

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИО-
НАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Солонешенский лицей профессионального образования»

ПРИНЯТО

на заседании Педагогического Совета
протокол № 28 от 18.04.2025г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора
№ 32/1 -Д от 18.04.2025г.

**АДАптиРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРОГРАММЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
по профессии 16675 « ПОВАР»**



Подписано
цифровой
подписью:
Шмакова Лариса
Леонидовна
Дата: 2025.10.01
10:44:05 +07'00'

набор 2025г.

Квалификация:Повар 2 разряда

Форма обучения - очная

Срок освоения программы – 1 года 10 мес.

на базе основного общего образования

специальных (коррекционных) общеоб-
разовательных школ VIII

вида без получения среднего (полного) общего
образования

Солонешное 2025 г

Организация – разработчик:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Солонешенский лицей профессионального образования»

Разработчики:

Климова Л.В.. – заместитель директора по УПР КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования»

Озерова С.В. - преподаватель КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования»

Власова С.Ю. - мастер производственного обучения КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования»

Березнева В.А. - мастер производственного обучения КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования»

Захарова Н.А. - мастер производственного обучения КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования»

Смирнова Л.Ю. – педагог психолог КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования»

Аникина С.А. – преподаватель КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования»

Болдина М.А. - преподаватель КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования»

Свиридов И.К. - преподаватель КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования»

Пшеничников В.В. - преподаватель КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования»

Программа рассмотрена, одобрена и рекомендована к утверждению на заседании Педагогического совета КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования» (протокол № 10 от 25 февраля 2022 г.)

Согласовано с работодателями:

ООО «Соло» _____ Носко В.Д.
м.п.

РПС Солонешенского района _____ Костяева Л.И.
м.п.

	Содержание	стр.
I.	Общие положения	4
1.1	Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы	4
1.2	Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы	5
1.3	Требования к абитуриенту	5
1.4	Освоение программы лицами с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидами	6
II.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы	7
2.1	Область и объекты профессиональной деятельности	7
2.2	Результаты освоения, виды профессиональной деятельности	7
III.	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	19
3.1	Учебный план	19
3.2	Календарный учебный график	36
3.3	Рабочие программы дисциплин адаптационного цикла.	52
3.4	Рабочие программы общепрофессионального цикла.	301
3.5	Рабочие программы профессиональных модулей.	386
3.6	Рабочая программа раздела «Физическая культура»	
3.7	Программы практической подготовки	484
IV.	Программа формирования универсальных учебных действий (в соответствии с ФГОС СОО)	578
V.	Программа коррекционной работы (в соответствии с ФГОС СОО)	591
VI.	Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы	601
6.1	Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся	601
VII.	Программа воспитания	607
VIII	Условия реализации адаптированной образовательной программы	643
8.1	Кадровое обеспечение	643
8.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение	649
8.3	Материально-техническое обеспечение	661
8.4	Требования к организации практической подготовки	662

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная основная программа профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 Повар (далее АОППО), предназначена для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, а так же для других категорий лиц с низким уровнем социальной адаптации с учетом потребностей рынка труда. Разработана с целью получения инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья с различными формами умственной отсталости профессионального обучения. Программа учитывает особенности психофизического развития, индивидуальные возможности, при необходимости обеспечивает коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

АОППО по профессии рабочих 16675 Повар представляет собой комплекс методической документации, разработанный и утвержденный КГБПОУ «Солонешенский ЛПО» с учетом требований рынка труда на основе профессионального стандарта (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

В настоящей программе используются следующие термины, определения, сокращения:

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения - программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

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

Инвалид - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты. В зависимости от степени расстройства функций организма устанавливается группа инвалидности.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий (с нарушениями функций слуха, зрения, опорно-двигательного аппарата, психического развития).

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

Специальные условия для получения профессионального обучения обучающимися с ОВЗ и инвалидами - условия обучения, воспитания и развития таких обучающихся, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента

(помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания образовательных организаций и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ОВЗ и инвалидами.

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПП - профессиональная подготовка;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

УД - учебная дисциплина;

МДК - междисциплинарный курс;

ЛОВЗ - лицо с ограниченными возможностями здоровья

ОВЗ - ограниченные возможности здоровья

АОППО по профессии рабочих 16675 Повар регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии. Включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Цель АОППО по профессии рабочих 16675 Повар: получения инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья с различными формами умственной отсталости профессионального обучения.

Задача: создание условий для подготовки высококвалифицированных, конкурентоспособных выпускников, обладающих необходимыми компетенциями, востребованными на региональном рынке труда, удовлетворение потребностей общества в работниках квалифицированного труда и удовлетворение индивидуальных потребностей граждан в получении профессии 16675 повар.

1.1. Нормативно-правовая основа разработки адаптированной образовательной программы

Нормативно-правовая основа разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 повар:

1. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181 -ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
2. Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ)
3. Государственная программа Российской Федерации "Доступная среда" на 2011 - 2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. № 175;
4. Закон Алтайского края от 04.09.2013г. №56 ЗС « Об образовании в Алтайском крае» (в ред. От 02.06.2015г.)
5. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015г. №610 н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

3. Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2018 - 2025 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. № 1642
4. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и министерства просвещения РФ от 05 августа 2020 г. N 885/390 г. Москва "О практической подготовке обучающихся"
6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013г. №513 « Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»
7. Приказ Министерства образования и науки РФ от 25 апреля 2019г. №208 « О внесении изменений в Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013г. №513»
8. Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020г. №438 «О Порядке организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»
9. Приказ Минобрнауки РФ № 457 от 02.09.2020г. «Об утверждении порядка приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»
10. Нормативные локальные акты КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образованияч» регламентирующие деятельность образовательного учреждения.

Кроме нормативных документов, для разработки образовательной программы использовались методические рекомендации, инструктивно-методические письма:

1. Письми Минобрнауки России от 22.04.2015г. №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)

1.2. Нормативные срок освоения программы

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по АОППО	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)	Срок получения профессии по АОП в очной форме обучения
На базе общеобразовательной школы по адаптированной программе образования обучающихся с интеллектуальными нарушениями.	Повар	1 год 10 месяцев

1.3. Требования к абитуриенту

Лица, обучавшиеся по адаптированным общеобразовательным программам и поступающие на обучение по программе профессионального обучения по профессии «Повар», не имеют основного общего образования.

Абитуриент должен представить следующие документы:

Оригинал или копия документа, удостоверяющего личность поступающего, гражданство (паспорт).

- Оригинал или копия документа государственного образца об образовании (аттестат/диплом/свидетельство об обучении).
- 4 фотографии 3х4.
- Медицинская справка.

После приказа о зачислении дополнительно предоставить

- Копию страхового свидетельства обязательного пенсионного страхования (СНИЛС);
- Копию документа, подтверждающего фамилию в паспорте в настоящий момент (при смене фамилии поступающего, например, свидетельство о заключении брака).

Несовершеннолетние поступающие подают документы с законными представителями (родители, опекуны и т.п.)

Поступающие, претендующие на льготы, для зачисления предоставляют дополнительно следующие документы (льготами пользуются только при равных условиях)

Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей

1. Копии документов:
 - Свидетельство о рождении;
 - Свидетельство о смерти родителей или решение суда о лишении родительских прав (при наличии);
 - Постановление об установлении опекуна (при наличии);
 - Документы, подтверждающие наличие жилья, либо постановку на регистрационный учет на получение жилья.
2. Копию пенсионного удостоверения;
3. Информацию о ближайших родственниках;
4. Личное дело из центра помощи/школы интерната (Индивидуальная программа психолого-педагогического сопровождения выпускника обязательна);
5. Справка о месте нахождения, если дата выдачи аттестата не совпадает с годом поступления (учеба, работа, армия и др.);
6. Справка о получении выплат по выпуску при получении второго образования.

Дети-инвалиды, инвалиды I и II групп

- Копия справки об установлении инвалидности и заключение об отсутствии противопоказаний для обучения в академии, выданные федеральным учреждением медико-социальной экспертизы (индивидуальная программа реабилитации, абилитации инвалида);

Дети с ОВЗ, поступающие по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих (повар, пчеловод)

- Выписку из протокола психолого-медико-педагогической комиссии.

Ветераны боевых действий

- Удостоверение ветерана боевых действий.

Граждане в возрасте до 20 лет, имеющие только одного родителя – инвалида I группы, если среднедушевой доход семьи ниже величины прожиточного минимума, установленного в соответствующем субъекте РФ

- Справка об установлении инвалидности одного родителя –I группы.
- Справка о среднедушевом доходе семьи.

- Свидетельство об обучении по адаптированной общеобразовательной программе.

Оригинал или ксерокопию документов, удостоверяющих его личность, гражданство;

- Оригинал или ксерокопию документа государственного образца об образовании;

- 4 фотографии;

- Медицинская справка (Пост. Правительства РФ от 14.08.2013

№697 (Об утверждении перечня специальностей и направлений подготовки, при приеме на обучение проходят обязательные предварительные осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности или специальности).

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информациюо необходимых специальных условиях, а также сведения относительно рекомендуемых условий и видов труда.

Правила приема в КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования» разрабатываются ежегодно в соответствии с Законом РФ «Об образовании».

Востребованность выпускников.

Подготовка по профессии 16675 Повар позволяет выполнять работы по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

1.4 Освоение программы лицами с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидами.

Особые образовательные потребности обучающихся обязательно учитываются всеми участниками образовательных отношений.

В обучении лиц с нарушением интеллектуального развития наиболее важным является обеспечение *доступности содержания учебного материала*. Содержание обучения должно быть адаптировано с учетом возможностей этих учащихся. Так, значительно снижаются объем и глубина изучаемого материала, увеличивается количество времени, необходимого для усвоения темы (раздела), замедляются темпы обучения. Вместе с тем формируемые у обучающихся с нарушением интеллекта знания, умения и навыки должны быть вполне достаточны для того, чтобы подготовить их к самостоятельной жизни в обществе и будущей профессиональной деятельности.

В обучении лиц указанной категории используются *специфические методы и приемы*, облегчающие усвоение учебного материала. Например, сложные понятия изучаются путем расчленения на составляющие и изучения каждой составляющей в отдельности - метод маленьких порций. Сложные действия разбиваются на отдельные операции, и обучение проводится пооперационно. Широко используется предметно-практическая деятельность, в ходе выполнения которой учащимися могут быть усвоены элементарные абстрактные понятия.

Одной из важных задач преподавателя является формирование системы доступных знаний, умений и навыков. Лишь в некоторых случаях может отсутствовать строгая систематизация в изложении учебного материала.

Обучающиеся с нарушением интеллекта нуждаются в постоянном контроле и конкретной помощи со стороны преподавателя, мастера производственного обучения), в дополнительных объяснениях и показе способов и приемов работы, в большом количестве тренировочных упражнений во время усвоения нового материала.

Важное значение имеет привитие интереса к будущей профессии, выработка положительной мотивации.

Необходимо целенаправленное обучение обучающихся приемам учебной деятельности.

К особым образовательным потребностям лиц с нарушением интеллекта относится необходимость коррекции и развития психических процессов, речи, мелкой и крупной моторики.

Для всех обучающихся с нарушением интеллекта необходимо *целенаправленное повышение уровня общего и речевого развития* путем формирования элементарных представлений об окружающем мире, расширения кругозора, обогащения устной речи, обучения последовательно излагать свои мысли и т.д.

Необходимо *формирование знаний и умений, способствующих социальной адаптации*: умений пользоваться услугами предприятий службы быта, торговли, связи, транспорта, медицинской помощи, навыков обеспечения безопасности жизни; умений готовить пищу, соблюдать личную гигиену, планировать бюджет семьи; навыков самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в ближайшем окружении и т.п. Лица с нарушением интеллекта должны усвоить морально-этические нормы поведения, овладеть навыками общения с другими людьми.

Необходимо создание *психологически комфортной для обучающихся с нарушением интеллекта среды*: атмосфера принятия в группе, ситуация успеха на уроках или во внеклассной деятельности. Важно продумывать оптимальную организацию труда учащихся во избежание их переутомления.

Основные пользователи АОППО

Основными пользователями АОППО являются:

- преподаватели,
- учебная часть;
- предметно-цикловые комиссии;
- студенты, обучающиеся по профессии
- администрация и коллективные органы управления лицеем;
- абитуриенты и их родители,
- работодатели.

II. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования

к результатам освоения образовательной программы.

2.1. Область профессиональной деятельности

Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание,

Результаты освоения адаптированной образовательной программы
 Выпускник, освоивший АОППО, должен обладать **трудовыми функциями**, включающими в себя:

Трудовые действия	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентом организации питания. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.
Необходимые умения	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.
Необходимые знания	Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организации питания. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Требование к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и

	кулинарных изделий, и правила ухода за ними. Требование охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности:

В результате освоения профессионального модуля студент должен:	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
иметь практический опыт	подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Выписка из профессионального стандарта «Повар, кондитер» (утверждённый Приказом Министерства труда России от 08 сентября 2015 г. N 610н)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3	

Трудовая функция - А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

Трудовые действия	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
	Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
Необходимые умения	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и

	кулинарных изделий
	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Трудовая функция - А/02.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

Трудовые действия	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
	Приготовление блюд из творога по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара
	Приготовление горячих напитков по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, и их презентации
	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара

	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
Необходимые умения	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
	Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
	Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Правила и технологии расчетов с потребителями
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

В связи с нарушением интеллектуального развития обучающихся, обусловленного особенностями психофизического развития, учитываются их особые образовательные потребности. Реализация программы направлена на достижение следующих коррекционно-развивающих целей:

- придание результатам образования социально и личностно значимого характера;
- овладение обучающимися учебной деятельностью, обеспечивающих формирование жизненных компетенций;
- прочное усвоение обучающимися знаний и опыта разнообразной деятельности и поведения;

- формирование общих и профессиональных компетенций, обеспечивающих разносторонность развития личности;
- повышение мотивации и интереса к учению, приобретению нового опыта деятельности и поведения;
- развитие обучающихся посредством образования и профессиональной подготовки с последующей интеграцией в общество.

Характеристика особых образовательных потребностей обучающихся с учетом их психофизических особенностей. Особые образовательные потребности обучающихся с нарушением интеллектуального развития обусловлены особенностями их психофизического развития.

Особые образовательные потребности обучающихся обязательно учитываются всеми участниками образовательных отношений.

В обучении лиц с нарушением интеллектуального развития наиболее важным является обеспечение *доступности содержания учебного материала*. Содержание обучения должно быть адаптировано с учетом возможностей этих учащихся. Так, значительно снижаются объем и глубина изучаемого материала, увеличивается количество времени, необходимого для усвоения темы (раздела), замедляются темпы обучения. Вместе с тем формируемые у обучающихся с нарушением интеллекта знания, умения и навыки должны быть вполне достаточны для того, чтобы подготовить их к самостоятельной жизни в обществе и будущей профессиональной деятельности.

В обучении лиц указанной категории используются *специфические методы и приемы*, облегчающие усвоение учебного материала. Например, сложные понятия изучаются путем расчленения на составляющие и изучения каждой составляющей в отдельности - метод маленьких порций. Сложные действия разбиваются на отдельные операции, и обучение проводится пооперационно. Широко используется предметно-практическая деятельность, в ходе выполнения которой учащимися могут быть усвоены элементарные абстрактные понятия. Одной из важных задач преподавателя является формирование *системы* доступных знаний, умений и навыков. Лишь в некоторых случаях может отсутствовать строгая систематизация в изложении учебного материала.

Обучающиеся с нарушением интеллекта нуждаются в *постоянном контроле и конкретной помощи со стороны преподавателя, мастера производственного обучения*), в дополнительных объяснениях и показе способов и приемов работы, в большом количестве тренировочных упражнений во время усвоения нового материала.

Важное значение имеет привитие *интереса к будущей профессии, выработка положительной мотивации*.

Необходимо целенаправленное обучение обучающихся *приемам учебной деятельности*.

К особым образовательным потребностям лиц с нарушением интеллекта относится *необходимость коррекции и развития психических процессов, речи, мелкой и крупной моторики*.

Для всех обучающихся с нарушением интеллекта необходимо *целенаправленное повышение уровня общего и речевого развития* путем формирования элементарных представлений об окружающем мире, расширения кругозора, обогащения устной речи, обучения последовательно излагать свои мысли и т.д.

Необходимо *формирование знаний и умений, способствующих социальной адаптации*: умений пользоваться услугами предприятий службы быта, торговли, связи, транспорта, медицинской помощи, навыков обеспечения безопасности жизни; умений готовить пищу, соблюдать личную гигиену, планировать бюджет семьи; навыков самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в ближайшем окружении и т.п. Лица с

III. Документы, определяющие содержание образовательного процесса

3.1. Учебный план

1. Пояснительная записка к учебному плану адаптированной основной программы профессионального обучения-программе- профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар»

2. Нормативная база

Настоящий учебный план разработан с учетом: 1. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181 -ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";

2. Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ)

3. Государственная программа Российской Федерации "Доступная среда" на 2011 - 2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. № 175;

4. Закон Алтайского края от 04.09.2013г. №56 ЗС « Об образовании в Алтайском крае» (в ред. От 02.06.2015г.)

5. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015г. №610 н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

3. Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2018 -2025 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. № 1642

4. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и министерства просвещения РФ от 05 августа 2020 г. N 885/390 г. Москва "О практической подготовке обучающихся"

6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013г. №513 « Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»

7. Приказ Министерства образования и науки РФ от 25 апреля 2019г. №208 « О внесении изменений в Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013г. №513»

8. Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020г. №438 «О Порядке организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

9. Приказ Минобрнауки РФ № 457 от 02.09.2020г. «Об утверждении порядка приема граждан на обучение по образова-

тельными программам среднего профессионального образования»

10. Нормативные локальные акты КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образованияч» регламентирующие деятельность образовательного учреждения.

Кроме нормативных документов, для разработки образовательной программы использовались методические рекомендации, инструктивно-методические письма:

1.Письми Минобрнауки России от 22.04.2015г. №06-443 «Онаправлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 №06-830вн)

3. Организация учебного процесса и режим занятий

3.1.АОППО предназначена для лиц, не имеющих основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

3.2.Обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организовано в отдельных группах численностью до 12 человек.

3.3.Начало занятий 1 сентября.

3.4.Максимальный объем образовательной нагрузки в неделю не более 36 часов; Объем аудиторной нагрузки – 30 академических часов в неделю.

3.5.Учебная неделя – пятидневная.

3.6.Продолжительность теоретического учебного занятия 45 минут с перерывом не менее 10 минут после каждой пары.

3.7.Продолжительность учебной практики составляет не более 6 астрономических часов в день согласно требованиям пункта 3.9.2. «Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»(вместе с СП 2.4.3648-20 Санитарные правила...)(Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 №61573)»: Объем учебных занятий и практик не должен превышать 36 академических часов в неделю. Расписание занятий составляется с учетом дневной и недельной умственной работоспособности и в соответствии со шкалой трудности учебных предметов. Образовательная нагрузка равномерно распределяется на всю учеб-

ную неделю. В Годовом календарном учебном плане предусмотрено чередование периодов учебного времени, сессий и каникул.

3.8. Оценка качества освоения АОППО включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

3.9. Знания и умения определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»

3.10. Общий объем АОППО составляет 2340 часов, в том числе:

Наименование раздела	Количество часов
Адаптационный цикл	228
Общепрофессиональный цикл	298
Профессиональный цикл	464
Учебная практика	486
Производственная практика	600
Физическая культура	156

3.11. Каникулы 14 недель, в том числе 2 недели в зимний период на каждом курсе.

3.12. Промежуточная и итоговая аттестация 72 часа. Государственная итоговая аттестация 36 часов.

4. Практика

4.1. При реализации адаптированной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практики направлены на формирование у обучающихся навыков и умений, предусмотренных профессиональным стандартом "Повар".

4.2. Общий объем практик составляет 1086 часов.

Учебная практика – 486 часов, из них в 1-м семестре 84 часа (3 недели), во 2-м семестре 186 часов (7 недель), в 3-м семестре 108 часов (4 недели), в 4-м семестре 108 часов (4 недели).

Производственная практика – 600 часов (20 недель), в 1-м семестре 90 часов (3 недели), во 2-м семестре 210 часов (7 недель), в 3-м семестре 150 часов (5 недель), в 4-м семестре 150 часов (5 недель).

4.3 Учебная практика проводится в учебных мастерских лица под руководством мастера производственного обучения рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

Занятия проводятся по расписанию.

4.4 Производственная практика планируется непрерывно и проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся под руководством шефов-наставников на основании договоров и программы практики, разработанной в лицее.

4.5. При определении мест прохождения производственной практики обучающимся, имеющим инвалидность, лицей учитывает рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций.

4.6. Практики рассчитаны на 30 часовую недельную нагрузку.

5. Порядок аттестации обучающихся

5.1 Текущий контроль успеваемости, промежуточная и итоговая аттестации обучающихся проводятся с учетом особенностей нарушений функций организма обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

5.2. Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся созданы фонды оценочных средств, адаптированные для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, позволяющие оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, предусмотренных адаптированной программой.

5.3. Форма проведения текущей и итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

5.4. Промежуточная аттестация по дисциплинам предусмотрена в форме зачетов, дифференцированных зачетов, которые проводятся за счет времени, отведенного на изучение учебных дисциплин и экзаменов.

5.5. Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

5.6. Квалификационный экзамен проводится лицеем для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе обучающимся, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по профессии 16675 Повар.

5.7. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационном справочнике, и (или) профессиональном стандарте.

5.8. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Если аттестуемый на начальный разряд при всех видах обучения показывает знания и производственные умения выше установленных квалификационной характеристикой, ему присваивается квалификация на разряд выше.

5.9. К прохождению итоговой аттестации допускаются обучающиеся, полностью освоившие программу профессионального обучения по профессии 16675 Повар, не имеющие академических задолженностей.

5.10. Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд и выдается свидетельство о профессии рабочего.

