонентов для соусов. — Размораживание отдельных компонентов для соусов. — Разогревание отдельных компонентов для соусов. 	
---	---	--

<ul style="list-style-type: none"> — проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; — выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов. 	<ul style="list-style-type: none"> — Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. — Использование оборудования, производственного инвентаря. — Выбор производственного инвентаря и оборудование для приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. — Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. — Качество приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. 	<p>Текущий контроль: наблюдение, выполнение работ на учебной практике, экспертная оценка</p>
<ul style="list-style-type: none"> — проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; — выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; — готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. 	<ul style="list-style-type: none"> — Соблюдение санитарных правил при подготовке зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. — Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря для подготовки сырья. — Проверка органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, 	<p>Текущий контроль: наблюдение, выполнение работ на учебной практике, экспертная оценка</p>

	<p>жиров и сахара.</p> <ul style="list-style-type: none"> — Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока — Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых блюда и гарниров из макаронных изделий. — Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых блюда и гарниров из макаронных изделий. — Приготовление и оформление простых блюда и гарниров из макаронных изделий. — Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых блюд из теста с фаршем. — Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых блюд из теста с фаршем. — Приготовление и оформление простых блюд из теста с фаршем. 	
<ul style="list-style-type: none"> — проверять органолептическим способом соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; — выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из рыбы; — использовать различные 	<ul style="list-style-type: none"> — Соблюдение санитарных правил при приготовлении простых блюд из рыбы с костным скелетом. — Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом. 	<p>Текущий контроль: наблюдение, выполнение работ на учебной практике, экспертная оценка</p>

<p>технологии приготовления блюд из рыбы;</p> <ul style="list-style-type: none"> — оценивать качество готовых блюд. 	<ul style="list-style-type: none"> — Использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом. — Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом. — Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы. — Оценка качества приготовления и оформления готовых блюд из рыбы. 	
<ul style="list-style-type: none"> — проверять органолептическим способом соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; — выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; — использовать различные технологии приготовления блюд из мяса и домашней птицы; — оценивать качество готовых блюд. 	<ul style="list-style-type: none"> — Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов. — Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов. — Использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов. — Проверка органолептическим способом соответствия технологическим требованиям качества мяса и мясных продуктов. — Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных 	<p>Текущий контроль: наблюдение, выполнение работ на учебной практике, экспертная оценка</p>

	<p>продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> — Использование различных технологий при приготовлении и оформлении блюд из мяса и мясных продуктов. — Оценка качества приготовления и оформления простых блюда из мяса и мясных продуктов. 	
<ul style="list-style-type: none"> — проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; — выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; — использовать различные технологии приготовления холодных блюд и закусок; — оценивать качество холодных блюд и закусок; — выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима. 	<ul style="list-style-type: none"> — Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями. — Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. — Использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями. — Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов. — Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. — Использование различных технологий при приготовлении и оформлении бутербродов и гастрономических 	<p>Текущий контроль: наблюдение, выполнение работ на учебной практике, экспертная оценка</p>

	<p>продуктов порциями.</p> <ul style="list-style-type: none"> — Оценка качества приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. — Выбор способов хранения бутербродов и гастрономических продуктов порциями с соблюдением температурного режима. — Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении салатов. — Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления салатов. — Использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении салатов. — Приготовление и оформление салатов. — Использование различных технологий при приготовлении и оформлении салатов. — Оценка качества приготовления и оформления салатов. — Выбор способов хранения салатов с соблюдением температурного режима. — Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых холодных закусок. — Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых 	
--	---	--

	<p>холодных закусок.</p> <ul style="list-style-type: none"> — Использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых холодных закусок. — Приготовление и оформление простых холодных закусок. — Использование различных технологий при приготовлении и оформлении простых холодных закусок. — Оценка качества приготовления и оформления простых холодных закусок. — Выбор способов хранения простых холодных закусок с соблюдением температурного режима. 	
<ul style="list-style-type: none"> — проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; — определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; — выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; — использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; — оценивать качество готовых блюд. 	<ul style="list-style-type: none"> — Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд. — Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд. — Использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд. — Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд. — Использование различных технологий 	<p>Текущий контроль: наблюдение, выполнение работ на учебной практике, экспертная оценка</p>