6. Профессиональный цикл

6.1. На предметы адаптационного цикла АОППО предусмотрено 228 часов, на предметы общепрофессионального цикла АОП предусмотрено 298 часов. По данной профессии обучение проводится по модулям. На изучение профессиональных модулей отводится 1550 часов, в том числе на учебную практику запланировано 486 часов и на производственную практику 600 часов.

6.2. Освоение адаптированной образовательной программы профессионального образования сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся. Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся созданы фонды оценочных средств, адаптированные для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, позволяющие оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, предусмотренных адаптированной программой.

6.3. Форма проведения текущей и итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

6.4. Промежуточная аттестация по дисциплинам предусмотрена в форме зачетов, дифференцированных зачетов, которые проводятся за счет времени, отведенного на изучение учебных дисциплин и экзаменов.

6.5. На промежуточную аттестацию отводится 72 часа.

6.6. Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

6.7. Квалификационный экзамен проводится лицеем для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе обучающимся, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по профессии 16675 Повар.

6.8. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационном справочнике, и (или) профессиональном стандарте.

6.9. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Если аттестуемый на начальный разряд при всех видах обучения показывает знания и производственные умения выше установленных квалификационной характеристикой, ему присваивается квалификация на разряд выше.

6.10. К прохождению итоговой аттестации допускаются обучающиеся, полностью освоившие программу профессионального обучения по профессии 16675 Повар, не имеющие академических задолженностей.

6.11. Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд и выдается свидетельство о профессии рабочего.

6.12. На основе учебного рабочего плана составлены учебные рабочие программы адаптационных дисциплин:

АД. 01. Основы интеллектуального труда 36ч.

АД.02. Психология личности и профессиональное самоопределение 36ч.

АД. 03. Коммуникативный практикум 36ч.

АД.04. Адаптивные информационные и коммуникативные технологии 60ч.

АД.05. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний 60ч.

На основе рабочего учебного плана составлены учебные рабочие программы общепрофессиональных дисциплин:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены 32 ч.

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров 64ч.

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места 64ч.

ОП.04 Калькуляция и учет в общественном питании 38ч..

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности 32 ч.

ОП.06 Охрана труда 36 ч.

ОП.07 Экономические и правовые основы производственной деятельности 32ч..

7. Рабочие учебные программы профессиональных модулей:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 258ч.

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 566ч.

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 370ч.

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 356ч.

7.1. Общепрофессиональная дисциплина **«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»** изучает: основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. На занятиях обучающиеся знакомятся с правилами личной гигиены и санитарными требованиями при приготовлении пищи; с правилами санитарной обработки оборудования и инвентаря; с технологией приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств; с простейшими микробиологическими исследованиями. роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров. На занятиях обучающиеся знакомятся с суточной нормой потребности человека в питательных веществах; с методикой составления рационов питания, с ассортиментом и характеристикой основных групп продовольственных товаров.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета.

7.2. Общепрофессиональная дисциплина **«Основы товароведения продовольственных товаров»** изучает това-

роведные характеристики продовольственных товаров, классификацию, ассортимент, состав, производство, методы оценки качества, питательную и энергетическую ценность. На занятиях обучающиеся знакомятся с ассортиментом продовольственных товаров, определяют их группу, оценивают качество по органолептическим показателям.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета.

7.3. Общепрофессиональная дисциплина **«Техническое оснащение и организация рабочего места»** изучает: характеристики основных типов предприятий общественного питания; принципы организации кулинарного и кондитерского производства; учет сырья и готовых изделий на производстве. На занятиях обучающиеся знакомятся с устройством и назначением основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механическим, тепловым и холодильным оборудованием; правилами их безопасного использования; видами раздачи, правилами отпуска готовой кулинарной продукции.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета.

7.4. Общепрофессиональная дисциплина **«Калькуляция и учет в общественном питании»** изучает общую характеристику бухгалтерского учета, ценообразование в общественном питании, материальную ответственность, инвентаризацию. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета.

7.5. Общепрофессиональная дисциплина **«Безопасность жизнедеятельности»** изучает: безопасное поведение человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета.

7.8. Общепрофессиональная дисциплина **«Охрана труда»** изучает законодательство в области охраны труда, обеспечение охраны труда, организацию охраны труда в организациях, на предприятиях, Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы. Производственный травматизм и профессиональные заболевания, по-

жарную безопасность. Требования безопасности к производственному оборудованию.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета.

7.9. Общепрофессиональная дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» изучает: принципы рыночной экономики, организационно-правовые формы организаций, основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения, механизмы формирования заработной платы, формы оплаты труда.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета

7.10. Общепрофессиональная дисциплина «Физическая культура» приучает к здоровому образу жизни, к физическим нагрузкам, развивает выносливость.

Итоговый контроль в форме зачёта.

7.11. ПМ 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Учебная и производственная практика

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Раздел модуля 1.

Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

Раздел модуля 4.

Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Раздел модуля 6.

Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Раздел модуля 7.

Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.

Учебная и производственная практика

7.13. ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

Учебная и производственная практика

7.14. ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции

Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десер-

тов, напитков разнообразного ассортимента

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента Учебная и производственная практика.**9. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	4	5	6	7	8	9
I курс	18.7	9	10	1.2	0	11	50
II курс	19.4	7.2	10	1.2	1.2	3	41
Итого:							

10. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка (кол-во часов)						Распределение обязательной нагрузки (кол-во часов)			
			Максимальная	Самостоятельная	Обязательная				1 курс		2 курс	
					Всего занятий	В том числе			1 семестр, 17 нед.	2 семестр, 22 нед.	1 семестр, 17 нед.	2 семестр, 22 нед.
						Теория	Практика	Курсовых				
АД.00	Адаптационный учебный цикл	-/5/-/-	228	0	228	106	122	0				
АД.01	Основы интеллектуального труда	ДЗ	36	0	36	22	14	0	0	0	0	36
АД.02	Психология личности и профессиональное самоопределение	ДЗ	36	0	36	16	20	0	0	0	0	36
АД.03	Коммуникативный практикум	ДЗ	36	0	36	0	36	0	36	0	0	0
АД.04	Адаптационные информационные и коммуникативные технологии	ДЗ	60	0	60	8	52	0	0	0	60	0
АД.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ	60	0	60	60	0	0	0	0	0	60
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/6/1/-	298	0	298	162	136	0				
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	32	0	32	16	16	0	32	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	64	0	64	34	30	0	64	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	64	0	64	34	30	0	64	0	0	0
ОП.04	Основы калькуляции и учета	Э	38	0	38	20	18	0	0	0	0	38
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	32	0	32	16	16	0	0	0	32	0
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	36	0	36	26	10	0	0	36	0	0
ОП.07	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	32	0	32	16	16	0	0	0	0	32
П.00	Профессиональный цикл	-/9/8/-	1706	0	1706	1236	470	0				
ФК.0	Физическая культура	-/1/-/-	156	0	156	0	156	0				
ФК.00	Физическая культура	-, -, -, ДЗ	156	0	156	0	156	0	34	44	34	44
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	-/2/2/-	258	0	258	114	144	0				

ПП.01	Производственная практика приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	ДЗ	60	0	60	0	60	0	60	0	0	0
УП.01	Учебная практика приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	ДЗ	114	0	114	114	0	0	114	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	84	0	84	0	84	0	84	0	0	0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/2/2/-	566	0	566	396	170	0				
ПП.02	Производственная практика Приготовление ,оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (ПМ 02)	ДЗ	144	0	144	144	0	0	0	144	0	0
УП.02	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	252	0	252	252	0	0	0	252	0	0
МДК.02.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, Э	170	0	170	0	170	0	4	166	0	0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/2/2/-	370	0	370	370	0	0				
ПП.03	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	90	0	90	90	0	0	0	0	90	0
УП.03	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	168	0	168	168	0	0	0	0	168	0
МДК.03.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	112	0	112	112	0	0	0	0	112	0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-/2/2/-	356	0	356	356	0	0				
ПП.04	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	72	0	72	72	0	0	0	0	0	72
УП.04	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	186	0	186	186	0	0	0	0	0	186

МДК.04.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э	98	0	98	98	0	0	0	0	0	98

	ВСЕГО	-/20/9/-	2232	0	2232	1504	728	0	492	642	496	602

ГИА	Государственная (итоговая) аттестация	1 не- деля										

	Всего	Дисциплин и МДК	318	246	238	530
		Учебной практики	114	252	168	0
		Производственной практики	60	144	90	72
		Экзаменов	2	2	2	3
		Дифф. зачётов	6	3	4	7
		Зачётов	0	0	0	0
		Других форм контроля	0	0	0	0

3.2 Календарный учебный график.

Календарный учебный график устанавливает последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, виды учебных занятий, этапы учебной и производственной практик. Календарный учебный график реализации АОП профессии является неотъемлемой частью учебного плана. В период реализации АОП профессии, возможно передвижение того или иного вида учебных занятий в рамках курса обучения без изменения установленного объема времени на тот или иной вид занятия.

1.1 Календарный учебный график, 1 курс

[illegible]

[illegible]

1.1 Календарный учебный график, 2 курс

индекс	Наименование раз- делов, дисциплин, 1.1 профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебных практик	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь						
			36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24		
		1170																																											
АД.00	Адаптационный учебный цикл	192																																											
АД.01	Основы интеллектуально-го труда	36																				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4								
АД.02	Психология личности и профессиональное само-определение	36																				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4								
АД.03	Коммуникативный прак-тикум																																												
АД.04	Адаптивные информаци-онные и коммуникативные технологии	60	2	6	6	6	6	6	6	6	2	6	6	2																															
АД.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	60																				2	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	2						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	102																																											
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, сани-тарии и гигиены																																												
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных това-ров																																												
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места																																												
ОП.04	Калькуляция и учёт в об-щественном питании	38																				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	2							
ОП.05	Безопасность жизнедея-тельности	32	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2																															
ОП.06	Охрана труда																																												
ОП.07	Экономические и правовые основы производственной деятельности	32																					2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						

[illegible]

3.3. Рабочие программы учебных адаптационных дисциплин

3.3.1 Рабочая программа учебной адаптационной дисциплины

АД.01 Основы интеллектуального труда

1. Пояснительная записка.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа разработана на основе Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ 20 апреля 2015 г. N 06-830вн).

Рабочая программа учебной дисциплины АД.01. Основы интеллектуального труда может быть использована в процессе подготовки студентов по профессии 16675 Повар.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина АД.01. Основы интеллектуального труда входит в состав адаптационного цикла, в число адаптационных дисциплин.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами определенных результатов:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*:

- механизмы социальной адаптации;
- основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;

- основы гражданского и семейного законодательства основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;
- основные функции органов труда и занятости населения.

Рабочая программа направлена на освоение общих и профессиональных компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Содержание адаптированной программы дисциплины АД. 01 Основы интеллектуального труда разрабатывается с учетом требований профессионального стандарта и соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

Вид учебной работы	Объем часов/зачетных единиц
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
теоретические знания	22
практические работы	14
Промежуточная аттестация в виде ДЗ	

2. Тематический план.

Наименование частей разделов	Максимальная учебная нагрузка (часы)		
	Всего часов	В т. ч. практические, лабораторные работы	теоретические знания
Основы интеллектуального труда	36	14	22
Итого	36	14	36

1.Содержание учебной дисциплины.

1.Основные подразделения образовательной организации

Понятие образовательного учреждения, определение, типы, виды. Основные подразделения образовательной организации. Закон об образовании.

2.Права и обязанности студента

Права студента. Обязанности студента. Права студента, совмещающего работу и учебу. Право на академический отпуск. Право на перевод и восстановление. Постановка личных учебных целей и анализ полученных результаты. Рациональное использование времени и физической силы в образовательном процессе с учетом имеющихся ограничений здоровья.

3.Организация учебного процесса: лекции, семинары, практические и лабораторные работы. Особенности работы студента на различных видах аудиторных занятий

Основные виды аудиторных занятий (лекции, семинары, практические и лабораторные работы, самостоятельная работа). Применение тайм-менеджмента в организации учебной работы Восприятие информации, обработка

информации. Рассмотрение значения практических и семинарских занятий в профессиональной деятельности. Анализ конкретных ситуаций. Применение приемов тайм-менеджмента в организации учебной работы. Изучение методов самостоятельной работы студентов во время аудиторных занятий. Самостоятельная работа студентов во время аудиторных занятий. Принципы и технологии в организации интеллектуальной деятельности студентов на занятиях.

4.Самостоятельная работа студентов

Организация самостоятельной работы. Контроль и управление самостоятельной работой студентов. Методика самостоятельной работы. Способы самоорганизации учебной деятельности.

5.Технология конспектирования

Основные виды конспектирования и правила их составления

Виды конспектов (свободный, плановый, текстуальный, смешанный, тематический, опорный, цитатный и др.) и правила их составления; техника конспектирования.

6.Формы и методы проверки знаний студентов. Организация промежуточной аттестации студентов

Текущий контроль; балльно-рейтинговая система оценки знаний; курсовое и дипломное проектирование; промежуточная аттестация. Тесты и контрольные задания.

7.Методы и приемы скоростного конспектирования

Виды, методы, техники и приемы скоростного конспектирования.

Конспектирование текста плановым и текстуальным способами. Конспектирование текста смешанным, тематическим способами. Конспектирование текста с применением приемов скоростного конспектирования.

8.Реферат как форма самостоятельной работы

Реферат как жанр научной учебной работы; основные этапы выполнения реферата; требования к структуре, содержанию и оформлению реферата.

9.Основы библиографии и книжного поиска, в том числе работы с электронными ресурсами.

Библиографическое описание как основной способ характеристики документа: общие требования и правила составления. Различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья. Составление библиографического списка по теме.

10.Доклад: содержание, этапы, правила подготовки и выступления

Особенности работы над докладом; требования к содержанию и оформлению доклада; этапы подготовки; правила подготовки выступления к докладу.

11.Компьютерная презентация к докладу

Знакомство с компьютерной презентацией, определение этапов выполнения компьютерной презентации.

Компьютерная презентация как вид самостоятельной работы студентов: презентация как аудиовизуальный формат представления информации; этапы работы над компьютерной презентацией; требования к содержательной части компьютерной презентации; требования к технологической части подготовки слайдов; проведение и защита презентации.

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объём часов	Уровень усвоения
Тема 1. Основные подразделения образовательной организации	Понятие образовательного учреждения, определение, типы, виды. Основные подразделения образовательной организации. Закон об образовании.	2	ОК 01-07
Тема 2. Права и обязанности студента	Права студента. Обязанности студента. Права студента, совмещающего работу и учебу. Право на академический отпуск. Право на перевод и восстановление. Постановка личных учебных целей и анализ полученных результаты. Рациональное использование времени и физической силы в образовательном процессе с учетом имеющихся ограничений здоровья. <i>Практическая работа № 1</i> Изучение прав и обязанностей студентов инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Подготовить сообщение на тему: «Права студентов, проживающих в общежитии».	2 2	ОК 01-07
Раздел 3. Организация учебного процесса: лекции, семинары, практические и лабораторные работы. Особенности работы студента на различных видах аудиторных занятий	Основные виды аудиторных занятий (лекции, семинары, практические и лабораторные работы, самостоятельная работа). Применение тайм-менеджмента в организации учебной работы. <i>Практическое занятие №2</i> Основные виды аудиторных занятий. Восприятие информации, обработка информации. Рассмотрение значения практических и семинарских занятий в профессиональной деятельности. Анализ конкретных ситуаций. Применение приемов тайм-менеджмента в организации учебной работы. Изучение методов самостоятельной работы студентов во время аудиторных занятий. Самостоятельная работа студентов во время аудиторных занятий. Принципы и технологии в организации интеллектуальной деятельности студентов на занятиях.	2 2	ОК 01-07

Тема 4. Самостоятельная работа студентов	Организация самостоятельной работы. Контроль и управление самостоятельной работой студентов. <i>Практическая работа №3</i> Познакомиться с методикой самостоятельной работы. Способами самоорганизации учебной деятельности. Составление таблицы учебно- познавательных заданий для самостоятельной работы. Представление результатов своего интеллектуального труда.	2 2	ОК 01-07
Тема 5. Технология конспектирования	Основные виды конспектирования и правила их составления Виды конспектов (свободный, плановый, текстуальный, смешанный, тематический, опорный, цитатный и др.) и правила их составления; техника конспектирования.	2	ОК 01-07
Тема 6. Формы и методы проверки знаний студентов. Организация промежуточной аттестации студентов.	Текущий контроль; балльно-рейтинговая система оценки знаний; курсовое и дипломное проектирование; промежуточная аттестация. Тесты и контрольные задания.	2	ОК 01-07
Тема 7. Методы и приемы скоростного конспектирования	Виды, методы, техники и приемы скоростного конспектирования. <i>Практическая работа №4</i> Конспектирование текста плановым и текстуальным способами. Конспектирование текста смешанным, тематическим способами. Конспектирование текста с применением приемов скоростного конспектирования.	2 2	ОК 01-07
Тема 8. Реферат как форма самостоятельной работы	Реферат как жанр научной учебной работы; основные этапы выполнения реферата; требования к структуре, содержанию и оформлению реферата.	2	ОК 01-07

Тема 9. Основы библиографии и книжного поиска, в том числе работы с электронными ресурсами.	Библиографическое описание как основной способ характеристики документа: общие требования и правила составления. Различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья. Составление библиографического списка по теме.	2	ОК 01-07
Тема 10. Доклад: содержание, этапы, правила подготовки и выступления	Особенности работы над докладом; требования к содержанию и оформлению доклада; этапы подготовки; правила подготовки выступления к докладу. <i>Практическое занятие №5</i> Подготовить доклад на тему: «Как правильно подготовить речь», «Вхождение в контакт», «Концентрация и удержание внимания», «Аргументация и убеждение», «Завершение выступления». Выступление с докладом.	2	ОК 01-07
Тема 11. Компьютерная презентация к докладу	Знакомство с компьютерной презентацией, определение этапов выполнения компьютерной презентации. Компьютерная презентация как вид самостоятельной работы студентов: презентация как аудиовизуальный формат представления информации; этапы работы над компьютерной презентацией; требования к содержательной части компьютерной презентации; требования к технологической части подготовки слайдов; проведение и защита презентации. <i>Практическая работа №6</i> Подготовить компьютерную презентацию к своему докладу. <i>Практическая работа № 7</i> Выступление с презентацией. Дифференцированный зачет	2 2 2	ОК 01-07
всего		36	

4. Условия реализации программы

4.1 Материально-техническое обеспечение.

Реализация программы предполагает наличие кабинета гуманитарных дисциплин

Оборудование кабинета: Посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, доска, информационный стенд, учебно-методические материалы. Мультимедиа комплект: экран, колонки, проектор. Индивидуальный компьютер с выходом в сеть.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Основная литература:

1. Мандель Б.Р. Основы интеллектуального труда: учеб. пособие для обучающихся в системе СПО/Б.Р. Мандель.- М.: Юрайт.-2020, 393с.

2. Воронцов Г.А. Труд студента: ступени успеха на пути к диплому: Учебное пособие. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. ИНФРА-М, 2014. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=448923>

Дополнительная литература:

1. Куклина, Е. Н. Основы учебно-исследовательской деятельности : учебное пособие для СПО. — 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. — 235 с. (Серия : Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-08818-2. Электронный ресурс. Режим допуска: www.biblio-online.ru/book/E79FFFFF9-C786-4CEE-B695-7812309253D8

4.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы учебной дисциплины обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам и темам.

Реализация программы учебной дисциплины АД.01. Основы интеллектуального труда обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню разделов дисциплины.

Материально-техническая база, обеспечивает проведение занятий. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

5. Контроль и оценка результатов освоения адаптационной учебной дисциплины «Основы интеллектуального труда»

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины АУД.02 Основы интеллектуального труда осуществляется преподавателем в ходе текущего контроля индивидуальных образовательных достижений, промежуточной и итоговой аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем следующими формами и методами: устный опрос, тестирование, решение производственных (проблемных) ситуаций, беседа, защита практических работ, проверка

выполненных самостоятельных внеаудиторных работ, проведение мастер-класса или практикума.

Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность. Форма контроля для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (знания, умения, ОК)	Основные показатели оценки результата
уметь:	
- составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;	- составление плана работы, тезисов доклада (выступления), конспекта лекций.
- работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;	- работа с различными источниками информации;
- выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументированно отстаивать собственную позицию;	- выступление с докладом или презентацией перед аудиторией, уметь отстаивать собственную позицию;
- представлять результаты своего интеллектуального труда;	- представление выполненных заданий;
- ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;	- добиваться поставленных целей;
- рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом ограничений здоровья;	- демонстрация рационально использованного времени;
- применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы;	- использование приемов тайм-менеджмента в организации учебной работы;
- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы;	- демонстрация приобретенных знаний.
знать:	

- особенности интеллектуального труда студента на различных видах аудиторных занятий;	- знать особенности интеллектуального труда студента на различных видах аудиторных занятий;
- основы методики самостоятельной работы;	знать основы методики самостоятельной работы;
- принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией;	- знать принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией;
- различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;	- знать различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- способы самоорганизации учебной деятельности;	- знать способы самоорганизации учебной деятельности;
- рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т.п.).	знать рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т.п.).
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- проявление интереса к будущей профессии; понимание сущности своей профессии по специальности
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- правильность организации собственной деятельности и выбора методов выполнения профессиональных задач
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	способность принимать правильные самостоятельные решения
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- осмысленность выбора и поиска информации для эффективного выполнения задачи
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	- способность анализировать и оценивать информацию используя информационно-коммуникационные технологии.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- способность работать в команде.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявлять ответственность за работу во время ее выполнения.

Рабочая программа учебной адаптационной дисциплины АД.02. Психология личности и профессиональное самоопределение.

1. Пояснительная записка

1.2. Область применения программы

Рабочая программа разработана на основе Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ 20 апреля 2015 г. N 06-830вн).

Рабочая программа учебной дисциплины АД.02. Психология личности и профессиональное самоопределение может быть использована в процессе подготовки студентов по профессии 16675 Повар.

Дисциплина АД. 02 Психология личности и профессиональное самоопределение направлена на использование активных методов групповой психологической работы с целью развития компетентности личного и профессионального общения у студентов с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ). Данная программа предназначена для проведения занятий с использованием различных методических форм и средств: лекций, самостоятельной работы с психологической литературой, деловых игр, тренингов, разбора конфликтных ситуаций.

Усвоение основных разделов курса способствует формированию у студентов навыков межличностного и делового общения, установления оптимальных форм взаимоотношения с другими людьми, сотрудничества, толерантного отношения к окружающим, социальной адаптации.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре АОПОП ПО по профессии 16675 Повар:

АД.02 Психология личности и профессиональное самоопределение входит в адаптационный учебный цикл.

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

В результате освоения программы АД. 02 Психология личности и профессиональное самоопределение студент-инвалид или студент с ограниченными возможностями здоровья должен:

уметь:

- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;
- использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а так же приемы психической саморегуляции в процессе деятельности общения;
- на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессии осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;
- планировать и составлять временную перспективу своего будущего;
- успешно реализовать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;
- знать:
 - необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения;
 - простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления с собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека;
 - современное состояние рынка труда, мир профессии и предъявляемых профессий требований психологическим особенностям человека, и его здоровья;
 - основные принципы и технологии выбора профессии;
 - методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.

1.4Количество часов на освоение программы дисциплины:

Содержание адаптированной программы дисциплины АД. 02 Психология личности и профессиональное самоопределение разрабатывается с учетом требований профессионального стандарта и соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

Вид учебной работы	Объем часов/зачетных единиц
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
Теоретические знания	26
практические работы	10
Промежуточная аттестация в виде ДЗ	

2 Тематический план

Наименование частей разделов	Максимальная учебная нагрузка (часы)		
	Всего часов	В т. ч. практические, лабораторные работы	Теоретические знания
Психология личности и профессиональное самоопределение	36	10	26
Итого	36	10	26

2.Содержание учебной дисциплины.

1.Психология профессиональной деятельности. Сущность профессионального самоопределения

Профессиональная деятельность.

Понятие «деятельность» и «профессия». Человек в сфере трудовой деятельности. Подготовка к труду. Адаптация внутренних условий и внутренних средств деятельности. Требования к внешним условиям и внешним средствам деятельности. Адаптация. Напряженность: понятие, характеристика и проявление напряженности. Подготовка к профессиональной деятельности.

Профессиональное самоопределение

Сущность профессионального самоопределения. Содержательно-процессуальная модель профессионального самоопределения. Профессиональное самоопределение на разных стадиях становления личности. Конфликты профессионального самоопределения.

2.Проблемы выбора. Профессиональная непригодность

Профессиональная структура личности

Детерминация профессионального становления личности. Взаимодействие индивидуального, личностного в профессиональном развитии. Стадии профессионального становления личности.

Профессиональные деформации личности.

Профессиональная непригодность. Методы оценки профессиональной пригодности соискателей на должность. Психодиагностика профессиональной направленности и специальных способностей.

3.Технология выбора профессии. Правильные ориентиры

Профессиональный выбор.

Самосознание. Самодиагностика. Самоопределение.

Профессиональное становление личности – формообразование. Психофизиологические свойства личности. Направленность, профессиональная компетентность, профессионально важные качества. Поиск оптимальных

способов качественного выполнения профессионально значимых видов деятельности в соответствии с индивидуально-психологическими особенностями личности.

Исследование рынка труда.

Анализ профессиональной направленности и рынка труда. Рейтинг профессий. Ярмарки вакансий. Профессиональное консультирование.

4. Личностные регуляторы выбора профессии. Понятие о личности, ее структуре

Структура личности. Свойства и качества, определяющие профессиональный выбор. Психические познавательные процессы.

Понятие «личность». Отличие личности от человека, индивида, индивидуальности. Отличие человека от животного. Отличие мужчины от женщины. Составляющие структуры личности в разных школах психологии. Отечественные психологи о структуре личности. Сознательное и бессознательное. Проявление личности в поведении и профессиональной деятельности. Психические познавательные процессы: память, внимание, восприятие, воображение, мышление, речь. Профессионально значимые способности и качества. Диагностика задатков и способностей при профессиональной ориентации и профессиональном выборе. Определение уровня развития познавательных процессов (внимание, память, мышление). Диагностика познавательных процессов и коэффициента интеллекта.

Практикум по развитию психических процессов и приемы психической саморегуляции.

Использование простейших приемов развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения.

Связь темперамента и характера.

Темперамент и характер в структуре личности. Виды темперамента. Характер. Влияние внешних факторов на формирование и изменения особенностей характера человека. Акцентуации характера. Виды акцентуаций характера. Свойства темперамента в характере человека. Наборы профессионально значимых характерологических качеств – основание для выбора профессии. Диагностики темперамента и характера.

5. Психические процессы и волевая регуляция деятельности человека

Эмоционально-волевая сфера характеристики личности. Эмоция и воля.

Практикум «Как развить волю» по выработке волевых качеств.

Понятие эмоций, их функции и свойства. Отличия между эмоциями и чувствами. Базисные эмоции. Основные элементы эмоциональной сферы личности. Воля. Волевой акт. Психологические особенности воли на разных возрастных этапах развития личности.

Диагностика волевых качеств. Практикум по выработке волевых качеств.

Составление психологического портрета личности. Регуляция психических процессов и состояний

Типы нервной деятельности и особенности регуляции психических процессов и состояний человека. Регуляция как сознательный акт. Волевые усилия. Произвольность психических познавательных процессов. Произвольность

поведения. Влияния внешних факторов на состояния. Способности предупреждения эмоциональных напряжений и срывов. Техники и технологии эмоциональной регуляции и поведения.

Психологические характеристики стресса. Регуляция эмоциональных состояний

Механизмы регуляции эмоциональных состояний. Практикум «Учусь владеть собой»

6. Характер, темперамент и направленность личности

Характерологические особенности профессионала, личности при выборе профессии. Этапы профессионального пути.

Критерии профессионального выбора у Е.А. Климова, Э. Гинзберг и Холланда. Комплекс характерологических особенностей при выборе профессии. Реалистический тип. Социальный тип. Исследовательский тип. Артистический тип. Предпринимательский тип. Конвенциональный тип. Коррекция личности при компромиссном выборе профессии. Этапы профессионального пути. Стратегии формирования психики – стратегии внутреннего обретения новых свойств и качеств личности. Характеристика профессиональных склонностей личности. Диагностика профессионального типа.

Стратегии формирования психики – стратегии внутреннего обретения новых свойств и качеств личности.

7.Познание задатков и способностей.

8.Самопознание. Самовоспитание личности

Самопознание и самовоспитание

Понятие «задатки», «способности», «одаренность», «талант».

Их взаимосвязь с профессиональным определением. Психология самопознания и самовоспитания личности. Понятия самопознание и самовоспитание. Движущие силы и механизм самовоспитания личности. Методы самовоспитания. Самоактуализация.

Приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения. Условия личностной самореализации.

Ознакомление с понятием саморегуляция. Сущность психической саморегуляции. Основы психической саморегуляции. Приемы саморегуляции. Понятие и сформированность представлений личности о себе. Сила «Я» и самоуважение. Компетентность. Аутопсихологическая компетентность. Коммуникативная компетентность. Условия формирования компетентности. Необходимость формирования аутопсихологической компетентности и коммуникативной компетентности - требование времени.

Способы конструктивного взаимодействия.

Способы конструктивного взаимодействия. Стратегии поведения в конфликте. Способы разрешения. Отработка модели поведения в конфликте. Стратегии поведения в конфликте.

Способы разрешения. Отработка модели поведения в конфликте.

9.Профессиональное самоопределение на разных стадиях возрастного развития человека. Особенности юношеского периода

Этапы профессионального развития. Развитие профессиональных технологии на стадии первичной

Стадии профессионального становления. Зарождение профессионально ориентированных интересов. Профессиональные намерения и осознанные желания в процессе выбора профессии. Профессиональное обучение – профессиональная подготовка. Профессиональная адаптация- освоение системы взаимоотношений в трудовом коллективе. Оптимальный уровень профессиональной активности. Проявление индивидуальности в профессиональной деятельности.

Составление плана личностного профессионального развития. Изменение характера профессиональной деятельности. Проявление активности на стадии профессионального мастерства.

10. Профессия, специальность, специализация. Основные классификации профессий

Профессиональные категории.

Профессия. Специальность. Классификация профессий. Общее представление о профессии. Понятие профессия, специальность, специализация, должность. Основные подходы к классификации профессий. Изучение психологии выбора профессии. Профессиография и профессиограмма.

3. Тематический план и содержание адаптивной учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия.	Объём часов	Уровень усвоения
Раздел 1. Психология профессиональной деятельности. Сущность профессионального самоопределения		4	
Тема 1.1 Профессиональная деятельность.	Содержание учебного материала Понятие «деятельность» и «профессия». Человек в сфере трудовой деятельности. Подготовка к труду. Адаптация внутренних условий и внутренних средств деятельности. Требования к внешним условиям и внешним средствам деятельности. Адаптация. Напряженность: понятие, характеристика и проявление напряженности. Подготовка к профессиональной деятельности.	2	2-3
Тема 1.2 Профессиональное самоопределение	Содержание учебного материала Практическое занятие №1 Сущность профессионального самоопределения. Содержательно-процессуальная модель профессионального самоопределения. Профессиональное самоопределение на разных стадиях становления личности. Конфликты профессионального самоопределения.	2	2-3
Раздел 2. Проблемы выбора. Профессиональная непригодность		4	
Тема 2.1 Профессиональная структура личности	Содержание учебного материала Детерминация профессионального становления личности. Взаимодействие индивидуального, личностного в профессиональном развитии. Стадии профессионального становления личности.	2	2-3

Тема 2.2. Профессиональные деформации личности.	Содержание учебного материала Практическое занятие №2 Профессиональная непригодность. Методы оценки профессиональной пригодности соискателей на должность. Психодиагностика профессиональной направленности и специальных способностей.	2	2-3
Раздел 3 Технология выбора профессии. Правильные ориентиры		4	
Тема 3.1 Профессиональный выбор. Самосознание. Самодиагностика. Самоопределение.	Содержание учебного материала Профессиональное становление личности – формообразование. Психофизиологические свойства личности. Направленность, профессиональная компетентность, профессионально важные качества. Поиск оптимальных способов качественного выполнения профессионально значимых видов деятельности в соответствии с индивидуально-психологическими особенностями личности.	2	2-3
Тема 3.2. Исследование рынка труда.	Содержание учебного материала Анализ профессиональной направленности и рынка труда. Рейтинг профессий. Ярмарки вакансий. Профессиональное консультирование.	2	2-3
Раздел 4 Личностные регуляторы выбора профессии. Понятие о личности, ее структуре		6	
Тема 4.1 Структура личности. Свойства и качества, определяющие профессиональный выбор. Психические познавательные процессы.	Содержание учебного материала Понятие «личность». Отличие личности от человека, индивида, индивидуальности. Отличие человека от животного. Отличие мужчины от женщины. Составляющие структуры личности в разных школах психологии. Отечественные психологи о структуре личности. Сознательное и бессознательное.	2	2-3

	Проявление личности в поведении и профессиональной деятельности. Психические познавательные процессы: память, внимание, восприятие, воображение, мышление, речь. Профессионально значимые способности и качества. Диагностика задатков и способностей при профессиональной ориентации и профессиональном выборе. Определение уровня развития познавательных процессов (внимание, память, мышление). Диагностика познавательных процессов и коэффициента интеллекта.		
Тема 4.2. Практикум по развитию психических процессов и приемы психической саморегуляции.	Содержание учебного материала Практическое занятие №3 Использование простейших приемов развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения.	2	2-3
Тема 4.3. Связь темперамента и характера. .	Содержание учебного материала Практическое занятие №4 Темперамент и характер в структуре личности. Виды темперамента. Характер. Влияние внешних факторов на формирование и изменения особенностей характера человека. Акцентуации характера. Виды акцентуаций характера. Свойства темперамента в характере человека. Наборы профессионально значимых характерологических качеств – основание для выбора профессии. Диагностики темперамента и характера.	2	2-3
Раздел 5 Психические процессы и волевая регуляция деятельности человека		6	
Тема 5.1. Эмоционально-волевая сфера характеристики личности. Эмоция и воля. Практикум «Как развить волю» по выра-	Содержание учебного материала Практическое занятие №5 Понятие эмоций, их функции и свойства. Отличия между эмоциями и чувствами. Базисные эмоции. Основные элементы эмоциональной сферы личности. Воля. Волевой акт. Психологические	2	2-3

ботке волевых качеств.	особенности воли на разных возрастных этапах развития личности. Диагностика волевых качеств. Практикум по выработке волевых качеств.		
Тема 5.2. Составление психологического портрета личности. Регуляция психических процессов и состояний	Содержание учебного материала Типы нервной деятельности и особенности регуляции психических процессов и состояний человека. Регуляция как сознательный акт. Волевые усилия. Произвольность психических познавательных процессов. Произвольность поведения. Влияния внешних факторов на состояния. Способности предупреждения эмоциональных напряжений и срывов. Техники и технологии эмоциональной регуляции и поведения.	2	2-3
Тема 5.3. Психологические характеристики стресса. Регуляция эмоциональных состояний	Содержание учебного материала Практическое занятие №6 Механизмы регуляции эмоциональных состояний. Практикум «Учусь владеть собой»	2	2-3
Раздел 6 Профессиональная направленность личности Характер, темперамент и направленность личности		2	
Тема 6.1. Характерологические особенности профессионала, личности при выборе профессии. Этапы профессионального пути.	Содержание учебного материала Критерии профессионального выбора у Е.А. Климова, Э. Гинзберг и Холланда. Комплекс характерологических особенностей при выборе профессии. Реалистический тип. Социальный тип. Исследовательский тип. Артистический тип. Предпринимательский тип. Конвенциональный тип. Коррекция личности при компромиссном выборе профессии. Этапы профессионального пути. Стратегии формирования психики – стратегии внутреннего обретения новых свойств и качеств личности. Характеристика профессиональных склонностей личности. Диагностика профессионального типа. Стратегии формирования психики – стратегии внутреннего обре-	2	2-3

	тения новых свойств и качеств личности.		
Раздел 7 Познание задатков и способностей. Самопознание. Самовоспитание личности		6	
Тема 7.1. Самопознание и самовоспитание	Содержание учебного материала Понятие «задатки», «способности», «одаренность», «талант». Их взаимосвязь с профессиональным определением. Психология самопознания и самовоспитания личности. Понятия самопознание и самовоспитание. Движущие силы и механизм самовоспитания личности. Методы самовоспитания. Самоактуализация.	2	2-3
Тема 7.2. Приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения. Условия личностной самореализации.	Содержание учебного материала Практическое занятие №7 Ознакомление с понятием саморегуляция. Сущность психической саморегуляции. Основы психической саморегуляции. Приемы саморегуляции. Понятие и сформированность представлений личности о себе. Сила «Я» и самоуважение. Компетентность. Аутопсихологическая компетентность. Коммуникативная компетентность. Условия формирования компетентности. Необходимость формирования аутопсихологической компетентности и коммуникативной компетентности - требование времени.	2	2-3
Тема 7.3. Тренинг «Способы конструктивного взаимодействия.	Содержание учебного материала Практическое занятие №8 Стратегии поведения в конфликте. Способы разрешения. Отработка модели поведения в конфликте.	2	2-3
Раздел 8 Профессиональное самоопределение на разных стадиях возрастного развития человека. Особенности юношеского периода		2	

Тема 8.1 Этапы профессионального развития. Развитие профессиональных технологии на стадии первичной	Содержание учебного материала Практическое занятие №9 Стадии профессионального становления. Зарождение профессионально ориентированных интересов. Профессиональные намерения и осознанные желания в процессе выбора профессии. Профессиональное обучение – профессиональная подготовка. Профессиональная адаптация- освоение системы взаимоотношений в трудовом коллективе. Оптимальный уровень профессиональной активности. Проявление индивидуальности в профессиональной деятельности. Составление плана личностного профессионального развития. Изменение характера профессиональной деятельности. Проявление активности на стадии профессионального мастерства.	2	2-3
Раздел 9 Профессия, специальность, специализация. Основные классификации профессий		2	2-3
Тема 9.1. Профессиональные категории.	Содержание учебного материала Практическое занятие №10 Профессия. Специальность. Классификация профессий. Общее представление о профессии. Понятие профессия, специальность, специализация, должность. Основные подходы к классификации профессий. Изучение психологии выбора профессии. Профессиография и профессиограмма. Дифференцированный зачет	2	2-3
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)

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

4. Условия реализации дисциплины.

4. 1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета гуманитарных или социальных дисциплин;

Оборудование учебного кабинета:

- ☐ мультимедийное оборудование;
- ☐ информационно-коммуникативные средства;
- ☐ экранно-звуковые пособия;
- ☐ комплект учебно-методической документации;
- ☐ наличие средств, для осуществления методов арт-терапии (бумага, плакаты, карандаши, краски и т.п.)

В процессе освоения адаптационной программы учебной дисциплины «Психология личности и профессиональное самоопределение» студенты имеют доступ к электронным учебным материалам, имеющимся в свободном доступе в Интернете (электронным книгам, практикумам, тестам, и др.).

В целях реализации компетентностного подхода при изучении дисциплины в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий.

Основными формами организации учебных занятий по программе и методами работы являются:

- игровые процедуры, которые моделируют определенные ситуации, ролевые игры разыгрывание различных ситуаций, предлагаемых как этюды;
- активизирующие методики.
- дискуссии, эвристические беседы, мини-лекции обсуждение вопросов, связанных с основной темой занятий;
- диагностические методики (тесты, анкеты-опросники), тренинговые упражнения;
- рисуночная арт-терапия – задания тематические;
- моделирование образцов поведения;
- метафорические истории и притчи.

Использование *интерактивных методических средств* позволяет наиболее эффективно решать поставленные задачи.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Учебная литература

1. Зеер Э.Ф., Павлова А.М., Садовникова Н.О. Основы профориентологии. М.: Высшая школа, 2014. (гриф УМО). 240 с.

2. Исмагилова Ф.С. Основы профессионального консультирования: учеб. Пособие. М.; Воронеж, 2015. 256 с.

3. Ильин Е. П. Дифференциальная психология профессиональной деятельности.: СПб.: Питер, 1-е издание, 2014 г.

4. Климов Е.А. Психология профессионального самоопределения: учеб. пособие / Ред. И. Чистяковой. 5-е изд., перераб. и доп. М.: Академия, 2014. 304 с.

6. Пряжников Н.С. Профессиональное самоопределение. Теория и практика: учеб. Пособие. М.: Академия, 2015. 320 с.

7. Пряжникова Е.Ю., Пряжников Н.С. Профориентация: учеб. пособие. 5-е изд., испр. и доп. М.: Академия, 2015. 496 с.

8. Усов В.В. Деловая культура: учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. образования -6-е изд., стер.- М: Издательский центр «Академия», 2015 – 400 с.

9. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник для нач. проф. образования— 7-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2015 — 160 с.

Дополнительные источники для преподавателя

1. Айзенк Г.Ю. Структура личности / Пер. с англ.. - М.; СПб: КСП+; Ювента, 1999.
2. Ананьев Б.Г. Избранные труды по психологии: Очерки психологии. История русской психологии. - СПб.: Изд-во С.-Петербур. ун-та.- Т.1, 2007.- 411 с.
3. Андреев О.А. Тренируем свою память. - Ростов н/Д.: Феникс, 2004.-221 с.
4. Батаршев А.В. Психология индивидуальных различий: от темперамента к характеру и типологии личности. – М., 2001.
5. Борисова Е.М. О роли профессиональной деятельности в развитии личности // Психология формирования и развития личности / Под ред. Л. И. Анцыферовой. - М.: Наука, 1980.
6. Божович Л.И. Проблемы формирования личности / Под ред. Д.И. Фельдштейна. - М., Воронеж: МОДЭК, 1995.
7. Блонский П.П. Педология: кн. для преподавателей и студентов пед. вузов.- М.: Владос, 2000.-287 с.
8. Бреслав Г. Психология эмоций: учебник для вузов / Г.М. Бреслав. - М.: Академия: Смысл, 2004.-542 с.
9. Василенко Е.А. Основные направления в зарубежной психологии: хрестоматия по курсу «Психология: учебно-методическое пособие для студентов педагогических вузов. – Челябинск: Цицеро, 2011. – 132 с.
10. Веккер Л.М. Психика и реальность: единая теория психических процессов/ Ред. А.В. Либин.- М.: Смысл, 2000.- 658 с.
11. Волков Б.С. Методология и методы психологического исследования: учеб. пособие для вузов. –М.: Мир: Академ. Проект, 2005.-350 с.
12. Выготский Л.С. Психология развития человека. - М.: Смысл: Эксмо, 2006.— 1135с.
13. Глуханюк, Н.С. Практикум по общей психологии: Учебное пособие для вузов / Н.С. Глуханюк и др. – М.: МПСИ; Воронеж: МОДЭК, 2006.
14. Зинченко В.П. Психологические основы педагогики: учеб. пособие для вузов. - М.: Гардарики, 2002.-431 с.
15. Изард К.Э. Психология эмоций. - СПб.и др.: Питер, 2008.-(Мастера психологии).-460 с.

- 16.Ильина М.Н.Подготовка к школе: развивающие игры и упражнения. -СПб. : Питер, 2006.-204 с.
- 17.Ильин Е. П. Дифференциальная психология профессиональной деятельности.: СПб.: Питер, 1-е издание, 2014 г.

5.Контроль и оценка результатов освоения адаптационной учебной дисциплины «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины АУД.02 Психология личности и профессиональное самоопределение осуществляется преподавателем в ходе текущего контроля индивидуальных образовательных достижений, промежуточной и итоговой аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем следующими формами и методами: устный опрос, тестирование, решение производственных (проблемных) ситуаций, беседа, защита практических работ, проверка выполненных самостоятельных внеаудиторных работ, проведение мастер-класса или практикума.

Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета.