	<p>при приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> — Оценка качества приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд. — Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых горячих напитков. — Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых горячих напитков. — Использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых горячих напитков. — Приготовление и оформление простых горячих напитков. — Использование различных технологий при приготовлении и оформлении простых горячих напитков. — Оценка качества приготовления и оформления простых горячих напитков. — Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых холодных напитков. — Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых холодных напитков — Использование 	
--	---	--

	<p>оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых холодных напитков.</p> <ul style="list-style-type: none">— Приготовление и оформление простых холодных напитков.— Использование различных технологий при приготовлении и оформлении простых холодных напитков.— Оценка качества приготовления и оформления простых холодных напитков.	
--	---	--

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МОЛЧАНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

**АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ
ДЛЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ГОРЯЧИХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

для профессии

ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

ОДОБРЕНО на заседании методического
объединения
Протокол № _____ от « _____ » _____ 2023 г.
Председатель МО/ _____ / Шендель А.Г. _____


УТВЕРЖДАЮ
И.о. заместителя директора
_____/Плют И.П. /
« _____ » _____ 2023 г.

Адаптированная программа **ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ, ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА** разработана в соответствии:

- квалификационной характеристикой по квалификации 16675 «Повар»;
- квалификационной характеристикой по квалификации 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»;
- письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"(вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн);
- требованиями к организации образовательной деятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональной образовательной организации;
- письмом от 11 февраля 2019 г. № 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;

Программа разработана с учетом особенностей психофизического развития лиц с легкой умственной отсталостью.

Программа составлена с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума.

Разработчик:  И.А. Сысоева, старший методист

Содержание

	стр.
1. Паспорт адаптированной программы производственной практики	4
2. Структура и содержание производственной практики	8
3. Условия реализации адаптированной программы производственной практики	15
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	18

1. Паспорт программы производственной практики

1.1 Область применения программы

Программа **производственной практики** – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с квалификационной характеристикой по квалификации **16675 Повар, 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов** в части:

Освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Приготовление простых и основных полуфабрикатов
2. Приготовление супов и соусов
3. Приготовление блюд из овощей и грибов
4. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста
5. Приготовление блюд из рыбы
6. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
7. Приготовление холодных блюд и закусок
8. Приготовление сладких блюд и напитков

Программа **производственной практики** может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки, по квалификации 16675 «Повар» и квалификации 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

Уровень образования: без требования к уровню образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения программы производственной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения программы **производственной практики** должен:

При приготовление простых и основных полуфабрикатов иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обработки рыбного сырья и приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы;
- обработки сырья и приготовления простых и основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;

При приготовлении супов и соусов

иметь практический опыт:

иметь практический опыт:

- приготовления основных супов и соусов.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.

При приготовлении блюд из овощей и грибов

иметь практический опыт:

- приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

При приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста

иметь практический опыт:

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

уметь:

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

При приготовлении блюд из рыбы

иметь практический опыт:

- приготовления блюд из рыбы;

уметь:

- проверять органолептическим способом соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд.

При приготовлении блюд из мяса и домашней птицы

иметь практический опыт:

- приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

уметь:

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

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

При **приготовлении холодных блюд и закусок**

иметь практический опыт:

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

При **приготовлении сладких блюд и напитков**

иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики - 336 часов.

2. Структура и содержание программы производственной практики
2.1. Тематический план

Наименования разделов программы		Всего часов
1		2
ММ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента		144
Раздел УП 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей		12
Раздел УП 2. Первичная обработка, нарезка и формовка простых и основных полуфабрикатов из рыбы		36
Раздел УП 3. Первичная обработка, нарезка и формовка простых и основных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы		66
Дифференцированный зачет		6
ММ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		192
Раздел УП 4. Приготовление бульонов, супов и соусов		36
Раздел УП 5. Приготовление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов		12
Раздел УП 6. Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий, из яиц и творога, простых мучных блюд из теста		30
Раздел УП 7. Приготовление простых блюд из рыбы с костным скелетом		30
Раздел УП 8. Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов, простых блюд из домашней птицы		48
Раздел УП 9. Приготовление и оформление салатов, бутербродов и гастрономических продуктов порциями		18
Раздел УП 10. Приготовление простых напитков и сладких блюд		12
Дифференцированный зачет		6
ВСЕГО:		336

2.2. Содержание программы производственной практики

Наименование разделов производственной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
<p>Профессиональный модуль ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий</p> <p>разнообразного ассортимента</p>		120
<p>Раздел УП 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей</p>		12
<p>Тема 1.1. Выполнение первичной обработки, нарезка и формовка овощей</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Первичная обработка клубнеплодов: подготовка к очистке, очистка, простая нарезка овощей, определение процента отходов, хранение.</p> <p>2. Первичная обработка корнеплодов: очистка, простая и сложная нарезка овощей, определение процента отходов, хранение.</p> <p>3. Первичная обработка капустных, луковых овощей: очистка, нарезка, определение процента отходов, хранение.</p>	6
<p>Тема 1.2. Подготовка овощей к фаршированию, обработке плодовых овощей</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Подготовка овощей к фаршированию, обработке плодовых овощей.</p>	6
<p>Раздел УП 2. Первичная</p>		36

обработка, нарезка и формовка простых и основных полуфабрикатов из рыбы		
Тема 2.1. Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление натуральных полуфабрикатов	Содержание 1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Обработка рыбы. Приготовление натуральных полуфабрикатов (крупных, порционных, мелкокусковых): для варки, припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре. 2. Обработка рыбы. Приготовление натуральных полуфабрикатов (крупных, порционных, мелкокусковых): для варки, припускания, жарки основным способом, для жарки во фритюре	12 6 6
Тема 2.2. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё	Содержание 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлет, биточков. 2. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: тельного, зраз.	24 12 12 66
Раздел УП 3. Первичная обработка, нарезка и формовка простых и основных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы		
Тема 3.1. Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов из него.	Содержание 1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Кулинарный разруб и обвалка говядины и приготовление полуфабрикатов из неё. 2. Приготовление натуральных порционных полуфабрикатов из говядины. 3. Приготовление панированных порционных полуфабрикатов из говядины. 4. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. 5. Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из неё: бифштекса, шницеля, фрикаделек. 6. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлет, биточков, зраз.	48 18 6 6 6 6 6 6 6 6 18
Тема 3.2. Обработка домашней	Содержание	18

птицы и приготовление полуфабрикатов из неё.	<p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Обработка домашней птицы.</p> <p>2. Приготовление полуфабрикатов: порционных кусков, натуральных полуфабрикатов, мелкокусковых полуфабрикатов.</p> <p>3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее</p> <p style="text-align: right;">Дифференцированный зачет</p>	6 6 6 6
<p>Профессиональный модуль ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Раздел УП 4. Приготовление бульонов, супов и соусов</p>		180
<p>Тема 4.1. Приготовление заправочных супов</p>		36
<p>Тема 4.1. Приготовление заправочных супов</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бульонов, отваров, оценка качества.</p> <p>2. Приготовление борщей: борщ из свежей (квашеной) капусты с картофелем, борща украинского</p> <p>3. Приготовление щей: из свежей капусты с картофелем, из квашеной капусты, щей по-уральски. Оформление блюд, оценка качества щей.</p> <p>4. Приготовление рассольников, солянок.</p> <p>5. Приготовление супов картофельных с овощами и крупой: супа картофельного с фрикадельками, супа картофельного с крупой. Приготовление супа картофельного с горохом и супа картофельного с макаронными изделиями. Порционирование супов, оценка качества.</p>	36 6 6 12
<p>Тема 4.2. Приготовление горячих соусов</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление: соуса красного основного и его производных. Приготовление:</p>	6 6