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья осуществляется входной контроль, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - в форме тестирования. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность. Форма контроля для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, мастер-классов, психологических практикумов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Уметь:</i> - создавать деловую обстановку в общении, эффективно разрешать конфликты; - анализировать события, явления, поступки личности, давать им нравственную оценку; - использовать стратегии и техники	Текущий контроль: решение ситуационных задач, публичное выступление, мастер-класс, деловая игра, практикум, решение проблемных ситуаций. Практическая работа Практикум

конструктивного взаимодействия; -осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета; -пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; -передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи; -принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме; - поддерживать деловую репутацию; - создавать и соблюдать имидж делового человека; -организовывать рабочее место.	
<i>Знать:</i> - знать теоретические основы этики и этикета, особенности их проявления на государственной службе и современные тенденции развития этикетных норм в деятельности государственных служащих; - ценностно-целевой и культурно-нормативный ряд конструктивного взаимодействия; - основу этики самоотношения; - этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами; - составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары и др.; -правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения.	Устный и письменный контроль по тестам с открытыми и закрытыми вопросами, содержащими не проблемные и проблемные вопросы и задания. Практическая работа Кроссворд, викторина
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

Рабочая программа адаптационной дисциплины
АД.03.Коммуникативный практикум

1. Пояснительная записка.

1.1 Область применения программы

Программа адаптационной дисциплины используется для изучения коммуникативного практикума в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих адаптивную образовательную программу среднего общего образования для инвалидов и лиц с ОВЗ, при подготовке квалифицированных рабочих, служащих.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплину «Коммуникативный практикум» рекомендуется проводить одновременно с освоением дисциплины Основы интеллектуального труда.

Результаты освоения дисциплины «Коммуникативный практикум» являются основой изучения дисциплины «Психология личности профессиональное самоопределение» и всех профессиональных модулей.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Цель дисциплины «Коммуникативный практикум» - подготовить обучающихся к эффективной коммуникативной деятельности в учебной, а также, деловой и социальной сферах. Обеспечить формирование компетенций: способность и готовность применять полученные знания в процессе теоретической и практической деятельности.

В результате освоения программы "Коммуникативный практикум" обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья **должен уметь:**

- толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;
- выбирать такие стиль, средства, приемы 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 ее;
- ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом;
- эффективно взаимодействовать в команде;
- взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт;
- ставить задачи профессионального и личностного развития;

должен знать:

- теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;
- методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению;
- приемы 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.

должен владеть:

- методологией деятельностного, личностно ориентированного, компетентностного подходов;
- практическими способами поиска научной и профессиональной информации с использованием современных компьютерных средств, сетевых технологий, баз данных и знаний;
- навыками технологического моделирования коммуникативного поведения в соответствии с условиями и целью социального взаимодействия.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Содержание адаптированной программы дисциплины АД. 03 Коммуникативный практикум разрабатывается с учетом требований профессионального стандарта и соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

Вид учебной работы	Объем часов/зачетных единиц
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
теоретические знания	-
практические работы	36
Промежуточная аттестация в виде ДЗ	

2. Тематический план

Наименование частей разделов	Всего часов	В т. ч. практические, лабораторные работы
Коммуникативный практикум	36	36
Итого	36	36

2.Содержание учебной дисциплины.

1.Сущность коммуникации в разных сферах

Сущность коммуникации в разных сферах. Коммуникативное поведение как деятельность. Условия эффективной коммуникации в различных видах деятельности. Принципы коммуникативного взаимодействия. Понятие общительности и коммуникабельности. Современные социальные сферы коммуникации. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения. Понятие о социальной роли. Сигналы социальной роли. Национальные особенности улыбки. Индивидуально-типологические особенности личности. Речь и взаимопонимание, выбор слов и выражений, речевая дистанция и табу. Этапы речи и их задачи. Основные требования к речи: темп, артикуляция, произношение, громкость. Выбор дистанции. Адресат

и адресант. Правила общения в ситуации приветствия, знакомства, представления. Правила выражения извинения, комплимента и критики. Причины двусмысленности и способы её устранения.

Упражнения на установление контакта общения. Сущность коммуникации в разных сферах. Коммуникативное поведение как деятельность. Условия эффективной коммуникации в различных видах деятельности. Принципы коммуникативного взаимодействия. Понятие общительности и коммуникабельности. Современные социальные сферы коммуникации. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения. Понятие о социальной роли. Сигналы социальной роли. Национальные особенности улыбки.

2. Основные функции и виды коммуникации.

Моделирование коммуникативного процесса. Индивидуально-типологические особенности личности. Речь и взаимопонимание, выбор слов и выражений, речевая дистанция и табу. Этапы речи и их задачи. Основные требования к речи: темп, артикуляция, произношение, громкость. Выбор дистанции. Адресат и адресант. Правила общения в ситуации приветствия, знакомства, представления. Правила выражения извинения, комплимента и критики. Причины двусмысленности и способы её устранения.

Структура и функции коммуникации. Перцептивная (восприятие), собственно коммуникативная (общение) и интерактивная (взаимодействие). Приемы саморегуляции поведения человека в процессе межличностного общения. Функции коммуникации в соответствии с содержанием процесса коммуникации: контактная, информативная, интерактивная(побудительная), прагматическая, экспрессивная, установление отношений, социальная.

3. Понятие деловой этики.

Сущность и виды коммуникации в деловой сфере. Принципы делового этикета и их значение в профессиональной сфере. Коммуникационно-психологические основы делового общения. Понятия «деловая этика», «профессиональная этика», этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами.

4. Специфика вербальной и невербальной коммуникации.

Различия между вербальной и невербальной коммуникациями. Взаимодействие вербальных и невербальных средств коммуникации. Стратегия и тактика речевого поведения. Внешний облик делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары.

Интерпретация невербальных знаковых систем с элементами тренинга. Средства невербального общения: мимика, жесты, поза, интонация и др. Правила невербального общения. Внешние проявления эмоциональных состояний. Улыбка. Взгляд. Жесты: оценки, самоконтроля, доминирования, расположения. Поза. «Читаемые» позы: открытая, закрытая (защитная), готовности. Сигналы лжи и агрессии.

Отработка невербальных навыков общения. Жесты и позы, формирующие позитивный имидж. Этикетно - недопустимые жесты, позы, мимика в деловом общении. Упражнение «Подарок». Игра «Испорченный телефон». Упражнение «Немое кино». Тест «Понимаете ли вы язык мимики и

жестов?»).

Составление резюме по заданной форме. Упражнение «Объявление». Составление объявления о предложении своих услуг, содержащее описание того, что не может предложить другой специалист. Правила составления резюме. Структура резюме. Ошибки при составлении резюме. Сопроводительное письмо.

5. Методы постановки целей в деловой коммуникации.

Моделирование цели жизни. Упражнение «Ежедневник». Технология превращения мечты в цель. Цель - это то, что является основой любого действия и также является результатом. Позитивная формулировка. Принципиальная достижимость (конкретность), подконтрольность, экологичность. «Карта жизни» и образ мира (целостное видение будущего, мир людей, мир вещей, мир идей, события жизни, образ успеха). Упражнение «Начинайте, представляя конечную цель».

6. Эффективное общение.

Тренинг «Активный стиль общения». Общая характеристика эффективного общения. Передача информации нужному адресату и получение желаемой обратной связи путем воздействия и привлечения внимания. 6 основных стилей общения. Общие правила активной коммуникации. Бизнес - субординация: клиенты, руководство, коллеги. Качества культурного человека при взаимодействии с коллегами и партнерами. Методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению. Самодиагностика по теме «Общение». Отработка техник активного слушания. Слушание, виды слушания. Значение умения слушать в коммуникации. Эффективные приемы активного слушания. Методы активного слушания. Упражнения для развития навыка активного слушания. Упражнение «Установление невербального контакта». Тренинг «Что я умею: слышать или слушать?»

Тренинг на тему «Командообразование». Группа как социально-психологический феномен. Виды групп. Общение в группе. Самодиагностика умения слушать собеседника. Приемы рефлексивного слушания. Отработка навыков работы в команде и навыков командного взаимодействия (умение ставить общую цель и соотносить свои задачи с основной задачей команды). Снятие эмоционально-психологического напряжения. Практическое упражнение «Групповое поведение». Групповая дискуссия как метод принятия решения в процессе взаимодействия в группе. Правила проведения споров, дискуссий, дебатов. Возможность взаимодействия членов группы друг с другом, степень их участия в групповых процессах, вероятность создания подгрупп, соперничество которых может привести к внутригрупповым конфликтам и т. д. Принятие правил работы группы. Эффективность групповой работы.

8. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили поведения в конфликтной ситуации.

Отработка навыков преодоления коммуникативных барьеров. Коммуникативные барьеры в общении. Виды коммуникативных барьеров.

Социальные стереотипы, предубеждения и дискриминация. Коммуникативные барьеры: логический, семантический, фонетический, стилистический. Некомпетентность, неумение выражать свои мысли, плохая техника речи, неумение слушать, барьер модальностей, барьер характера, барьер некомпетентности. Моделирование ситуации коммуникативного барьера и путей выхода из него. Упражнение «Барьеры застенчивости».

Самодиагностика уровня конфликтности

Упражнение «Два барана». Конфликты как часть жизни людей. Функции конфликтов. Сущность конфликтов в деловой коммуникации, их классификация и причины возникновения. Динамика конфликта. Стратегии поведения при конструктивных конфликтах: соперничество, сотрудничество, компромисс, избегание, приспособление. Особенности реагирования в конфликтной ситуации (типы реагирования в конфликтной ситуации).

8.Способы психологической защиты.

Защитные механизмы. Роль психологической защиты в формировании личности профессионала. Манипуляции в деловом общении. Несколько эффективных способов блокирования нежелательных или неуместных попыток манипулирования. Универсальный алгоритм защиты. Защитный экран. "Я уничтожаю своих врагов, превращая их в своих друзей". Методы дистанцирования, отражения, переключения, опредмеченной защиты. Упражнение «Держи удар». Приемы «Вентилятор», «Аквариум», «Кукиш», «Куклы». Практическое упражнение «Учимся разрешать конфликты». Приёмы защиты от манипуляций: ссылка на отсутствие полномочий, строгие правила, на вышестоящее лицо и его запреты, рефлексия.

9.Виды и формы взаимодействие студентов в условиях образовательной организации.

Различные аспекты учебы и жизнедеятельности студентов. Основные сферы жизнедеятельности студенческой молодежи в период обучения. Адаптация к учебной деятельности в колледже. Психологические факторы успешной учебы студентов. Структура факторов дезадаптации. Типичные особенности жизнедеятельности студентов в период экзаменов. Развитие навыков установления контакта. Как расположить к себе собеседника. Характеристика основных проблем студентов - инвалидов в образовательном учреждении. Пути совершенствования искусства общения. Пути преодоления барьеров отрицательных эмоций. Пути преодоления барьеров речи. Упражнение «Зеркало». Упражнение «Эмпатия в общении». Упражнение «Аплодисменты»

Отработка практических навыков коммуникации при помощи вербальных и невербальных средств. Виды и формы взаимодействия студентов в условиях образовательной организации. Взаимодействие со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт. Субординация. Гендерные различия и деловая сфера.

10.Моделирование ситуаций, связанных с различными аспектами учебы и жизнедеятельности студентов -инвалидов.

Учение, труд, общение, творчество – основные модели жизнедеятельности студента с ОВЗ. Социально-психологические закономерности межличностного взаимодействия. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения). Взаимодействие как организация совместной деятельности. Типы взаимодействия. Классификация форм совместной деятельности.

11.Формы, методы, технологии самопрезентации.

Вербальное упражнение "Развитие умения самопрезентации". Формы, методы и технологии самопрезентации. Упражнение "Пять качеств". Правила активного стиля общения и успешной презентации. Правила общения при собеседовании с работодателем и начальником.

Тренинг «Ресурсы стрессоустойчивости». Понятие и природа стресса. Причины и источники стресса. Виды стресса. Экзамен как один из стрессоров. Профессиональные стрессы в деловом общении и проблемы стрессоустойчивости. Профилактика стрессов в деловом общении. Цель как ресурс стрессоустойчивости: прогнозирование и планирование деятельности, определение промежуточных целей и конечного результата. Гигиена здоровья и профилактика утомляемости и перегрузок. Управление временем. Дыхание и релаксация. Динамические методы саморегуляции. Упражнение «Я и стресс».

12.Конструирование цели жизни. Технология превращения мечты в цель.

Тренинг на тему «Ступени карьеры». Понятие жизненного успеха. Кризис – время новых возможностей. Стратегия построения карьеры. Тактика построения карьеры. Стратегии коммуникаций. Притча о бабочке. Аргументированная оценка степени востребованности специальности на рынке труда.

3. Тематический план и содержание адаптационной учебной дисциплины «Коммуникативный практикум»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объём часов	Уровень усвоения
Тема 1. Сущность коммуникации в разных сферах	<i>Практическая работа №1</i> Сущность коммуникации в разных сферах. Коммуникативное поведение как деятельность. Условия эффективной коммуникации в различных видах деятельности. Принципы коммуникативного взаимодействия. Понятие общительности и коммуникабельности. Современные социальные сферы коммуникации. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения. Понятие о социальной роли. Сигналы социальной роли. Национальные особенности улыбки. Индивидуально-типологические особенности личности. Речь и взаимопонимание, выбор слов и выражений, речевая дистанция и табу. Этапы речи и их задачи. Основные требования к речи: темп, артикуляция, произношение, громкость. Выбор дистанции. Адресат и адресант. Правила общения в ситуации приветствия, знакомства, представления. Правила выражения извинения, комплимента и критики. Причины двусмысленности и способы её устранения.	2	1,2,3
	<i>Практическая работа №2</i> Упражнения на установление контакта общения. Сущность коммуникации в разных сферах. Коммуникативное поведение как деятельность. Условия эффективной коммуникации в различных видах деятельности. Принципы коммуникативного взаимодействия. Понятие общительности и коммуникабельности. Современные социальные сферы коммуникации. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения. Понятие о социальной роли. Сигналы социальной роли. Национальные особенности улыбки.	2	1,2,3

Тема 2. Определение функций и видов коммуникации	Практическая работа №3 Моделирование коммуникативного процесса. Индивидуально-типологические особенности личности. Речь и взаимопонимание, выбор слов и выражений, речевая дистанция и табу. Этапы речи и их задачи. Основные требования к речи: темп, артикуляция, произношение, громкость. Выбор дистанции. Адресат и адресант. Правила общения в ситуации приветствия, знакомства, представления. Правила выражения извинения, комплимента и критики. Причины двусмысленности и способы её устранения. Структура и функции коммуникации. Перцептивная (восприятие), собственно коммуникативная (общение) и интерактивная (взаимодействие). Приемы саморегуляции поведения человека в процессе межличностного общения. Функции коммуникации в соответствии с содержанием процесса коммуникации: контактная, информативная, интерактивная(побудительная), прагматическая, экспрессивная, установление отношений, социальная.	2	1,2,3
Тема 3. Сущность и виды коммуникации в деловой сфере.	Практическая работа №4 Тренинг «Деловое общение». Сущность и виды коммуникации в деловой сфере. Принципы делового этикета и их значение в профессиональной сфере. Коммуникативно-психологические основы делового общения. Понятия «деловая этика, «профессиональная этика», этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами.	2	1,2,3
Тема 4. Специфика вербальной и невербальной коммуникации	Практическая работа №5 Различия между вербальной и невербальной коммуникациями. Взаимодействие вербальных и невербальных средств коммуникации. Стратегия и тактика речевого поведения. Внешний облик делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары. Интерпретация невербальных знаковых систем с элементами тренинга. Средства невербального общения: мимика, жесты, поза, интонация и др. Правила невербального общения. Внешние проявления эмоциональных состояний. Улыбка. Взгляд. Жесты: оценки,	2	1,2,3

	самоконтроля, доминирования, расположения. Поза. «Читаемые» позы: открытая, закрытая (защитная), готовности. Сигналы лжи и агрессии.		
	Практическая работа №6 Отработка невербальных навыков общения. Жесты и позы, формирующие позитивный имидж. Этикетно - недопустимые жесты, позы, мимика в деловом общении. Упражнение «Подарок». Игра «Испорченный телефон». Упражнение «Немое кино». Тест «Понимаете ли вы язык мимики и жестов?». Составление резюме по заданной форме. Упражнение «Объявление». Составление объявления о предложении своих услуг, содержащее описание того, что не может предложить другой специалист. Правила составления резюме. Структура резюме. Ошибки при составлении резюме. Сопроводительное письмо.	2	1,2,3
Тема 5. Методы постановки целей	Практическая работа № 7 Моделирование цели жизни. Упражнение «Ежедневник». Технология превращения мечты в цель. Цель - это то, что является основой любого действия и также является результатом. Позитивная формулировка. Принципиальная достижимость (конкретность), подконтрольность, экологичность. «Карта жизни» и образ мира (целостное видение будущего, мир людей, мир вещей, мир идей, события жизни, образ успеха). Упражнение «Начинайте, представляя конечную цель».	2	1,2,3
Тема 6. Общая характеристика эффективного общения	Практическая работа №8 Тренинг «Активный стиль общения». Общая характеристика эффективного общения. Передача информации нужному адресату и получение желаемой обратной связи путем воздействия и привлечения внимания. 6 основных стилей общения. Общие правила активной коммуникации. Бизнес - субординация: клиенты, руководство, коллеги. Качества культурного человека при взаимодей-	2	1,2,3

	ствии с коллегами и партнерами. Методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению. Самодиагностика по теме «Общение». Отработка техник активного слушания. Слушание, виды слушания. Значение умения слушать в коммуникации. Эффективные приемы активного слушания. Методы активного слушания. Упражнения для развития навыка активного слушания. Упражнение «Установление невербального контакта». Тренинг «Что я умею: слышать или слушать?»		
	Практическая работа №9 Тренинг на тему «Командообразование». Группа как социально-психологический феномен. Виды групп. Общение в группе. Самодиагностика умения слушать собеседника. Приемы рефлексивного слушания. Отработка навыков работы в команде и навыков командного взаимодействия (умение ставить общую цель и соотносить свои задачи с основной задачей команды). Снятие эмоционально-психологического напряжения. Практическое упражнение «Групповое поведение». Групповая дискуссия как метод принятия решения в процессе взаимодействия в группе. Правила проведения споров, дискуссий, дебатов. Возможность взаимодействия членов группы друг с другом, степень их участия в групповых процессах, вероятность создания подгрупп, соперничество которых может привести к внутригрупповым конфликтам и т. д. Принятие правил работы группы. Эффективность групповой работы.	2	1,2,3
Тема 7. Коммуникативные барьеры и пути их преодоления	Практическая работа №10 Отработка навыков преодоления коммуникативных барьеров. Коммуникативные барьеры в общении. Виды коммуникативных барьеров. Социальные стереотипы, предубеждения и дискриминация. Коммуникативные барьеры: логический, семантический, фонетический, стилистический. Некомпетентность, неумение выра-	2	1,2,3

	жать свои мысли, плохая техника речи, неумение слушать, барьер модальностей, барьер характера, барьер некомпетентности. Моделирование ситуации коммуникативного барьера и путей выхода из него. Упражнение «Барьеры застенчивости».		
	Практическая работа №11 Самодиагностика уровня конфликтности Упражнение “Два барана”. Конфликты как часть жизни людей. Функции конфликтов. Сущность конфликтов в деловой коммуникации, их классификация и причины возникновения. Динамика конфликта. Стратегии поведения при конструктивных конфликтах: соперничество, сотрудничество, компромисс, избегание, приспособление. Особенности реагирования в конфликтной ситуации (типы реагирования в конфликтной ситуации).	2	1,2,3
Тема 8. Освоение способов психологической защиты. Подборка приемов психологической защиты от негативных, травмирующих переживаний	Практическая работа №12 Защитные механизмы. Роль психологической защиты в формировании личности профессионала. Манипуляции в деловом общении. Несколько эффективных способов блокирования нежелательных или неуместных попыток манипулирования. Универсальный алгоритм защиты. Защитный экран. "Я уничтожаю своих врагов, превращая их в своих друзей". Методы дистанцирования, отражения, переключения, опредмеченной защиты. Упражнение «Держи удар». Приемы «Вентилятор», «Аквариум», «Кукиш», «Куклы». Практическое упражнение «Учимся разрешать конфликты». Приёмы защиты от манипуляций: ссылка на отсутствие полномочий, строгие правила, на вышестоящее лицо и его запреты, рефлексия.	2	1,2,3
Тема 9. Взаимодействие студентов в образовательной организации в различных ситуациях (учеба и жизнедеятельность)	Практическая работа №13 Различные аспекты учебы и жизнедеятельности студентов. Основные сферы жизнедеятельности студенческой молодежи в период обучения. Адаптация к учебной деятельности в колледже. Психологические факторы успешной учебы студентов. Структура факторов дезадаптации. Типичные особенности жизнедеятельности сту-	2	1,2,3

	дентов в период экзаменов. Развитие навыков установления контакта. Как расположить к себе собеседника. Характеристика основных проблем студентов - инвалидов в образовательном учреждении. Пути совершенствования искусства общения. Пути преодоления барьеров отрицательных эмоций. Пути преодоления барьеров речи. Упражнение «Зеркало». Упражнение «Эмпатия в общении». Упражнение «Аплодисменты»		
	Практическая работа №14 Отработка практических навыков коммуникации при помощи вербальных и невербальных средств. Виды и формы взаимодействия студентов в условиях образовательной организации. Взаимодействие со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт. Субординация. Гендерные различия и деловая сфера.	2	1,2,3
Тема 10. Моделирование ситуаций, связанных с различными аспектами учебы и жизнедеятельности студентов-инвалидов.	Практическая работа №15 Учение, труд, общение, творчество – основные модели жизнедеятельности студента с ОВЗ. Социально-психологические закономерности межличностного взаимодействия. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения). Взаимодействие как организация совместной деятельности. Типы взаимодействия. Классификация форм совместной деятельности.	2	1,2,3
Тема 11. Понятие самопрезентации. Методы и техники саморегуляции эмоциональных состояний	Практическая работа №16 Вербальное упражнение "Развитие умения самопрезентации". Формы, методы и технологии самопрезентации. Упражнение “Пять качеств”. Правила активного стиля общения и успешной презентации. Правила общения при собеседовании с работодателем и начальником.	2	1,2,3
	Практическая работа №17 Тренинг «Ресурсы стрессоустойчивости». Понятие и природа стресса. Причины и источники стресса. Виды стресса. Экзамен как один из стрессоров. Профессиональные стрессы в деловом общении и проблемы стрессоустойчивости. Профилактика стрессов в	2	1,2,3

	деловом общении. Цель как ресурс стрессоустойчивости: прогнозирование и планирование деятельности, определение промежуточных целей и конечного результата. Гигиена здоровья и профилактика утомляемости и перегрузок. Управление временем. Дыхание и релаксация. Динамические методы саморегуляции. Упражнение «Я и стресс».		
Тема 12. Конструирование жизненных целей, построение жизненных планов	Практическая работа №18 Тренинг на тему «Ступени карьеры». Понятие жизненного успеха. Кризис – время новых возможностей. Стратегия построения карьеры. Тактика построения карьеры. Стратегии коммуникаций. Притча о бабочке. Аргументированная оценка степени востребованности специальности на рынке труда. Дифференцированный зачет	2	1,2,3
<i>всего</i>		36	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4 Условия реализации дисциплины

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета гуманитарных или социальных дисциплин;

Оборудование учебного кабинета:

- ☐ мультимедийное оборудование;
- ☐ информационно-коммуникативные средства;
- ☐ экранно-звуковые пособия;
- ☐ комплект учебно-методической документации;
- ☐ наличие средств, для осуществления практических занятий

В процессе освоения дополнительной программы учебной дисциплины «Коммуникативный практикум» студенты имеют доступ к электронным учебным материалам, имеющимся в свободном доступе в Интернете (электронным книгам, практикумам, тестам, и др.).