	соуса белого основного и его производных.	
Раздел УП 5.1. Приготовление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов		12
Тема 5.1. Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание 1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей. 2. Приготовление и оформление жареных и запеченных блюд и гарниров из овощей и грибов. 3. Приготовление и оформление тушеных блюд и гарниров из овощей.	12 6 6
Раздел УП 6. Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий, из яиц и творога, простых мучных блюд из теста		30
Тема 6.1. Приготовление каш, гарниров и простых блюд из круп	Содержание 1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка продуктов и приготовление каш: рассыпчатых, вязких, жидких. Оформление блюд. Приготовление блюд из каш: биточки, котлеты. Оформление блюд.	6 6
Тема 6.2. Приготовление блюд из бобовых.	Содержание 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка бобовых и приготовление: бобовые с жиром и луком, бобовые в соусе. Оформление блюд.	6 6
Тема 6.3. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	Содержание 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление отварных макарон (2 способа), макарон отварных с овощами, с томатом. Приготовление и оформление макарон, запеченных с сыром, с яйцом.	3 3

Тема 6.4. Приготовление блюд из яиц	Содержание 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из яиц: варка яиц, яичницы-глазуньи с гарниром. Приготовление и оформление омлетов	3
Тема 6.5. Приготовление блюд из творога	Содержание 1. Приготовление и оформление отварных, жареных и запеченных блюд из творога: вареников ленивых, сырников.	6
Тема 6.6. Приготовление мучных блюд из теста с фаршами	Содержание 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря посуды. Приготовление блинчиков, фаршей, блинчиков фаршированных. Оформление блюд. Приготовление теста для пельменей и вареников, фаршей, пельменей. Оформление блюд.	6
Раздел УП 7. Приготовление простых блюд из рыбы с костным скелетом		30
Тема 7.1.1. Приготовление и оформление блюд из рыбы	Содержание 1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление отварных, припущенных, блюд из рыбы. 2. Приготовление и оформление тушеных блюд из рыбы. 3. Приготовление и оформление запеченных блюд из рыбы 4. Приготовление и оформление жареных блюд из рыбы. 5. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы.	30
Раздел УП 8. Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов, простых блюд из домашней птицы		6
Тема 8.1.1. Приготовление и		6
		48
	Содержание	30

оформление блюд из мяса.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из жареного мяса.	6
	2. Приготовление и оформление блюд из тушеного мяса.	6
	3. Приготовление и оформление блюд из запеченного мяса	6
	4. Приготовление и оформление блюд из рубленной массы.	6
	5. Приготовление и оформление блюд из котлетной массы	6
Тема 8.2. Приготовление и оформление блюд из мясных продуктов	Содержание	6
Тема 8.3. Приготовление и оформление блюд из домашней птицы	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из мясных продуктов.	6
	Содержание	12
	1. Инструктаж по санитарным требованиям, организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из птицы: рагу из птицы, плов из птицы.	12
Раздел УП 9. Приготовление и оформление салатов, бутербродов и гастрономических продуктов порциями		18
Тема 9.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов.	Содержание	6
	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка продуктов. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов: бутербродов (открытых, закрытых, закусовых), гастрономических продуктов	6
Тема 9.2. Приготовление и оформление салатов	Содержание	6
	1. Инструктаж по санитарным требованиям, организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление салатов.	6
Тема 9.3. Приготовление и оформление закусок	Содержание	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря посуды. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	6

Раздел УП 10. Приготовление простых напитков и сладких блюд		12
Тема 10.1. Приготовление и оформление сладких блюд	Содержание	6
	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление холодных и горячих сладких блюд.	6
Тема 10.2. Приготовление напитков.	Содержание	6
	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление горячих и холодных напитков	6
	Дифференцированный зачёт	6
	Итого:	336

3. Условия реализации программы производственной практики

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессиональных модулей производственной практики предполагает наличие: **учебного кулинарного цеха и учебного кондитерского цеха**

Оборудование мастерской и рабочих мест **учебного кулинарного цеха:**

- оборудование: плита, пароконвектомат, жарочный шкаф, взбивальная машина, холодильник, электромясорубка, электросковорода, фритюрница;
- инструменты в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;
- рабочее место для мастера;
- рабочие места для обучающихся (12);
- комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха.

Оборудование мастерской и рабочих мест **учебного кондитерского цеха:**

- оборудование: плита, пекарский шкаф, взбивальная машина, тестомес, минимиксер, холодильник, бактерицидная лампа;
 - инструменты в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха;
 - рабочее место для мастера;
 - рабочие места для обучающихся (12);
 - комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха.
- Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Васюкова А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, и др. — Москва: Русайнс, 2017. — 237 с. — Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922817>
2. Васюкова А. Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2018. — 321 с. — Режим доступа: <https://www.book.ru/book/924187>
3. Саенко О. Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов [Электронный ресурс]: учебник для СПО / О. Е. Саенко, С. А. Данильченко. — Москва: КноРус, 2018. — 215 с. — Режим доступа: <https://www.book.ru/book/924213>
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2017. — 223 с. — Режим доступа : <https://www.book.ru/book/922543>
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. Учебник (для СПО)
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: практикум / А. Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2017. — 328 с. — Режим доступа : Режим доступа : <https://www.book.ru/book/927507>
7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2017. — 256 с. — Режим доступа: <https://www.book.ru/book/927508>
8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Учебник (для СПО)

9. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум (для СПО)

Дополнительная литература:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - М.: ИЦ Академия 2018...
2. Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Г. П. Семичева. – М. : ИЦ Академия, 2017. – ***с.– Режим доступа :<http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
3. Шитякова Т. Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Т. Ю. Шитякова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – ***с.– Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
1. Андропова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента- М.: ИЦ Академия..., 2017
2. Дубровская Н. И. Приготовление супов и соусов [Электронный ресурс]: учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 173 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
3. Качурина Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учебник для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Т.А. Качурина. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 240 с. – Режим доступа :[http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=Микроволновая кухня "Миллион меню".-Ч.: изд-во"Аркаим", изд-во"АСТ",2007.](http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=Микроволновая%20кухня%20%22Миллион%20меню%22.-Ч.:%20изд-во%20%22Аркаим%22,%20изд-во%20%22АСТ%22,%202007.)
4. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Г. П. Семичева. – М.: ИЦ Академия, 2017. – ***с.– Режим доступа :<http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
5. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Е. И. Соколова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 288 с.– Режим доступа :<http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
6. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы [Электронный ресурс]: учебник для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Т. А. Качурина. – М. : ИЦ Академия, 2017. – 160 с. – Режим доступа :<http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
7. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / И. П. Самородова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 128 с.– Режим доступа :<http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
8. Синицына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / А. В. Синицына. – М.: ИЦ Академия, 2017. – ***с.– Режим доступа :<http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>

9. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – М.: ИЦ Академия., 2018...
10. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) (в электронном формате) М.: ИЦ Академия, 2017

Интернет – ресурсы:

1. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. [Электронный ресурс] Режим доступа <http://www.comodity.ru/foodcommodity/meat/92.html> Дата обращения: (31.05.2022г.)
2. ПОЛУФАБРИКАТЫ КУЛИНАРНЫЕ - это... Что такое ПОЛУФАБРИКАТЫ КУЛИНАРНЫЕ? [Электронный ресурс] Режим доступа https://housekeeping.academic.ru/816/ПОЛУФАБРИКАТЫ_КУЛИНАРНЫЕ Дата обращения: (31.05.2022г.)
3. Горячие блюда - рецепты с фото на Повар.ру (23663 рецепта горячих блюд). [Электронный ресурс] Режим доступа https://povar.ru/list/goryachie_bliuda/ Дата обращения: (31.05.2022г.)
4. Горячие блюда [Электронный ресурс] Режим доступа <https://www.gastronom.ru/recipe/group/1174/goryachie-blyuda> Дата обращения: (31.05.2022г.)
5. Холодные закуски, рецепты с фото: 490 холодных закусок на Гастроном.ру [Электронный ресурс] Режим доступа <https://www.gastronom.ru/recipe/group/3375/holodnye-zakuski-recepty> Дата обращения: (31.05.2022г.)
6. Рецепты десертов на Gastronom.ru [Электронный ресурс] Режим доступа <https://www.gastronom.ru/recipe/group/1122/recepty-desertov> Дата обращения: (31.05.2022г.)
7. Выпечка. Рецепты с фото на Gastronom.ru [Электронный ресурс] Режим доступа <https://www.gastronom.ru/recipe/group/1142/vypechka-recepty> Дата обращения: (31.05.2022г.)