При реализации программы учебной дисциплины «**Коммуникативный практикум**» применяются активные и интерактивные форм проведения занятий: интерактивная учебная лекция, обсуждение в группах, деловые и ролевые игры, анализ конкретных ситуаций (кейс-метод), просмотр и обсуждение видеофильмов, тренинги, игры с элементами тренинга, с целью формирования и развития требуемых компетенций обучающихся.

Основными формами организации учебных занятий по программе и методами работы являются:

- игровые процедуры, которые моделируют определенные ситуации, ролевые игры разыгрывание различных ситуаций, предлагаемых как этюды;
- активизирующие методики.
- дискуссии, эвристические беседы, мини-лекции обсуждение вопросов, связанных с основной темой занятий;
- диагностические методики (тесты, анкеты-опросники), тренинговые упражнения;
- рисуночная арт-терапия – задания тематические;
- моделирование образцов поведения;
- метафорические истории и притчи.

Использование *интерактивных методических средств* позволяет наиболее эффективно решать поставленные задачи.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Деловая культура и психология общения [Текст] : учебник / Г. М. Шеламова. - 17-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 189, [1] с. : ил.

Дополнительные источники:

Психология общения : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. П. Панфилова. — М. : Издательский центр «Академия», 2013.

Большунов А.Я., Киселева Н.И., Марченко Г.И., Новиков А.В., Тюриков А.Г., Чернышова Л.И., ДЕЛОВЫЕ КОММУНИКАЦИИ: учебник для бакалавров / Под

редакцией доцента Л.И. Чернышовой. — М.: Финансовый университет, Департамент социологии, 2018.

Электронные издания (электронные ресурсы):

Бороздина, Г. В. Психология делового общения [Электронный ресурс] : Учебник / Г. В. Бороздина - Москва: ООО Издательский центр ИНФРА-М, 2015.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Коммуникативный практикум»

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины АД.03 «Коммуникативный практикум» осуществляется преподавателем в ходе текущего контроля индивидуальных образовательных достижений, промежуточной и итоговой аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем следующими формами и методами: устный опрос, тестирование, решение производственных (проблемных) ситуаций, беседа, защита практических работ, проверка выполненных самостоятельных внеаудиторных работ, проведение мастер-класса или практикума.

Итоговый контроль в форме дифференцированного зачета.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность. Форма контроля для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, мастер-классов, психологических практикумов.

Контроль и оценка результатов освоения предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, решения задач, презентаций, сообщений.

Основные показатели оценки результата освоенные умения:

- толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;
- выбирать такие стиль, средства, приемы 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 ее;
- ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом;
- эффективно взаимодействовать в команде;

- взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт;
- ставить задачи профессионального и личностного развития;

усвоенные знания

- теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;
- методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению;
- приемы 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.

Рабочая программа учебной адаптационной дисциплины

АД.04. Адаптивные информационные и коммуникативные технологии.

1.Пояснительная записка

1.1 Область применения программы

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины «Информатика» (далее - программа) является частью адаптированной основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

Программа может быть использована для профессиональной подготовки, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре АОПОП ПО по профессии 16675 Повар:

Дисциплина входит в адаптационный учебный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В процессе изучения адаптационной учебной дисциплины у обучающегося сформируются:

общие компетенции:

понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;

анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;

осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;

использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;

умения:

- правильно организовывать свое рабочее место, применять правила техники безопасности при работе на компьютере;
- вводить прописные и строчные буквы;
- совершать операции с файлом;
- запускать программы с помощью главного меню;
- приводить примеры и информационных носителей, просматривать содержимое съемного и жесткого диска;
- форматировать текст в текстовом редакторе;
- открывать программу Paint и использовать имеющиеся в ней инструменты, создавать, редактировать и форматировать графические объекты;
- открывать программу Microsoft PowerPoint и использовать имеющиеся в ней инструменты, создавать, редактировать и форматировать презентации;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для планирования текущей работы.

знания:

- правила техники безопасности;
- понятие информатика, информация;
- основные устройства компьютера и понимать их назначение;
- основные объекты Рабочего стола и понимать их назначение;
- виды и формы информации, действия с информацией;
- правила ввода текста, понятие и способы форматирования;
- способы преобразования информации в графическом редакторе Paint;
- способы преобразования информации в программе Microsoft PowerPoint.

Обучение носит коррекционную направленность, которая заключается в усвоении обучающимися элементов логического мышления, в обогащении устной речи, получении новых социально значимых для самостоятельной жизни знаний. Большое место в программе отводится привитию обучающимся практических умений и навыков.

На уроках обеспечивается возможность каждому обучающемуся работать в том темпе, в котором он лучше усваивает материал. Программа составлена таким образом, что формирование знаний и умений осуществляется на доступном для обучающихся уровне.

1.4 Количество часов на освоение программы адаптационной учебной дисциплины:

учебная нагрузка составляет 60 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем адаптационной учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
практические занятия	20
промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание адаптационной учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Компьютер	Содержание: Техника безопасности и организация рабочего места. Понятия информатика и информация. Устройство компьютера: основные устройства и дополнительные, процессор, устройства в информации, память. Ввод информации в память компьютера. Клавиатура. Группы клавиш. Основная позиция пальцев на клавиатуре. Программы и файлы. Понятия: программное обеспечение, операционная система, прикладные программы. Рабочий стол. Управление с помощью мыши. Понятия ярлык, значок. Главное меню. Запуск программ. Возможности кнопки Пуск. Понятие Окно программы. Практические занятия: №1 по теме: «Клавиатурный тренажер»; №2 по теме: «Работа с программами и файлами»; №3 по теме: «Работа с главным меню».	14
Тема 2. Информация вокруг нас	Содержание: Хранение информации. Файлы и папки. Носители информации. Передача информации. Формы представления информации. Обработка информации. Практические занятия: №4 по теме: «Работа с информацией»; №5 по теме: «Работа с файлами и папками».	8
Тема 3. Обработка текстовой информации	Содержание: Текстовые документы и технологии их создания: текстовые документы и их структурные единицы (раздел, абзац, строка, слово, символ). Создание, редактирование и форматирование текстовых документов на компьютере. Стилизовое форматирование. Технологии создания текстовых документов. Включение в текстовый документ списков, таблиц, диаграмм, формул и графических объектов. Создание ссылок: сноски, оглавления, предметные указатели. Форматирование страниц документа. Ориентация, размеры страницы, величина полей. Нумерация страниц. Сохранение документа в различных текстовых форматах. Инструменты распознавания текстов. Практические занятия: №6 по теме: «Работа в текстовом редакторе».	18

Тема 4. Информационные технологии	Содержание: Компьютерная графика. Инструменты графического редактора. Обработка графической информации. Обработка текстовой и графической информации. Создание движущихся изображений. Создание движущихся изображений в PowerPoint. Практические занятия: №7 по теме: «Работа в графическом редакторе»; №8 по теме: «Создание презентаций в PowerPoint». Дифференцированный зачет	20

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины «Информатика» требует наличие:

- учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Босова Л.Л. Информатика: Учебник для 5 класса. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2018.

2. Босова Л.Л. Информатика: Рабочая тетрадь для 5 класса. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2018.

3. Босова Л.Л., Босова А.Ю. Уроки информатики в 5–7 классах: методическое пособие. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2018.

4. Босова Л.Л. Набор цифровых образовательных ресурсов «Информатика 5–7». – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2018.

Дополнительные источники:

1. Тарасов Д., Электронная тетрадь по информатике 5 класс (к учебнику Босовой Л.Л.).

2. Тарасов Д., Информатика 5 класс в помощь учителю и ученику (к учебнику Босовой Л.Л.).

Электронные образовательные ресурсы:

<http://school.edu.ru/catalog.asp> – Российский общеобразовательный портал

<http://metodist.lbz.ru/> – Методическая служба. БИНОМ. Лаборатория знаний

<http://videouroki.net/> – Сайт учителя для учителей

<http://metod-kopilka.ru/> – Методическая копилка учителя информатики

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
общие компетенции: понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес; организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем; анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач; использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами; умения: правильно организовывать свое рабочее место, применять правила техники безопасности при работе на компьютере; вводить прописные и строчные буквы; совершать операции с файлом; запускать программы с помощью главного меню; приводить примеры и информационных носителей, просматривать содержимое съемного и жесткого диска; форматировать текст в текстовом редакторе; открывать программу Paint и использовать имеющиеся в ней инструменты, создавать, редактировать и форматировать графические объекты; открывать программу Microsoft PowerPoint и использовать имеющиеся в ней инструменты, создавать, редактировать и форматировать презентации; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для планирования текущей работы.	Устный опрос; тестовый опрос; решение заданий на практических занятиях.

знания: правила техники безопасности; понятие информатика, информация; основные устройства компьютера и понимать их назначение; основные объекты Рабочего стола и понимать их назначение; виды и формы информации, действия с информацией; правила ввода текста, понятие и способы форматирования; способы преобразования информации в графическом редакторе Paint; способы преобразования информации в программе Microsoft PowerPoint.	

**Рабочая программа учебной адаптационной дисциплины
АД.05. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний.**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины (далее - программа) является частью адаптированной основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

Программа может быть использована для профессиональной подготовки, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре АОПОП ПО по профессии 16675 Повар:

Дисциплина входит в адаптационный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В процессе изучения адаптационной учебной дисциплины у обучающегося сформируются:

общие компетенции:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,
- проявлять к ней устойчивый интерес;
- организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;
- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;
- использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;

умения:

- 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 и профессиональных ситуациях.

знания:

- механизмы социальной адаптации;
- основополагающие международные документы по правам человека;
- основы гражданского и семейного законодательства;
- основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
- основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;
- функции органов труда и занятости населения.

Обучение носит коррекционную направленность, которая заключается в усвоении обучающимися элементов логического мышления, в обогащении устной речи, получении новых социально значимых для самостоятельной жизни знаний. Большое место в программе отводится привитию обучающимся практических умений и навыков.

На уроках обеспечивается возможность каждому обучающемуся работать в том темпе, в котором он лучше усваивает материал. Программа составлена таким образом, что формирование знаний и умений осуществляется на доступном для обучающихся уровне.

1.4 Количество часов на освоение программы адаптационной учебной дисциплины:

учебная нагрузка составляет 60 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем адаптационной 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: промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.	

2.2. Рабочий тематический план и содержание адаптационной учебной дисциплины
Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов 60	Уровень освоения
Тема 1. «Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия»		6	
Тема: «Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия»	Понятие социальной адаптации.	2	2
	Виды социализации (полная социальная, физиологическая, психологическая, организационная, экономическая и др.). Этапы и стадии социализации (адаптационный шок, мобилизация адаптационных ресурсов, ответ на вызов среды).	2	2
	Механизмы социальной адаптации (добровольный, вынужденный). Деадаптация: понятие, причины.	2	2
Тема2. «Конвенция ООН о правах инвалидов.»		6	
Тема: «Конвенция ООН о правах инвалидов.»	Основополагающие международные документы по правам человека (Всеобщая декларация прав человека, Декларация прав и свобод человека и гражданина, Конвенция о правах ребенка, Конвенция ООН о правах инвалидов и др.).	2	2
	Механизм защиты прав человека в РФ (конституционная, государственная, судебная, собственная).	2	
	Гарантии основных прав и свобод.	2	2

Тема 3. «Основы гражданского и семейного законодательства.»		16	
Тема: «Основы гражданского и семейного законодательства.»	Понятие и источники гражданского права. Граждане как субъекты гражданского права.	2	2
	Гражданин РФ. Права и обязанности граждан РФ Избирательный процесс. Избирательная система. Голосование, как форма участия граждан в политической жизни страны	2	2
	Основы наследственного права (понятие «наследование», основания наследования, наследование по закону и по завещанию, приобретение наследства, право на отказ от наследования и т.п.).	2	2
	Гражданские права несовершеннолетних.	2	2
	Законодательство о защите прав потребителей. Процессуальные аспекты защиты прав потребителей.	2	2
	Семейное законодательство РФ. Заключение и прекращение брака. Права и обязанности супругов.	2	2
	Брачный договор. Права и обязанности родителей и детей. Алиментные обязательства членов семьи.	2	2
	Права несовершеннолетних детей. Опекa и попечительство.	2	2
Тема4. «Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.»		14	
Тема: «Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.»	Трудовое право. Работник и работодатель. Порядок приема на работу, трудовая книжка, трудовой стаж. Трудовой договор. Заключение трудового договора (возраст, с которого допускается заключение трудового договора, гарантии при заключении трудового договора, документы, предъявляемые при заключении трудового договора и т.д.). Изменение и прекращение трудового договора (перевод на другую работу, временный перевод, отстранение от работы, расторжение трудового договора по соглашению сторон, другие основания прекращения трудового до-	2	2

	говора).		
	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
	Трудовой распорядок. Дисциплина труда. Правила внутреннего трудового распорядка, поощрения за труд, дисциплинарные взыскания, порядок наложения взысканий, снятие дисциплинарного взыскания.	2	2
	Особенности регулирования труда отдельных категорий граждан (особенности регулирования труда женщин, инвалидов, несовершеннолетних и т.п.).	2	2
	Заработная плата. Гарантии и компенсации.	2	2
	Решение трудовых споров. Рассмотрение и решение коллективных и индивидуальных трудовых споров.	2	2
	Забастовка. Формы самозащиты прав работника.	2	2
Тема 5. «Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»»		2	
Тема: Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации».	Новые изменения в законах об инвалидах.	2	2
Тема 6. «Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации»		4	
Тема: «Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации»	Перечень гарантий инвалидам в РФ.	2	2
	Бесплатные изделия медицинского назначения и специализи-	2	2

	рованные продукты лечебного питания. Санаторно- курортное лечение.		
Тема 7. «Медико-социальная экспертиза.»		4	
Тема: «Медико-социальная экспертиза.»	Деятельность бюро медико-социальной экспертизы. Организация работы бюро медико-социальной экспертизы.	2	2
	. Нормативно правовые основы по медико-социальной экспертизе и реабилитации инвалидов	2	2
Тема 8. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.		4	
Тема: Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.	Сущность, понятие, основные виды реабилитации инвалидов. Профессиональная и трудовая реабилитация инвалидов. Проблемы занятости инвалидов.	2	2
	Порядок формирования и реализации медицинской реабилитации больного. Порядок реализации индивидуальной программы.	2	2
Тема 9. Трудоустройство инвалидов.		2	
Тема: Трудоустройство инвалидов.	Понятие и технология социального проектирования в сфере трудоустройства инвалидов. Правовые основы проектирования в сфере трудоустройства инвалидов Дифференцированный зачёт	4	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, стенды, шкафы для хранения дидактических пособий, комплект учебно-методических пособий.

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

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Конституция РФ.
2. Трудовой кодекс РФ.
3. Семейный кодекс РФ.
4. Гражданский кодекс РФ.
5. Конвенция ООН о правах инвалидов.
6. Конвенция о правах ребенка.
7. Казанская, В. Г. Подросток: социальная адаптация. Книга для психологов, педагогов и родителей / В. Г. Казанская — «Питер», 2011.
8. Адаптация личности в современном мире: Межвуз. сб. науч. тр. — Саратов: ИЦ «Наука», 2011. — Вып. 3. — 110 с.: ил.
9. Правовые основы защиты инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: учеб. пособие / Е.В. Дараселя, М.А. Каплюк, Е.С. Луценко; ФГБОУ ВО РГУПС. — Ростов н/Д, 2017. — 120 с.

Дополнительные источники:

1. Мазунина, М. В. Рынок труда : учеб. пособие для студентов направления 080100.62, 080400.62 / М. В. Мазунина ; ВятГУ, ФЭМ, каф. ЭК. - Киров : [б. и.], 2014. - 151 с.. - Библиогр.: с. 147-151. - 100 экз.
2. Муратова, С. А. Семейное право : учебник / С. А. Муратова. - 4-е изд., перераб. и доп.. - М. : ЮНИТИ : Закон и право, 2013. - 367 с.. - (Dura lex, sed lex)

Интернет – ресурсы:

psychology-online.net - сайт «Научная и популярная психология» Библиотека. Мастерская (Компьютерная психодиагностика, Психологический практикум).

flogiston.ru- сайт «Флогистон. Психология из первых рук». Публикации. Новости. Обзоры. Библиотека. (Тематические подборки статей.).

ido.rudn.ru(Психология и Педагогика) - электронный учебник по курсу «Психология и Педагогика» (авт.: Богданов И.В., Лазарев С.В. и др.) от Федерального фонда учебных курсов на портале Института Дистанционного Образования.

yurpsy.by.ru- сайт «Юридическая психология». В разделах «Учебные материалы» и «Библиотека» представлено очень много книг, лекций, статей и т.д.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
общие компетенции: понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес; организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем; анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач; использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами; умения: 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 и профессиональных ситуациях; знания: механизмы социальной адаптации; основополагающие международные документы по правам человека; основы гражданского и семейного законодательства; основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов; основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования; функции органов труда и занятости населения.	- Экспертная оценка результата выполнения задания. - Устный опрос; - Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы и др.); - Проверка ведения тетрадей.

3.4. Рабочие программы учебных общепрофессиональных дисциплин

Рабочая программа дисциплин общепрофессионального цикла

ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитария и гигиена»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Основы товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	ПК	Умения	Знания
ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.6, ПК 4.5, ПК 5.5	1.1-	соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиология основных пищевых продуктов; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
	2.1-	определять источники микробиологического загрязнения;	
	3.1-	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,	
	4.1-	обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	
ПК 1.4, ПК 2.2-	5.1-	готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; загрязнения	пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности
	5.5	проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	
ПК 1.4,	1.2-	рассчитывать энергетическую ценность блюд;	пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности
ПК 2.2-	2.2-	рассчитывать суточный расход	

2.8, ПК 3.2- 3.6, ПК 4.2- 4.5, ПК 5.2- 5.5	энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания
	составлять рационы питания для различных категорий потребителей	
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска ин-	Номенклатура информацион-

	формации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	ных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное про-	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в про-

	граммное обеспечение	фессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	32
в том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторные занятия	2
практические занятия	14
самостоятельная работа	-
Дифференцированный зачет	

3. 3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	1	ОК1-7, 9,10
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.		
Раздел 1	Основы микробиологии в пищевом производстве	8	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 'С 5.1-5.5
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала	5	
	1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	2	
	. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.		
	. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		
	4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.		
	Тематика практических занятий	1	
1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с мутными консервами образцами пищевых продуктов	1		

Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Тематика лабораторных работ	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Изучение под микроскопом микроорганизмов	2	
	Содержание учебного материала	3	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности	2	
	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.		