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Программа производственной практики состоит из десяти разделов и рассчитана на 300 часов. По квалификации «Повар» составляет 180 часов, по квалификации «Изготовитель пищевых полуфабрикатов» - 120 часов.

Производственная практика проводится концентрированно.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров ПФ ОГБПОУ «ГПТ» соответствует данному кадровому обеспечению.

4. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики(видов профессиональной деятельности)

Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<ul style="list-style-type: none"> — проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; — выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки овощей и грибов; — обрабатывать различными методами овощи и грибы; — нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; — охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; — проверять органолептическим способом качество рыбы; — выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы; — проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы; — выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. 	<ul style="list-style-type: none"> — Соблюдение санитарных правил при выполнении первичной обработке, нарезке и формовке традиционных видов овощей и плодов, подготовке пряностей и приправ. — Использование оборудования, производственного инвентаря. — Проверка органолептическим способом годности овощей и грибов. — Выбор производственного инвентаря и оборудование для обработки овощей и грибов. — Обработка овощей и грибов. — Нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов. — Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов. — Соблюдение санитарных правил при обработке рыбы с костным скелетом. — Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки рыбы с костным скелетом. — Использование оборудования, производственного инвентаря при обработке рыбы с костным скелетом. — Проверка 	<p>Текущий контроль: наблюдение, выполнение работ на производственной практике, экспертная оценка</p>

	<p>органолептическим способом качества рыбы.</p> <ul style="list-style-type: none"> — Обработка рыбы с костным скелетом. — Соблюдение санитарных правил при подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. — Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. — Использование оборудования, производственного инвентаря при подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. — Проверка органолептическим способом качества мяса и домашней птицы. — Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. — Оценка качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. 	
<ul style="list-style-type: none"> — проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов технологическим требованиям к основным супам и соусам; — выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и 	<ul style="list-style-type: none"> — Соблюдение санитарных правил при приготовлении бульонов и отваров. — Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении бульонов и отваров. — Приготовление бульонов и отваров. 	<p>Текущий контроль: наблюдение, выполнение работ на производственной практике, экспертная оценка</p>

<p>соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> — использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; — оценивать качество готовых блюд; — охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов. 	<ul style="list-style-type: none"> — Оценка качества бульонов и отваров. — Соблюдение санитарных правил при приготовлении простых супов. — Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении простых супов. — Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным супам. — Приготовление и оформление супов. — Оценка качества супов. — Соблюдение санитарных правил при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. — Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. — Охлаждение отдельных компонентов для соусов. — Замораживание отдельных компонентов для соусов. — Размораживание отдельных компонентов для соусов. — Разогревание отдельных компонентов для соусов. 	
---	---	--

<ul style="list-style-type: none"> — проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; — выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов. 	<ul style="list-style-type: none"> — Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. — Использование оборудования, производственного инвентаря. — Выбор производственного инвентаря и оборудование для приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. — Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. — Качество приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. 	<p style="text-align: center;">Текущий контроль: наблюдение, выполнение работ на производственной практике, экспертная оценка</p>
<ul style="list-style-type: none"> — проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; — выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; — готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. 	<ul style="list-style-type: none"> — Соблюдение санитарных правил при подготовке зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. — Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря для подготовки сырья. — Проверка органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, 	<p style="text-align: center;">Текущий контроль: наблюдение, выполнение работ на производственной практике, экспертная оценка</p>

	<p>жиров и сахара.</p> <ul style="list-style-type: none"> — Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока — Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий. — Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий. — Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий. — Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых блюд из теста с фаршем. — Выбор и безопасное использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых блюд из теста с фаршем. — Приготовление и оформление простых блюд из теста с фаршем. 	
<ul style="list-style-type: none"> — проверять органолептическим способом соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; — выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из рыбы; — использовать различные 	<ul style="list-style-type: none"> — Соблюдение санитарных правил при приготовлении простых блюд из рыбы с костным скелетом. — Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом. 	<p>Текущий контроль: наблюдение, выполнение работ на производственной практике, экспертная оценка</p>

<p>технологии приготовления блюд из рыбы;</p> <ul style="list-style-type: none"> — оценивать качество готовых блюд. 	<ul style="list-style-type: none"> — Использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом. — Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом. — Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы. — Оценка качества приготовления и оформления готовых блюд из рыбы. 	
<ul style="list-style-type: none"> — проверять органолептическим способом соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; — выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; — использовать различные технологии приготовления блюд из мяса и домашней птицы; — оценивать качество готовых блюд. 	<ul style="list-style-type: none"> — Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов. — Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов. — Использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов. — Проверка органолептическим способом соответствия технологическим требованиям качества мяса и мясных продуктов. — Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных 	<p>Текущий контроль: наблюдение, выполнение работ на производственной практике, экспертная оценка</p>

	<p>продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> — Использование различных технологий при приготовлении и оформлении блюд из мяса и мясных продуктов. — Оценка качества приготовления и оформления простых блюда из мяса и мясных продуктов. 	
<ul style="list-style-type: none"> — проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; — выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; — использовать различные технологии приготовления холодных блюд и закусок; — оценивать качество холодных блюд и закусок; — выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима. 	<ul style="list-style-type: none"> — Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями. — Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. — Использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями. — Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов. — Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. — Использование различных технологий при приготовлении и оформлении бутербродов и гастрономических 	<p>Текущий контроль: наблюдение, выполнение работ на производственной практике, экспертная оценка</p>

	<ul style="list-style-type: none"> продуктов порциями. — Оценка качества приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. — Выбор способов хранения бутербродов и гастрономических продуктов порциями с соблюдением температурного режима. — Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении салатов. — Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления салатов. — Использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении салатов. — Приготовление и оформление салатов. — Использование различных технологий при приготовлении и оформлении салатов. — Оценка качества приготовления и оформления салатов. — Выбор способов хранения салатов с соблюдением температурного режима. — Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых холодных закусок. — Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых 	
--	---	--

	<p>холодных закусок.</p> <ul style="list-style-type: none"> — Использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых холодных закусок. — Приготовление и оформление простых холодных закусок. — Использование различных технологий при приготовлении и оформлении простых холодных закусок. — Оценка качества приготовления и оформления простых холодных закусок. — Выбор способов хранения простых холодных закусок с соблюдением температурного режима. 	
<ul style="list-style-type: none"> — проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; — определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; — выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; — использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; — оценивать качество готовых блюд. 	<ul style="list-style-type: none"> — Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд. — Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд. — Использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд. — Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд. — Использование различных технологий 	<p>Текущий контроль: наблюдение, выполнение работ на производственной практике, экспертная оценка</p>

	<p>при приготовлении и оформлении простых холодных и горячих сладких блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> — Оценка качества приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд. — Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых горячих напитков. — Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых горячих напитков. — Использование оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых горячих напитков. — Приготовление и оформление простых горячих напитков. — Использование различных технологий при приготовлении и оформлении простых горячих напитков. — Оценка качества приготовления и оформления простых горячих напитков. — Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении простых холодных напитков. — Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых холодных напитков — Использование 	
--	---	--

	<p>оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых холодных напитков.</p> <ul style="list-style-type: none">— Приготовление и оформление простых холодных напитков.— Использование различных технологий при приготовлении и оформлении простых холодных напитков.— Оценка качества приготовления и оформления простых холодных напитков.	
--	---	--