	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения		
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития		
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания		
	Схема микробиологического контроля		
	Тематика практических занятий	1	ОК1-7, 9,10 ПК
	Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	1	1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК
Раздел 2	Основы физиологии питания	13	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	2	
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2	

Тема 2.2 Пищеварение и ус- вояемость пищи	Содержание учебного материала	3	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1-3.6
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	1	
	2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		

	Тематика практических занятий	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Изучение схемы пищеварительного тракта. 2. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	
Тема 2.3 Обмен веществ и энер- гии	Содержание учебного материала	3	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	1	
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда		
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	1	
	2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	1	

Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	3 1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда		
	2. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебнопрофилактическом питании. Методики составления рационов питания		
	Тематика практических занятий	2	
	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
Раздел 3	Санитария и гигиена в пищевом производстве	10	
Тема 3.1	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10

Личная и производственная гигиена	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала	4	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования,	2	
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.		
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	
Тема 3.3	Содержание учебного материала	3	ОК 1-7, 9,10

Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья. способам и режимам тепловой обработки тов и полуфабрикатов	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и ные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитер-изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению.		
	Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разре-шенных и запрещенных добавок		
	Тематика практических занятий	2	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требо-вания к транспортиро-ванию, приемке и хра-нению пищевых про-дуктов	Содержание учебного материала Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хране-нию продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной про-дукции. Сопроводительная документация	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции. Дифференцированный зачёт		

Bcero:	32	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены». Оборудование кабинета согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016

Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии и питания, санитарии и гигиены: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / Т.А.. Лаушкина, – 4-е изд.стер – М. : Издательский центр «Академия», 2019

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания		
Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР)	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий

при выполнении работ; производить санитар- ную обработку оборудо- вания и инвентаря, готовить растворы дез- инфицирующих и мо- ющих средств; проводить органолеп- тическую оценку без- опасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энерге- тическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребите- лей	действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие тре- бованиям инструк- ций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выпол- нения практических зада- ний на зачете/экзамене

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля произ-
водится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результатив- ности (правильных от- ветов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

3.3.2 Рабочая программа дисциплин общепрофессионального цикла ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образова-
тельной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу,
связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональ-
ным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Основы това-

рование продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

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

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	64
Самостоятельная работа	-
Объем образовательной программы	64
в том числе:	
теоретическое обучение	34
Лабораторные занятия	30
практические занятия	-
Дифференцированный зачет	

3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы
1	2	3	4
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. 2. Энергетическая ценность пищевых продуктов	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала 1. Классификация продовольственных товаров. 2. Качество и безопасность продовольственных товаров.	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки 2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	8	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика лабораторных работ	4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5
	Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	2	ПК 4.1-4.5

Тема 3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.	4	
	2. Условия и сроки хранения зерновых товаров		
	Тематика лабораторных работ	4	
	1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	4	
Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	4	
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров		
	Тематика лабораторных работ	4	
	Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	4	
Тема 5 Товароведная ха-	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к каче-	4	

характеристика рыбы, рыбных продуктов	ству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
	Тематика лабораторных работ	4	ОК 1-7,9,10
	Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2 2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7,9,10
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	4	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов		
	Тематика лабораторных работ	4	
	1. Органолептическая оценка качества мяса	4	
Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7,9,10
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	4	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение		
	3. Условия. сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		
	Тематика лабораторных работ	4	ОК 1-7,9,10
	1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям.	4	ПК 1.1-1.5

	комление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. 2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	10 4	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.		
	2. Условия и сроки хранения		
	Тематика лабораторных работ	6	
	1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту. Дифференцированный зачёт	6	
Всего:		64	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Товароведения продовольственных товаров». Оборудование учебного кабинета согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Епифанова М.В.. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / М.В. Епифанова, – 2-е изд.стер – М. : Издательский центр «Академия», 2019

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

3.3.3 Рабочая программа дисциплин общепрофессионального цикла ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания

ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач.

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

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	64
в том числе:	
теоретическое обучение	34
лабораторные занятия	-
практические занятия	30
самостоятельная работа	-
Дифференцированный зачет	

3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	26	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	2	ОК1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала 1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. 2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов 3. Характеристика способов кулинарной обработки 4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. 5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях 6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. 7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	24 12	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции		

	9. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания		
	Тематика практических занятий	12	ОК1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	4	
	2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	4	
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	4	
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	38	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	18	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила	10	
	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		

	6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	8	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки ово- шей и кар-	4	

	тофеля.		
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	4	
Тема 2.2 Тепловое оборудо- вание	Содержание учебного материала	16	ОК1-7, 9, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1- 4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	8	
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуата- ции		
	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Прави- ла безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	8	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	4	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации multifunctional теплового оборудования.	4	
Тема 2.3 Холодильное обору- дование	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1- 3.6 ПК 4.1-4.5
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охла- ждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила без- опасной эксплуатации	2	
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гиги- ены		
	Тематика практических занятий	2	

	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования. Дифференцированный зачет		ПК 5.1-5.5
Всего:		64	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места». Оборудование учебного кабинета согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для студентов учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. стер.– М. : Издательский центр «Академия», 2019.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изго-	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

тавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.		
Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог

90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

3.3.5 Рабочая программа дисциплин общепрофессионального цикла

ОП. 04 «Калькуляция и учёт в общественном питании»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина имеет связь с дисциплиной ОП. 04 «Калькуляция и учёт в общественном питании»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК , ОК	Умения	Знания
ПК 1.1- 1.4, ПК 2.1- 2.8, ПК 3.1- 3.6, ПК 4.1- 4.5, ПК 5.1- 5.5	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности,

		пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология

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

	планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	38
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия	18
самостоятельная работа	-
Дифференцированный зачет	

3. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала 1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета 2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля 3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов 4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9,10
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала 1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания 2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства 3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета 4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления 5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, муч-	14 4	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9,10
	Тематика практических занятий	10	

	1. Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,	4	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5
	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	2	5.2-5.5
	3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	4	OK1-5, 9,10
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала	4	
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально ответственных лиц	4	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление		5.2-5.5 OK1-5, 9,10
Тема 4.	Содержание учебного материала	6	

Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 OK1-5, 9,10
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой		
	Тематика практических занятий	4	
	Практические занятия 4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	4	
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпусков и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала	8	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 OK1-OK5, OK9, OK10
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	4	
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции		
	3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кон-		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала	4	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 OK1-5, 9,10
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам		
	2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями		
	3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольнокассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче		
	4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира		

	Дифференцированный зачет		
<i>Всего:</i>		38	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Социально-экономических дисциплин». Оборудование учебного кабинета согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Потапова И.И. Калькуляция и учёт: учеб. пособие для учащихся учреждений нач.проф. образования / И.П. Потапова. – 3-е изд., стер – М. : Издательский центр «Академия», 2019

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осу-		

ществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;		
- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НД и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам		

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

Рабочая программа дисциплин общепрофессионального цикла ОП.05 «Безопасность жизнедеятельности»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины (далее - программа) является частью адаптированной основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

Программа может быть использована для профессиональной подготовки, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1-10, ПК 1.1, 2.1,3.1,4.1,5.1	-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профи-	-принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях про-

	лактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.	тиводействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	32
в том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторные работы	

практические занятия	16
самостоятельная работа ¹	
Дифференцированный зачет	

3. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08. «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел I. Гражданская оборона		8	
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и социального характера	Содержание учебного материала	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах		
	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником		
	Тематика практических занятий		
	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения	2	
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	Содержание учебного материала	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Приборы радиационной и химической разведки и контроля		
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения		
	Тематика практических занятий		
	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	2	
	Организация и проведение мероприятий для снижения уровня опасностей в профессиональной деятельности и быту, защита при их возникновении		
Раздел 2. Основы военной службы и медико-санитарная подготовка		24	ОК.1-ОК.4,

Тема 2.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	Содержание учебного материала	2	ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Военная доктрина Российской Федерации. Основы обороны государства. Основные документы по безопасности Российских территорий. Национальная безопасность и национальные интересы России. Классификация видов и родов войск ВС РФ. Структура военной организации. Состав и структура ВС России, основные цели и задачи.		
Тема 2.2. Терроризм, как серьезная угроза национальной безопасности России.	Содержание учебного материала	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Терроризм в любых формах своего проявления. Проблема терроризма и борьба. Федеральный закон «О борьбе с терроризмом». Организация работы по противодействию терроризму. Концепция национальной безопасности РФ. Террористические группировки. Информационное оружие.		
Тема 2.3. Основы военной службы	Содержание учебного материала	8	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Категории граждан, подлежащих обязательному воинскому учету. Обязанности граждан, возложенные в целях обеспечения воинского учета.		
	Тематика практических занятий		
	Изучение знаков различия по принадлежности к Вооруженным Силам		
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата		
	Учебные стрельбы.		
	Угрозы национальной безопасности России.		
Тема 2.4 Основы медико-санитарной подготовки.	Содержание учебного материала	4	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Общее понятие о здоровье. Репродуктивное здоровье – важная часть здоровья человека и общества. Факторы, влияющие на здоровье и благополучие. Понятие о здоровом образе жизни. Психологическая уравновешенность, двигательная активность и закаливание.		
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях		

	Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.		
	Тематика практических занятий		
	ПДП при кровотечениях		
	Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности		
	Способы наложения шин при различных видах переломов. Техника эвакуации пострадавшего.	6	
	Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца		
	Дифференцированный зачет		
Всего:		32	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Безопасность жизнедеятельности». Оборудование учебного кабинета согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/Ю.Г. Сапронов.- М.:Издательский центр «Академия», -2017г.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	. Показатели оценки результата
Уметь:	
Умение организовать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	Разработка алгоритма действия при ЧС Поиск и выбор защитных сооружений от ЧС Показ действий по эвакуации при ЧС
Умение предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту.	Разработка профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида. Планирование аварийно-спасательных работ при ликвидации последствий ЧС
Умение использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	Показ выполнения нормативов по РХБЗ Подготовка средств коллективной и индивидуальной защиты к эксплуата-

	ции
Умение применять первичные средства пожаротушения.	Показ выполнения упражнения по тушению условного пожара
Умение ориентироваться в перечне военно-учётных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности.	Поиск и выбор военно-учётных специальностей родственных полученной в лице специальности
Умение применять профессиональные знания в ходе выполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией.	Подготавливать решение действий по вводным задачам, касающихся полученных профессиональных знаний.
Умение владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.	Построение бесконфликтного общения в учебной группе Отслеживание острых ситуаций при общении со студентами в группе, преподавателями, родителями. Прогнозирование своего поведения в экстремальных условиях.
Умение оказывать первую помощь пострадавшим.	Показ алгоритма действия при определении состояния пострадавшего. Выполнение приёмов само и взаимопомощи при травмах, кровотечениях и переломах. Экстренной реанимации.
Знать:	
Знание принципов обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной угрозе национальной безопасности России.	Систематизирование и изложение полученных знаний.
Знание основных видов потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации.	Анализ опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и в быту. Соблюдение требований безопасности в профессиональной деятельности. Приведение примеров снижения вероятностей потенциальных опасностей.
Знание основ военной службы и	Перечисление обязанностей граждан

обороны государства.	РФ, связанных с обороной государства. Установление различий между мобилизацией, военным положением и военным временем
Знание Задач и основных мероприятий гражданской обороны;	Перечисление задач войск ГО и центра МЧС. Классифицирование задач МЧС по степеням боевой готовности.
Знание способов защиты населения от оружия массового поражения.	Описание способов защиты населения от ОМП.
Знание мер пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.	Изложение профилактических мер по противопожарной безопасности и сообщения правил эвакуации при пожарах.
Знание организации и порядка призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке.	Изложение определения воинского учёта. Перечисление обязанностей граждан по воинскому учёту. Изложение порядка призыва на военную службу. Перечисление основных условий прохождения службы по контракту.
Знание основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО.	Систематизация структуры ВС РФ. Изложение структуры, вооружения и техники МСБ на БТР и БМП до отделения включительно.
Знание области применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.	Обоснование необходимости полученных профессиональных знаний при прохождении службы в должности водителя - механика.
Знание порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим.	Описание перечня мероприятий при оказании ПДП пострадавшему. Подробное изложение алгоритма действий при проведении экстренной реанимации, остановки кровотечений, проведении прекардиального удара.

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результатов	Качественная оценка индивидуальных образова-

ности (правильных ответов)	тельных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

**Рабочая программа дисциплин общепрофессионального цикла
ОП.07 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих и соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной ОП.05 Основы калькуляции и учета

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

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

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда, санитарной и экологической безопасности.

1.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	16
в том числе:	
практические занятия	16
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Дифференцированный зачет	

3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Принципы рыночной экономики		6	
Тема 1.1	Содержание учебного материала	6	
Принципы рыночной экономики	Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов	4	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Практическое занятие №1.	2	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	12	

Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.	6	ОК 1- ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,О К11
	2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.		ОК 1- ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,О К11
	3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.		ОК 1- ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,О К11
	Практические занятия №2, №3, №4.	6	ОК 1- ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,О К11
Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда		6	
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	Содержание учебного материала	4	
	1. Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.		ОК 1- ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,О К11
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников		ОК 1- ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,О К11
	Практические занятия №5.	2	ОК 1- ОК5, ОК7, ОК9,

			OK10,O K11
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	8	
Механизм формирования и формы оплаты труда	1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.	2	OK 1- OK5, OK7, OK9, OK10,O K11
	Практические занятия №6,№7,№8. Дифференцированный зачет	6	OK 1- OK5, OK7, OK9, OK10,O K11
Всего:		32	

4. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины

4.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Социально-экономических дисциплин». Оборудование учебного кабинета согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

- Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля :учебник/А.И.Гомола, В.Е.Кириллов, П.А.Жанин.-6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014
- Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студентов учреждений сред. Проф. Образования/ Е.А. певцова.-2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2016г.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
-принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность резуль-	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятель-

- способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	татов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	ной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета -письменных/ устных ответов, -тестирования.
-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

рамках действующего законодательства РФ.		

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

адаптированной основной программы

профессионального обучения

профессиональной подготовки по профессиям рабочих,

должностям служащих

по профессии

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля предназначена для изучения в КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования» в рамках освоения адаптированной основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар для обучающихся с интеллектуальными нарушениями без получения основного общего образования.

Профессиональный модуль «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» входит в состав профессионального цикла учебного плана по профессии 16675 Повар.

Рабочая программа профессионального модуля является частью адаптированной основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар для обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций. Программа профессионального модуля реализуется в профессиональной подготовке обучающихся профессии 16675 Повар для обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Основной вид деятельности – приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен соответствовать их минимальным требованиям.

Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности

В результате освоения профессионального модуля студент должен:	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
иметь практический опыт	подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, не рыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Выписка из профессионального стандарта «Повар, кондитер» (утверждённый Приказом Министерства труда России от 08 сентября 2015 г. N 610н)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3	

Трудовая функция - А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

Трудовые действия	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основ-

	ного производства организации питания по заданию повара
	Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
Необходимые умения	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Трудовая функция - А/02.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

Трудовые действия	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара

	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
	Приготовление блюд из творога по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара
	Приготовление горячих напитков по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, и их презентации
	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
Необходимые умения	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

	Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
	Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Правила и технологии расчетов с потребителями
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

В связи с нарушением интеллектуального развития обучающихся, обусловленного особенностями психофизического развития, учитываются их особые образовательные потребности. Реализация программы направлена на достижение следующих коррекционно-развивающих целей:

- придание результатам образования социально и личностно значимого характера;
- овладение обучающимися учебной деятельностью, обеспечивающих формирование жизненных компетенций;
- прочное усвоение обучающимися знаний и опыта разнообразной деятельности и поведения;
- формирование общих и профессиональных компетенций, обеспечивающих разносторонность развития личности;
- повышение мотивации и интереса к учению, приобретению нового опыта деятельности и поведения;

- развитие обучающихся посредством образования и профессиональной подготовки с последующей интеграцией в общество.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 258 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 258 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 84 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 0 часов;

учебной и производственной практики – 174 часов.

2. Результаты освоения профессионального модуля

Программа профессионального модуля направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, необходимых для качественного освоения АОППО.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности – приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Перечень профессиональных компетенций

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

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного

	поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Структура профессионального модуля

Код ПК, ОК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практики, час.	
			занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			учебная	производственная
			обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа, часов		
			всего	в т.ч. ЛПЗ			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1. - 1.4. ОК 01,0 7,09	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента						
ПК 1.1. -1.4 ОК 01-07,0 9,10	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него						
ПК 4.1-4.5 ОК. 05	Учебная практика					84	

ПК 4.1- 4.5 ОК. 05	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая практика в специально выделенный период)						90
	Всего:						

3.2. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3

Наименование разделов и тем <i>МДК. 01.01</i>	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		12
Тема 1.1 Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание	2
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. 2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования тех-	

	нологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013).	
	3. Правила составления заявки на сырье. 4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование)	
	5. Обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание	1
	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	
	3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 1. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	1
	Практическое занятие 2. Тренинг по обработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	1

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание	
	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	
	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Практическое занятие 3. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2
	Содержание	
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	2
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	
	3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы,	

	дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 4 Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2
Раздел модуля 2.Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		72
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание	8
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	
	3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование:	

	условия, температурный режим, сроки хранения	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	2
	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	2
	Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	2
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	<i>Содержание</i>	4
	1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	
	2.Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	
	3.Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	
	4.Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	

Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	
	1.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	
	2.Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	6
	3.Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 5. Расчеты сырья при обработке и приготовлении полуфабрикатов из рыбы	2
	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	2
	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	2
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание	
	1.Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	
	2.Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	6
	3.Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы ми-	

	нимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. 4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание	6
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	
	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10
	Практическое занятие 6. Расчеты сырья при приготовлении полуфабрикатов из мяса	4
	Лабораторная работа 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	2
	Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и безнее	4
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	4
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	

	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	6
	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10
	Практическое занятие 7. Расчеты сырья при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы	2
	Лабораторная работа 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	4
	Лабораторная работа 9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4
Учебная практика ПМ 01 Виды работ: 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.		84

2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.
3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).
4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).
7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;
13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.
15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домаш-

нюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16.Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	
<i>Производственная практика ПМ 01</i> <i>Виды работ:</i> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	90
<i>Всего</i>	258

4. Условия реализации программы профессионального модуля

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеются:
учебный кабинет «Технология кулинарного производства»;
мастерская «Учебная кухня - ресторан»;
лаборатория «Техническое оснащение и организация рабочего места».
Оборудование учебного кабинета, мастерской и лаборатории согласно паспорту кабинета, мастерской и лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор.

Наглядные пособия: натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия.

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная с учетом с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Основные источники:

Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019.

Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособий для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э Харченко.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»

Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учеб. пособие для студ. учреждений среднего проф. образования / Е.И. Соколова. — 3-е изд., стер.-М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 288 с.

Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц , творога, теста : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. Образования /Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 176 с.

Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. — 4-е изд., стер - М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 128 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл адаптированной основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 16675 Повар для обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин:

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

ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров;

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным, а также наличия Учебной кулинарной мастерской, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом АПОПО и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

При реализации программы ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика может проводиться как в учебной кулинарной мастерской, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной на основании Профессионального стандарта «Повар» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29 сентября 2015 г. N 39023).

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

По результатам практики представляется отчёт

документацией по всем разделам программы. Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой

дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения.

В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля (устных ответов, самостоятельных и практических работ, тестирования и т.д.), промежуточного контроля (дифференцированный зачет), а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Для текущего контроля и промежуточной аттестации создан фонд оценочных средств (ФОС), который включает в себя контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хра-	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических

	нения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыб-	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков	

ного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;	

	– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуски на вынос	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллек-	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;	

тиве и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиона-	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

нальной дея- тельности		
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

адаптированной основной программы

профессионального обучения

профессиональной подготовки по профессиям рабочих,

должностям служащих

по профессии

6. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

6.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля предназначена для изучения в КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования» в рамках освоения адаптированной основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар для обучающихся с интеллектуальными нарушениями без получения основного общего образования.

Профессиональный модуль «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**» входит в состав профессионального цикла учебного плана по профессии 16675 Повар.

Рабочая программа профессионального модуля является частью адаптированной основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар для обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или не-

скольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций. Программа профессионального модуля реализуется в профессиональной подготовке обучающихся профессии 16675 Повар для обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

6.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Основной вид деятельности – приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен соответствовать их минимальным требованиям.

Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности

В результате освоения профессионального модуля студент должен:	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
иметь практический опыт	подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, не рыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях пита-

	ния; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Выписка из профессионального стандарта «Повар, кондитер» (утверждённый Приказом Министерства труда России от 08 сентября 2015 г. N 610н)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3	

Трудовая функция - А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

Трудовые действия	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
	Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов,

	используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
Необходимые умения	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Трудовая функция - А/02.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

Трудовые действия	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара

	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
	Приготовление блюд из творога по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара
	Приготовление горячих напитков по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, и их презентации
	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
Необходимые умения	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
Необходимые	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирую-

знания	щие деятельность организаций питания
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
	Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Правила и технологии расчетов с потребителями
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

В связи с нарушением интеллектуального развития обучающихся, обусловленного особенностями психофизического развития, учитываются их особые образовательные потребности. Реализация программы направлена на достижение следующих коррекционно-развивающих целей:

- придание результатам образования социально и личностно значимого характера;
- овладение обучающимися учебной деятельностью, обеспечивающих формирование жизненных компетенций;
- прочное усвоение обучающимися знаний и опыта разнообразной деятельности и поведения;
- формирование общих и профессиональных компетенций, обеспечивающих разносторонность развития личности;
- повышение мотивации и интереса к учению, приобретению нового опыта деятельности и поведения;
- развитие обучающихся посредством образования и профессиональной подготовки с последующей интеграцией в общество.

6.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 566 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 566 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 170 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 0 часов;
 учебной и производственной практики – 396 часов.

7. Результаты освоения профессионального модуля

Программа профессионального модуля направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, необходимых для качественного освоения АОППО.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности – Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Перечень профессиональных компетенций

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

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

8. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Структура профессионального модуля

Код ПК, ОК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практики, час.	
			занятия во взаимодействии с преподавателем, час.		учебная	производственная	
			обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				
			всего	в т.ч. ЛПЗ			
6	7	8	9	10	11	12	13
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1.-2.8 ОК 01-07,0 9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	16	16	6	-		
ПК 2.1.-2.8 ОК 01-07,0 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	34	34	14			
ПК 2.1.-2.8 ОК 01-	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов	12	12				

07,0 9,10	разнообразного ассортимента						
ПК 2.1. -2.8 ОК 01- 07,0 9,10	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	36	36	24			
ПК 2.1. -2.8 ОК 01- 07,0 9,10	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	22	22	10			
ПК 2.1. -2.8 ОК 01- 07,0 9,10	Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	16	16	10			
ПК 2.1. -2.8 ОК 01- 07,0 9,10	Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,	34	34	20			

	кролика разнообразного ассортимента						
ПК 2.1.-2.8 ОК 01-07,09,10	Учебная практика					186	
ПК 2.1.-2.8 ОК 01-07,09,10	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая практика в специально выделенный период)						210
	Всего:						

3.2. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		16
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		16
Тема 1.1.	Содержание	2
Характеристика процессов пригото-	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Харак-	2

ления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	теристика, последовательность этапов.	
	2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание	4
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	1
	Практическое занятие 2. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	1
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание	4
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	

	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	2
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов	1
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов.	1
Тема 1.4. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</i>	<i>Содержание</i>	6
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	4
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	2
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	1
	Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	1

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		34
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		34
Тема 2.1. <i>Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</i>	Содержание	2
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	2
	2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	
	3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	
Тема 2.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</i>	Содержание	14
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	1
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам	1
	3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассирование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассировки; заправка супов, доведение до вкуса	2
	4. Особенности приготовления, последователь-	2

	ность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	
	5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	6
Тема 2.3.	Содержание	10
<i>Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</i>	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	4
Тема 2.4.	Содержание	8
<i>Приготовление, под-</i>	1. Холодные супы: ассортимент, особенности	2

<i>готовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</i>	приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	4
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		12
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		12
Тема 3.1. <i>Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов</i>	Содержание	2
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	1
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	1
Тема 3.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</i>	Содержание	6
	1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	1
	2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных по-	1

	луфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	
	3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	1
	4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	1
	5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	1
	6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства	1
	7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	
Тема 3.4. <i>Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках</i>	Содержание	2
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	1
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	1
Тема 3.5. <i>Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов</i>	Содержание	2
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	1
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	1
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		36
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		36

Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	24
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	2
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	2
	3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	2
	4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	2
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	2
	В том числе лабораторных и практических занятий	14
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных овощей и грибов	6
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из запе-	4

	ченных овощей и грибов	
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	4
Тема 4.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</i>	Содержание	12
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	2
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	2
	3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	1
	4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	1
	6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы серви-	1

	ровки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе лабораторных занятий	4
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	4
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		22
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		22
Тема 5.1. <i>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</i>	Содержание	10
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра 2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. 3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	2
	4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1

	5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1
	В том числе практические занятия	4
	Практическое занятие 10. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	4
Тема 5.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</i>	Содержание	12
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	1
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	1
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и без дрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	1
	4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ас-	1

	сортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	6
	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	6
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		16
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		16
Тема 6.1. <i>Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</i>	Содержание	2
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1
	2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	1
Тема 6.2. <i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</i>	Содержание	14
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во	1

	фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	1
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1
	4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	10
	<i>Лабораторная работа 12.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной, жареной и запеченной рыбы	6
	<i>Лабораторная работа 14.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	4
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		34
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		34
<i>Тема 7.1.</i>	<i>Содержание</i>	4

<i>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</i>	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2
	2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	1
	3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	1
Тема 7.2. <i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</i>	Содержание	22
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2
	2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности.	2
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	1
	4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	1
	5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе практических и лабораторных занятий	16
	Практическое занятие 11. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном виде	6

	Практическое занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде	6
	Практическое занятие 13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	4
Тема 7.3. <i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</i>	Содержание	8
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	1
	2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности.	1
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1
	4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	1
	5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4
	Практическое занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	4
Учебная практика по ПМ.02		186

Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	

13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16.Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
<i>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</i> <i>Виды работ:</i> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соот-	210

ветствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Всего	566

9. Условия реализации программы профессионального модуля

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеются:
учебный кабинет «Технология кулинарного производства»;
мастерская «Учебная кухня - ресторан»;
лаборатория «Техническое оснащение и организация рабочего места».
Оборудование учебного кабинета, мастерской и лаборатории согласно паспорту кабинета, мастерской и лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор.

Наглядные пособия: натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия.

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная с учетом с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Основные источники:

1. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер - М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 128 с.
2. Семычева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019.
3. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учеб. пособие для студ. учреждений среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – 3-е изд., стер-М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 288 с.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособий для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э Харченко.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»
5. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц , творога, теста : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. Образования /Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 176 с.

Интернет-ресурсы:

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» входит в профессиональный цикл адаптированной основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 16675 Повар для обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин:

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

ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров;

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным, а также наличия Учебной кулинарной мастерской, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом АПОПО и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

При реализации программы ПМ.02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика может проводиться как в учебной кулинарной мастерской, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной на основании Профессионального стандарта «Повар» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29 сентября 2015 г. N 39023).

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

По результатам практики представляется отчёт. Программа ПМ.02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы. Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения.

В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

10. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля (устных ответов, самостоятельных и практических работ, тестирования и т.д.), промежуточного контроля (дифференцированный зачет), а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Для текущего контроля и промежуточной аттестации создан фонд оценочных средств (ФОС), который включает в себя контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических

	– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК 2.3. Осуществлять	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении	

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов различного ассортимента ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изде-	полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;	

лий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	– соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиона-	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной дея-	Текущий контроль: экспертное наблюдение и

нальной деятельности, применительно к различным контекстам.	тельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной дея-	

ном и иностранном языке	тельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

11. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

11.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля предназначена для изучения в КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования» в рамках освоения адаптированной основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар для обучающихся с интеллектуальными нарушениями без получения основного общего образования.

Профессиональный модуль «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**» входит в состав профессионального цикла учебного плана по профессии 16675 Повар.

Рабочая программа профессионального модуля является частью адаптированной основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар для обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций. Программа профессионального модуля реализуется в профессиональной подготовке обучающихся профессии 16675 Повар для обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

11.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Основной вид деятельности – приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе осво-

ения профессионального модуля должен соответствовать их минимальным требованиям.

Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности

В результате освоения профессионального модуля студент должен:	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
иметь практический опыт	подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Выписка из профессионального стандарта «Повар, кондитер» (утверждённый Приказом Министерства труда России от 08 сентября 2015 г. N 610н)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3	

Трудовая функция - А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

Трудовые действия	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
	Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
Необходимые умения	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую до-

	кументацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Трудовая функция - А/02.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

Трудовые действия	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
	Приготовление блюд из творога по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара
	Приготовление горячих напитков по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок,

	холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, и их презентации
	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
Необходимые умения	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
	Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
	Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству

	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Правила и технологии расчетов с потребителями
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

В связи с нарушением интеллектуального развития обучающихся, обусловленного особенностями психофизического развития, учитываются их особые образовательные потребности. Реализация программы направлена на достижение следующих коррекционно-развивающих целей:

- придание результатам образования социально и личностно значимого характера;
- овладение обучающимися учебной деятельностью, обеспечивающих формирование жизненных компетенций;
- прочное усвоение обучающимися знаний и опыта разнообразной деятельности и поведения;
- формирование общих и профессиональных компетенций, обеспечивающих разносторонность развития личности;
- повышение мотивации и интереса к учению, приобретению нового опыта деятельности и поведения;
- развитие обучающихся посредством образования и профессиональной подготовки с последующей интеграцией в общество.

11.3.Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 370 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 370 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 112 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 0 часов;
 учебной и производственной практики – 258 часов.

12. Результаты освоения профессионального модуля

Программа профессионального модуля направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, необходимых для качественного освоения АОППО.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности – Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

13. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Структура профессионального модуля

Код ПК, ОК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практики, час.	
			занятия во взаимодействии с преподавателем, час.		Самостоятельная работа, часов	учебная	производственная
			обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				
			всего	в т.ч. ЛПЗ			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1. - 1.4. ОК 01,07,09	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	18					
ПК 1.1. -1.4 ОК 01-07,09	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	94					
ПК 4.1-4.5	Учебная практика					168	

ОК. 05						
ПК 4.1- 4.5 ОК. 05	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая практика в специально выделенный период)					90
	Всего:					

3.2. Содержание профессионального модуля

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		18
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		18
Тема 1.1.	Содержание	6
<i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения</i>	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	2
	2. Технологический цикл приготовления	2

холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	
	3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	12
	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с без цеховой структурой.	2
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	2
	3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	2
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	2
	Практическое занятие 3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	2

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		94
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		94
Тема 2.1. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</i>	Содержание	4
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	1
	2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	1
	3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочно-кислых продуктов и т.д.	1
	4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	1
Тема 2.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</i>	Содержание	26
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	2
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиент-	2

	тов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	
	3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	2
	4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	2
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	18
	<i>Лабораторная работа 1.</i> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат - коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	<i>Лабораторная работа 2.</i> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
	<i>Лабораторная работа 3.</i> Приготовление, оформление и отпуск салатов региональных кухонь мира. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4
	<i>Практическое занятие 4.</i> Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом	2
Тема 2.3.	Содержание	26
<i>Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</i>	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	2
	2. Правила выбора основных гастрономи-	1

	ческих продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	
	3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve .	1
	4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	2
	6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	1
	7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	1
	8. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14
	Практическое занятие 5. Расчет количества сырья, выхода бутербродов	2

	Лабораторная работа 4-5 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, тапас, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12
Тема 2.4.	Содержание	38
<i>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</i>	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	2
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	2
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	4
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	4
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	24
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Лабораторная работа 8. Приготовление,	6

	оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
Учебная практика по ПМ.03 Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.		168
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.		90

3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 11. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	
Всего	370

14. Условия реализации программы профессионального модуля

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеются:
учебный кабинет «Технология кулинарного производства»;
мастерская «Учебная кухня - ресторан»;
лаборатория «Техническое оснащение и организация рабочего места».
Оборудование учебного кабинета, мастерской и лаборатории согласно паспорту кабинета, мастерской и лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор.

Наглядные пособия: натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия.

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная с учетом с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Основные источники:

1. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер - М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 128 с.
2. Семычева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019.
3. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учеб. пособие для студ. учреждений среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – 3-е изд., стер-М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 288 с.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособий для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э Харченко.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»
5. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц , творога, теста : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. Образования /Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 176 с.

Интернет-ресурсы:

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» входит в профессиональный цикл адаптированной основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 16675 Повар для обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин:

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

ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров;

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным, а также наличия Учебной кулинарной мастерской, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом АПОПО и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

При реализации программы ПМ.03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика может проводиться как в учебной кулинарной мастерской, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной на основании Профессионального стандарта «Повар» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29 сентября 2015 г. N 39023).

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

По результатам практики представляется отчёт. Программа ПМ.03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы. Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения.

В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

15. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля (устных ответов, самостоятельных и практических работ, тестирования и т.д.), промежуточного контроля (дифференцированный зачет), а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Для текущего контроля и промежуточной аттестации создан фонд оценочных средств (ФОС), который включает в себя контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация:
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места	экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на за-

соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3	повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	чете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента ПК 3.4	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента ПК 3.5	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 3.6		

оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;
ОК 03. Планировать и реали-	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;	

зовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

чайных ситуациях		
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

16. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

16.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля предназначена для изучения в КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования» в рамках освоения адаптированной основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар для обучающихся с интеллектуальными нарушениями без получения основного общего образования.

Профессиональный модуль «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**» входит в состав профессионального цикла учебного плана по профессии 16675 Повар.

Рабочая программа профессионального модуля является частью адаптированной основной программы профессионального обучения профессиональной

подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар для обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций. Программа профессионального модуля реализуется в профессиональной подготовке обучающихся профессии 16675 Повар для обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

16.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Основной вид деятельности – приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен соответствовать их минимальным требованиям.

Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности

В результате освоения профессионального модуля студент должен:	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
иметь практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями
уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные

	приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

Выписка из профессионального стандарта «Повар, кондитер» (утверждённый Приказом Министерства труда России от 08 сентября 2015 г. N 610н)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой про-	3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению,	А/02.3	

	дукции под руководством повара		презентации и продаже блюд, напитков и кули- нарных изделий		

Трудовая функция - А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

Трудовые действия	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
	Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
Необходимые умения	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Трудовая функция - А/02.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

Трудовые действия	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
	Приготовление блюд из творога по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара
	Приготовление горячих напитков по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, и их презентации
	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
Необходимые умения	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара

	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
	Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
	Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Правила и технологии расчетов с потребителями
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

В связи с нарушением интеллектуального развития обучающихся, обусловленного особенностями психофизического развития, учитываются их особые образовательные потребности. Реализация программы направлена на достижение следующих коррекционно-развивающих целей:

- придание результатам образования социально и личностно значимого характера;
- овладение обучающимися учебной деятельностью, обеспечивающих формирование жизненных компетенций;

- прочное усвоение обучающимися знаний и опыта разнообразной деятельности и поведения;
- формирование общих и профессиональных компетенций, обеспечивающих разносторонность развития личности;
- повышение мотивации и интереса к учению, приобретению нового опыта деятельности и поведения;
- развитие обучающихся посредством образования и профессиональной подготовки с последующей интеграцией в общество.

16.3.Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 356 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 356 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 98 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 0 часов;
учебной и производственной практики – 258 часов.

17. Результаты освоения профессионального модуля

Программа профессионального модуля направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, необходимых для качественного освоения АООПО.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности – **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

18. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Структура профессионального модуля

Код ПК, ОК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, ответственный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практики, час.	
			занятия во взаимодействии с преподавателем, час.		Самостоятельная работа, часов	учебная	производственная
			обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				
			всего	в т.ч. ЛПЗ			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1.-1.4. ОК 01,0 7,09	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента						
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07,0 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов						
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07,0	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков						

9,10	разнообразного ассортимента						
ПК 4.1-4.5 ОК. 05	Учебная практика					186	
ПК 4.1-4.5 ОК. 05	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая практика в специально выделенный период)						72
	Всего:						

3.2. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		14
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		14
Тема 1.1.	Содержание	4
<i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хране-</i>	1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность эта-	2

нию холодных и горячих десертов, напитков	пов.	
	2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	1
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	1
Тема 1.2.	Содержание	10
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 1-2. 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	1
	2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	1
	Практическое занятие 3-4. 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного	1 1

	ассортимента. 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		84
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		84
Тема 2.1. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i>	Содержание	32
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	2
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	4
	4. Правила проведения бракеража готовых хо-	1

	лодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	
	5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	1
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	22
	<i>Лабораторная работа 1.</i> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных сладких блюд (киселей) различного ассортимента с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	2
	<i>Лабораторная работа 2.</i> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных сладких блюд (компотов) различного ассортимента с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	2
	<i>Лабораторная работа 3.</i> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса) различного ассортимента с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	6
	<i>Лабораторная работа 4.</i> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (самбука) различного ассортимента с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	6
	<i>Лабораторная работа 5.</i> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных сладких блюд (крема, мороженого) различного ассортимента с соблю-	4

	дением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2
Тема 2.2. <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</i>	Содержание	28
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	2
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование).	2
	3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	1
	4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	22
	Практическое занятие 8. Расчет количества	2

	сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга) различного ассортимента.	6
	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (шарлотки или штруделя,) различного ассортимента	6
	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	6
	Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	2
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента		
Тема 3.1	Содержание	14
<i>Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</i>	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	2
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	1
	4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная	1

	подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе).	4
	Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (коктейли, морсы, квас и т.д)	4
Тема 3.2 <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</i>	Содержание	10
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	2
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
	3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	1
	4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 6. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	2
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих	2

	напитков разнообразного ассортимента	
Учебная практика по ПМ.04 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к без-		

опасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
<i>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04</i> <i>Виды работ:</i> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	72

4.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	
5.	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	
6.	Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
7.	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	
8.	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	
9.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Всего		356

19. Условия реализации программы профессионального модуля

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеются:
учебный кабинет «Технология кулинарного производства»;
мастерская «Учебная кухня - ресторан»;
лаборатория «Техническое оснащение и организация рабочего места».
Оборудование учебного кабинета, мастерской и лаборатории согласно паспорту кабинета, мастерской и лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор.

Наглядные пособия: натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия.

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная с учетом с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Основные источники:

1. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер - М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 128 с.
2. Семычева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019.
3. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учеб. пособие для студ. учреждений среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – 3-е изд., стер-М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 288 с.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособий для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э Харченко.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»
5. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц , творога, теста : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. Образования /Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 176 с.

Интернет-ресурсы:

Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» входит в профессиональный цикл адаптированной основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 16675 Повар для обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин:

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

ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров;

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным, а также наличия Учебной кулинарной мастерской, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом АПОПО и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

При реализации программы ПМ.04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика может проводиться как в учебной кулинарной мастерской, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной на основании Профессионального стандарта «Повар» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29 сентября 2015 г. N 39023).

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

По результатам практики представляется отчёт. Программа ПМ.04. **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»** обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы. Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения.

В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

20. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля (устных ответов, самостоятельных и практических работ, тестирования и т.д.), промежуточного контроля (дифференцированный зачет), а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Для текущего контроля и промежуточной аттестации создан фонд оценочных средств (ФОС), который включает в себя контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: - подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; Промежуточная аттестация:
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3. Осу-	- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов; - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов; - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; - ведении расчетов с потребителями при	экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;

ществлять при- готовление, творческое оформление и подготовку к реализации го- рячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хо- лодных напит- ков разнооб- разного ассор- тимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации го- рячих напитков разнообразного ассортимента	отпуске продукции на вынос, взаимодей- ствии с потребителями при отпуске про- дукции с прилавка/раздачи	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и про- изводственной практикам
ОК 01. Выби- рать способы решения задач профессио- нальной дея- тельности, применительно к различным контекстам.	— точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; — адекватность анализа сложных ситу- аций при решении задач профессио- нальной деятельности; — оптимальность определения этапов решения задачи; — адекватность определения потребно- сти в информации; — эффективность поиска; — адекватность определения источни- ков нужных ресурсов;	Текущий кон- троль: экспертное наблюдение и оценка в про- цессе выпол- нения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и про-

	– разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	изводственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация:
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем	

государствен- ном языке с учетом особен- ностей соци- ального и куль- турного кон- текста	коллективе	
ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	— понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	— точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; — эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	— адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	— адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); — адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; — точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	

	– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины
ФК.00 Физическая культура

1. Пояснительная записка

1.1 Область применения программы

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины «Физическая культура» (далее - программа) является частью адаптированной основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

Программа может быть использована для профессиональной подготовки, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре АОПОП ПО по профессии 16675 Повар:

Дисциплина входит в адаптационный учебный цикл.

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

Содержание программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

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

Результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- **личностных:**
 - готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
 - сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя,

наркотиков;

- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- **метапредметных:**
 - способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
 - готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
 - освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
 - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
 - формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
 - умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;
- **предметных:**
 - умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
 - владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
 - владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Часы отведенные на раздел «плавание» были разделены на легкую атлетику в количестве 10 часов и на лыжную подготовку в количестве 6 часов, а также 10 часов теоретической подготовки распределены по разделам практических занятий.

1.4 Содержание учебной дисциплины направлена на развитие общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

d. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов

Максимальная учебная нагрузка (всего)	156
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	156
в том числе:	
практические работы	152
контрольные занятия	4
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование частей разделов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Максимальная учебная нагрузка (часы)
	Всего часов	В т. ч. практические работы	Контрольные занятия	
Учебно-методические занятия	8	8		8
Легкая атлетика. Кроссовая подготовка.	40	40	2	40
Гимнастика	20	20	1	20
Лыжная подготовка	20	20	1	20
Спортивные игры	31	31		31
Виды спорта (по выбору)	33	33		33
Итого	152	152	4	152

1. Содержание учебной дисциплины

Теоретическая часть

Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО

Современное состояние физической культуры и спорта. Физическая культура и личность профессионала. Оздоровительные системы физического воспитания, их

роль в формировании здорового образа жизни, сохранении творческой активности и долголетия, предупреждении профессиональных заболеваний и вредных привычек.

Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содержания учебной дисциплины «Физическая культура». Введение Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). Требования к технике безопасности при занятиях физическими упражнениями.

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

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

Влияние экологических факторов на здоровье человека. О вреде и профилактике курения, алкоголизма, наркомании. Влияние наследственных заболеваний в формировании здорового образа жизни. Рациональное питание и профессия. Режим в трудовой и учебной деятельности. Активный отдых. Вводная и производственная гимнастика. Гигиенические средства оздоровления и управления работоспособностью: закаливание, личная гигиена, гидропроцедуры, бани, массаж. Материнство и здоровье. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания.

2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание.

Организация занятий физическими упражнениями различной направленности. Особенности самостоятельных занятий для юношей и девушек. Основные принципы построения самостоятельных занятий и их гигиена. Коррекция фигуры. Основные признаки утомления. Факторы регуляции нагрузки. Тесты для определения оптимальной индивидуальной нагрузки. Сенситивность в развитии профилирующих двигательных качеств.

3. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки

Использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля.

4. Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности

Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Психофизиологическая характеристика будущей производственной деятельности и учебного труда студентов профессиональных образовательных организаций. Динамика работоспособности в учебном году и факторы, ее определяющие. Основные причины изменения общего состояния студентов в период экзаменационной сессии. Критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления. Методы повышения эффективности производственного и учебного труда. Значение мышечной релаксации.

Аутотренинг и его использование для повышения работоспособности.

5. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста

Личная и социально-экономическая необходимость специальной адаптивной и психофизической подготовки к труду. Оздоровительные и профилированные ме-

тоды физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Тестирование состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиологических функций, к которым профессия (специальность) предъявляет повышенные требования.

Практическая часть

Учебно-методические занятия

Содержание учебно-методических занятий определяется по выбору преподавателя с учетом интересов студентов.

1. *Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применение средств физической культуры для их направленной коррекции. Использование методов самоконтроля, стандартов, индексов.*
2. *Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической и профессиональной направленности. Методика активного отдыха в ходе профессиональной деятельности по избранному направлению.*
3. *Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении.*
4. *Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Физические упражнения для коррекции зрения.*
5. *Составление и проведение комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности студентов.*
6. *Методика определения профессионально значимых психофизиологических и двигательных качеств на основе профессиограммы специалиста. Спортограмма и профессиограмма.*
7. *Самооценка и анализ выполнения обязательных тестов состояния здоровья и общефизической подготовки. Методика самоконтроля за уровнем развития профессионально значимых качеств и свойств личности.*
8. *Ведение личного дневника самоконтроля (индивидуальной карты здоровья). Определение уровня здоровья (по Э. Н. Вайнеру).*
9. *Индивидуальная оздоровительная программа двигательной активности с учетом профессиональной направленности.*

Учебно-тренировочные занятия

При проведении учебно-тренировочных занятий преподаватель определяет оптимальный объем физической нагрузки, опираясь на данные о состоянии здоровья студентов, дает индивидуальные рекомендации для самостоятельных занятий тем или иным видом спорта.

1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка

Решает задачи поддержки и укрепления здоровья. Способствует развитию выносливости, быстроты, скоростно-силовых качеств, упорства, трудолюбия, внимания, восприятия, мышления.

Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; бег 100 м, эстафетный бег 4 100 м, 4 400 м; бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши), прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной; метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра.

2. Лыжная подготовка

Решает оздоровительные задачи, задачи активного отдыха. Увеличивает резервные возможности сердечно-сосудистой и дыхательной систем, повышает защитные функции организма. Совершенствует силовую выносливость, координацию движений. Воспитывает смелость, выдержку, упорство в достижении цели.

Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий. Переход с хода на ход в зависимости от условий ди-

станции и состояния лыжни. Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование и др. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Основные элементы тактики в лыжных гонках. Правила соревнований. Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях.

3. **Гимнастика**

Решает оздоровительные и профилактические задачи. Развивает силу, выносливость, координацию, гибкость, равновесие, сенсорику. Совершенствует память, внимание, целеустремленность, мышление.

Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.

4. **Спортивные игры**

Проведение спортивных игр способствует совершенствованию профессиональной двигательной подготовленности, укреплению здоровья, в том числе развитию координационных способностей, ориентации в пространстве, скорости реакции; дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения, формированию двигательной активности, силовой и скоростной выносливости; совершенствованию взрывной силы; развитию таких личностных качеств, как восприятие, внимание, память, воображение, согласованность групповых взаимодействий, быстрое принятие решений; воспитанию волевых качеств, инициативности и самостоятельности.

Из перечисленных спортивных игр профессиональная образовательная организация выбирает те, для проведения которых есть условия, материально-техническое оснащение, которые в большей степени направлены на предупреждение и профилактику профзаболеваний, отвечают климатическим условиям региона.

Волейбол

Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди—животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам.

Баскетбол

Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), прием техники защита — перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. тактика нападения, тактика защиты.. Игра по правилам.

Ручной мяч

Передача и ловля мяча в тройках, передача и ловля мяча с откосом от площадки, бросок мяча из опорного положения с сопротивлением защитнику, перехваты мяча, выбивание или отбор мяча, тактика игры, скрестное перемещение, подстраховка защитника, нападение, контратака.

Футбол (для юношей)

Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке, остановка мяча ногой, грудью, отбор мяча, обманные движения, техника игры вратаря, тактика защиты, тактика нападения. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам.

5. **Виды спорта по выбору**

Ритмическая гимнастика

Занятия способствуют совершенствованию координационных способностей, выносливости, ловкости, гибкости, коррекции фигуры. Оказывают оздоровительное влияние на сердечно-сосудистую, дыхательную, нервно-мышечную системы. Использование музыкального сопровождения совершенствует чувство ритма.

Индивидуально подобранные композиции из упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью. Комплекс упражнений с профессиональной направленностью из 26—30 движений.

Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах

Решает задачи коррекции фигуры, дифференцировки силовых характеристик движений, совершенствует регуляцию мышечного тонуса. Воспитывает абсолютную и относительную силу избранных групп мышц.

Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой. Техника безопасности занятий.

Элементы единоборства

Знакомство с видами единоборств и их влиянием на развитие физических, нравственных и волевых качеств.

Каратэ-до, айкидо, таэквондо (восточные единоборства) развивают сложные координационные движения, психофизические навыки (предчувствие ситуации, мгновенный анализ сложившейся ситуации, умение избежать стресса, снятие психического напряжения, релаксацию, регуляцию процессов психического возбуждения и торможения, уверенность и спокойствие, способность мгновенно принимать правильное решение).

Дзюдо, самбо, греко-римская, вольная борьба формируют психофизические навыки (преодоление, предчувствие, выбор правильного решения, настойчивость, терпение), обучают приемам самозащиты и защиты, развивают физические качества (статическую и динамическую силу, силовую выносливость, общую выносливость, гибкость).

Приемы самостраховки. Приемы борьбы, лежа и стоя. Учебная схватка. Подвижные игры, типа «Сила и ловкость», «Борьба всадников», «Борьба двое против двоих» и т. д. Силовые упражнения и единоборства в парах. Овладение приемами страховки, подвижные игры. Самоконтроль при занятиях единоборствами.

Правила соревнований по одному из видов единоборств. Гигиена борца. Техника безопасности в ходе единоборств.

Дыхательная гимнастика

Упражнения дыхательной гимнастики могут быть использованы в качестве профилактического средства физического воспитания.

Дыхательная гимнастика используется для повышения основных функциональных систем: дыхательной и сердечно-сосудистой. Позволяет увеличивать жизненную емкость легких. Классические методы дыхания при выполнении движений. Дыхательные упражнения йогов. Современные методики дыхательной гимнастики (Лобановой-Поповой, Стрельниковой, Бутейко).

Спортивная аэробика

Занятия спортивной аэробикой совершенствуют чувство темпа, ритма, координацию движений, гибкость, силу, выносливость.

Комбинация из спортивно-гимнастических и акробатических элементов. Обязательные элементы: подскоки, амплитудные махи ногами, упражнения для мышц живота, отжимание в упоре лежа (четырёхкратное непрерывное исполнение). Дополнительные элементы: кувырки вперед и назад, падение в упор лежа, перевороты вперед, назад, в сторону, подъем разгибом с лопаток, шпагаты, сальто.

Техника безопасности при занятии спортивной аэробикой.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия спортивного зала и спортивной площадки.

Оборудование спортивного зала:

- учебно-практическое оборудование в соответствии с приложением;
- экранно-звуковые пособия в соответствии с приложением;
- печатные пособия в соответствии с приложением;

Оборудование спортивной площадки:

- Легкоатлетическая дорожка;
- Сектор для прыжков в длину;
- Сектор для прыжков в высоту;
- Игровое поле для футбола;
- Площадка игровая волейбольная;
- Площадка игровая баскетбольная;
- Гимнастический городок;
- Полоса препятствий;
- Лыжная трасса.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. А.А Бишаева. – М. Издательский центр «Академия» 2017г.
2. В.И.Лях «Физическая культура». М., Просвещение 2006

Дополнительные источники:

1. «Настольная книга учителя физической культуры». М., «Физкультура и спорт» 2000г.

Для студентов

Барчуков И. С., Назаров Ю. Н., Егоров С. С. и др. Физическая культура и физическая подготовка: учебник для студентов вузов, курсантов и слушателей образовательных учреждений высшего профессионального образования МВД России / под ред. В.Я.Кикотя, И. С.Барчукова. — М., 2010.

Барчуков И. С. Теория и методика физического воспитания и спорта: учебник / под общ.ред. Г. В. Барчуковой. — М., 2011.

Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. — М., 2014.

Гамидова С. К. Содержание и направленность физкультурно-оздоровительных занятий. — Смоленск, 2012.

Решетников Н.В., Кислицын Ю. Л., Палтиевиц Р. Л., Погадаев Г.И. Физическая культура: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2010.

Сайганова Е.Г, Дудов В.А. Физическая культура. Самостоятельная работа: учеб.пособие. — М., 2010. — (Бакалавриат).

Для преподавателей

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ).

Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

Приказ Министерства образования и наука РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и наука РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в преде-

лах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Бицаева А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учеб.пособие. — М., 2013.

Евсеев Ю. И. Физическое воспитание. — Ростов н/Д, 2010.

Кабачков В. А., Полиевский С. А., Буров А. Э. Профессиональная физическая культура в системе непрерывного образования молодежи: науч.-метод. пособие. — М., 2010.

Литвинов А. А., Козлов А. В., Ивченко Е. В. Теория и методика обучения базовым видам спорта. Плавание. — М., 2014.

Манжелей И. В. Инновации в физическом воспитании: учеб.пособие. — Тюмень, 2010.

Миронова Т. И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп. — Кострома, 2014.

Тимонин А. И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью: учеб.пособие / под ред. Н.Ф. Басова. — 3-е изд. — М., 2013.

Хомич М.М., Эммануэль Ю.В., Ванчакова Н.П. Комплексы корректирующих мероприятий при снижении адаптационных резервов организма на основе саногенетического мониторинга / под ред. С.В. Матвеева. — СПб., 2010.

Интернет-ресурсы

www.minstm.gov.ru (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации). www.edu.ru (Федеральный портал «Российское образование»). www.olympic.ru (Официальный сайт Олимпийского комитета России). www.goup32441.narod.ru (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка»). Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе зачетов, написания рефератов и выполнения индивидуальных проектов.

Формой итогового контроля является зачет. Зачёт проводится в практической форме. К зачёту допускаются студенты, не имеющие неудовлетворительных оценок по результатам текущего и рубежного контролей

Результаты обучения

Личностных установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной

– готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

– способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

– способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

– формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

– принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, по-

Результаты обучения
требности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно- оздоровительной деятельностью; – умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; – патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной; – готовность к служению Отечеству, его защите; -
Метапредметных – способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике; – готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности; – освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ; – готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников; – формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку; – умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

Результаты обучения

Предметных – умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

– владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

– владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

– владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

– владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

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

Пояснительная записка

Рабочая программа учебной практики (производственного обучения) является частью профессионального модуля « Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» в соответствии с ФГОС профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

Задачей учебной практики (производственного обучения) является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основным видам профессиональной деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки России 09.12. 2016 г. №1569;
- Перечень профессий и специальностей СПО - утвержден приказом Министерства юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 года, регистрационный № 44662;
- Единый тарифно-квалификационный справочник;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников;
- Положение об учебной и производственной практике;
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся.

Учебная практика проводится после изучения междисциплинарного курса 01.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента». Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе и столовой Солонешенского лицея под руководством мастера производственного обучения. Профессиональный модуль предусматривает пятнадцать занятий учебной практики в количестве 144 часов из них одно занятие проверочной работы. Продолжительность одного занятия 6 часов.

На учебной практике студенты выполняют следующие виды работ:

- Оценивают качество сырья;
- Взвешивают сырье;
- Проводят первичную кулинарную обработку;
- Проводят тепловую обработку;
- Оформляют блюдо;
- Проводят отпуск блюда;
- Проводят

бракераж

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01 « Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.	1.Подготовка сырья для приготовления полуфабрикатов, составление заявки на сырье.	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, мяса, для приготовления п\ф Составить заявку на сырье в соответствии с правилами	4
	2. Приготовление полуфабрикатов из овощей простой формы нарезки и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку овощей, первичная обработка, очистка, промывание, нарезка простыми формами, упаковку на хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	4
	3. Приготовление полуфабрикатов из овощей сложной формы нарезки и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку овощей, первичная обработка, очистка, промывание,	6

		нарезка сложными формами упаковку на хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	
	4 Приготовление полуфабрикатов из овощей международных форм нарезки и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку овощей, первичная обработка, очистка, промывание, нарезка международными формами (в том числе турне) упаковку на хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	6
	5. Приготовление полуфабрикатов из овощей для фарширования и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку овощей, для фарширования первичную обработку, очистку, промывание, упаковку на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	6
	6. Приготовление полуфабрикатов из грибов и организация хранения в охлажден-	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь.	6

	ном, замороженном, вакуумированном виде	Осуществить подготовку грибов, первичную обработку, очистку, сортировку, промывание, нарезку, упаковку на хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	
	7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы - в целом виде, порционных кусков и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку первичную обработку рыбы, размораживание, очистку от чешуи, удаление плавников, головы и внутренностей сортировку, промывание, нарезку, упаковку на хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	6
	8. Приготовление полуфабрикатов из рыбы - филе, рыбной котлетной, кнельной массы и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку первичную обработку рыбы, размораживание, очистка от чешуи, удаление плавников, головы и внутренностей	6

		сортировка, промывание, нарезка, пропускание через мясорубку, упаковку на хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	
	9. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку первичную обработку нерыбного водного сырья, размораживание, очистка от панциря креветок, потрошение кальмаров, мидии и водоросли замачивают и в большом количестве холодной воды на 12-24 часа, трепанги разрезают вдоль брюшка и удаляют остатки промывают, упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	6
	10. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку, птицы, дичи,	6

		кролика – размораживают, опаливают, удаляют головы, шеи и ножки, потрошат, промывают упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
	11. Приготовление полуфабрикатов из птицы –котлетная масса и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку, птицы, дичи, кролика – размораживают, опаливают, удаляют головы, шеи и ножки, потрошат, промывают, пропускают через мясорубку, готовят п\ф упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	6
	12 Приготовление полуфабрикатов из мяса крупнокусковых и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку, – размораживают, обмывают, обсушивают, кулинарная разделка на крупнокусковые п\ф упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном,	6

		вакуумированном виде	
	13 Приготовление полуфабрикатов из мяса мелкокусковых и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку, – размораживают, обмывают, обсушивают, кулинарная разделка на мелкокусковые п\ф упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	6
	14 Приготовление полуфабрикатов из мяса котлетной массы и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку, – размораживают, обмывают, обсушивают, отделение мяса от костей и пропускание через мясорубку, упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	6
	Проверочная работа	Темы проверочной работы: 1. Приготовление п\ф из овощей разных видов; 2. Приготовление п\ф из птицы, дичи, кролика разных видов;	4

		3. Приготовление п/ф из рыбы разных видов; 4. Приготовление п\ф из нерыбного, водного сырья разных видов; 5. Приготовление п\ф из мяса разных видов.	
	Итого:		84

2. Информационное обеспечение обучения

1. Учебники

Анфимова Н.А. Кулинария.-М:ИРПО «Академия».-2012 г.

Барановский В.А. Повар.-Ростов н/д: изд. «Феникс».-2010 г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 1, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 2, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 3, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 4, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

2. Нормативные документы:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» А.И. Здобнов, М: Изд-во «Арий», 2013 г.

3. Дополнительные источники:

«Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции»

Г.Г. Дубцов, М: Изд-во «Мастерство», 2001г.

«Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» Р.П. Антонова, М: 2004г.

«Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», Л.Л. Татарская, М: Изд-Центр «Академия», 2004г.

«Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.

«Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» Р.П. Антонова, М: 2004г.

4. Отечественные журналы:

«Питание и общество».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

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

Пояснительная записка

Рабочая программа учебной практики (производственного обучения) является частью профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка к

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с ФГОС профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

Задачей учебной практики (производственного обучения) является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основным видам профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки России 09.12. 2016 г. №1569;
- Перечень профессий и специальностей СПО - утвержден приказом Министерства юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 года, регистрационный № 44662;
- Единый тарифно-квалификационный справочник;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников;
- Положение об учебной и производственной практике;
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся.

Учебная практика проводится после изучения междисциплинарного курса 02.01 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе и столовой Солонешенского лицея под руководством мастера производственного обучения. Профессиональный модуль предусматривает тридцать занятий учебной практики в количестве 180 часов из них одно занятия проверочной работы. Продолжительность одного занятия 6 часов.

На учебной практике студенты выполняют следующие виды работ:

- Оценивают качество сырья;
- Взвешивают сырье;
- Проводят первичную кулинарную обработку;
- Проводят тепловую обработку;
- Оформляют блюдо;
- Проводят отпуск блюда;
- Проводят бракераж

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макарон-	1. Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	- Подготовка мясных продуктов, заливание холодной водой, длительная варка, за 30-40 минут закладка корневого, процеживание, использование.	6
	2. Приготовление и оформление заправочных супов – щей разнообразного ассортимента	- Нарезка, припускание, пассирование, тушение, варка, прогревание. оформление и отпуск	6
	3. Приготовление и оформление заправочных супов – борщей разнообразного ассортимента	- Нарезка, припускание, пассирование, тушение, варка, прогревание. оформление и отпуск	6
	4. Приготовление и оформление заправочных супов – рассольников разнообразного ассортимента	- Нарезка, припускание, пассирование, тушение,	6

ных изделий разнообразного ассортимента. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.		- варка, - прогревание. - оформление и отпуск	
	5. Приготовление и оформление заправочных супов – солянок , картофельных разнообразного ассортимента	- Нарезка, - припускание, - пассирование, - тушение, - варка, - прогревание. - оформление и отпуск	6
	6. Приготовление и оформление – молочных и супов-пюре разнообразного ассортимента	- Нарезка овощей, переборка крупы, - промывание, - варка, - протираание, - нагрев, - оформление и отпуск	6
	7. Приготовление и оформление холодных супов и сладких разнообразного ассортимента	- Сортировка - мойка, - варка, - очистка, - нарезка, - соединение с жидкостью, - оформление и отпуск	6
	8. Приготовление и оформление соусов красных и белых разнообразного ассортимента	-Варка бульона, - пассирование муки, - пассирование томатной пасты, - пассирование овощей, - соединение пассировки и бульона,	6

		- варка, - процеживание, - зашпывание - мойка, - нарезка, - тушение, - размягчение масла, - формовка масла, - нарезка зелени, - оформление и отпуск	
	9. Приготовление и оформление соусов сметанных разнообразного ассортимента	- Пассировка белая со сметаной, - пассирование овощей, - соединение пассировки и бульона, - варка, - процеживание, - нарезка зелени, - оформление и отпуск	6
	10. Приготовление и оформление соусов молочных разнообразного ассортимента	- Пассировка белая жировая, - соединение пассировки и молока, - варка, - процеживание, - оформление и отпуск	6
	11. Приготовление и оформление рассыпчатых каш и изделий из них разнообразного ассортимента	- Сортировка круп. - просеивание мелких и дробленых круп, мойка, - тепловая обработка, - порционирование, - формовка,	6

		- панирование, - оформление и отпуск	
	12. Приготовление и оформление вязких и жидких каш разнообразного ассортимента	- Сортировка круп. - просеивание мелких и дробленых круп, мойка, - тепловая обработка, - порционирование, - оформление и отпуск	6
	13. Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий разнообразного ассортимента	- Разламывание крупных макарон, - тепловая обработка, - пассирование лука, - измельчение сыра на терке, - протираание творога, - подготовка овощей, - тепловая обработка, - оформление, отпуск	6
	14. Приготовление и оформление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей разнообразного ассортимента	- Первичная обработка корнеплодов, - клубнеплодов, - очистка, мойка, - нарезка овощей простая и сложная. - варка овощей, - протираание, - приготовление блюд и гарниров из отварных овощей, - оформление, отпуск.	6
	15. Приготовление и оформление блюд и гарниров из жареных и тушеных овощей и гри-	- Первичная обработка, - очистка, мойка, - нарезка,	6

	бов разнообразного ассортимента	- обсушивание, - протираание, - формование, - панирование, - тепловая обработка - оформление, отпуск.	
	16. Приготовление и оформление блюд из яиц разнообразного ассортимента	- Мойка, - дезинфицирование, - взбивание, - соединение с остальными ингредиентами, - тепловая обработка, - протираание, - смешивание с остальными ингредиентами, - порционирование, - формование, - тепловая обработка - оформление и отпуск.	6
	17. Приготовление и оформление блюд из творога, сыра разнообразного ассортимента	- Подготовка продукта, - протираание, - смешивание с остальными ингредиентами, - порционирование, - оформление и отпуск..	6
	18. Приготовление и оформление изделий из дрожжевого теста разнообразного ассорти-	- Просеивание, - замес теста, - приготовление фарша,	6

	мента	- формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	
	19. Приготовление и оформление блинов и оладий разнообразного ассортимента	- Просеивание, - замес теста, - приготовление фарша, - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	20. Приготовление и оформление блюд из отварной и припущенной рыбы разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - порционирование, - специи, подготовленные овощи, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	21. Приготовление и оформление блюд из жаренной и запеченной рыбы разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - порционирование, - специи, подготовленные овощи, - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	22. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - отделение мякоти от костей, - пропускание через мясорубку, - специи, соль, - порционирование,	6

		- панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	
	23. Приготовление и оформление блюд из не рыбного водного сырья разнообразного ассортимента	- Размораживание, - первичная обработка - тепловая обработка овощей, не рыбного и водного сырья - нарезка, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	24. Приготовление и оформление припущенных и отварных блюд из мяса разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - специи, подготовленные овощи, - тепловая обработка, - порционирование, - оформление и отпуск.	6
	25. Приготовление и оформление жареных, тушеных блюд из мяса разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - порционирование, - специи, подготовленные овощи, соус, - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	26. Приготовление и оформление запеченных блюд из мяса разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - порционирование, - предварительная тепловая обработка, - специи, подготовленные овощи, соус - панирование, - тепловая обработка,	6

		- оформление и отпуск.	
	27. Приготовление и оформление блюд из рубленого мяса разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - отделение мякоти от костей, - пропускание через мясорубку, - специи, соль, - порционирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	28. Приготовление и оформление блюд из мясной котлетной массы разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - отделение мякоти от костей, - подготовка хлеба, - пропускание через мясорубку, - специи, соль, - порционирование, - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	29. Приготовление и оформление блюд из птицы и дичи разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - приготовление п\ф, - специи, соль, - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	30. Проверочная работа	Тематика для проверочной работы: приготовление реализации горячих	6

		блюд, кулинарных изделий, закусок, горячих супов, горячих соусов, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из яиц, творога, сыра, муки, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	
	Итого:		180

2. Информационное обеспечение обучения

1. Учебники

Анфимова Н.А. Кулинария.-М:ИРПО «Академия».-2012 г.

Барановский В.А. Повар.-Ростов н/д: изд. «Феникс».-2010 г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 1, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 2, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 3, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 4, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

2. Нормативные документы:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» А.И. Здобнов, М: Изд-во «Арий», 2013 г.

3. Дополнительные источники:

«Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции»

Г.Г. Дубцов, М: Изд-во «Мастерство», 2001г.

«Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» Р.П. Антонова, М: 2004г.

«Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», Л.Л. Татарская, М: Изд-Центр «Академия», 2004г.

«Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.

«Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» Р.П. Антонова, М: 2004г.

4. Отечественные журналы:

«Питание и общество».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Пояснительная записка

Рабочая программа учебной практики (производственного обучения) является частью профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с ФГОС профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

Задачей учебной практики (производственного обучения) является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основным видам профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки России 09.12. 2016 г. №1569;
- Перечень профессий и специальностей СПО - утвержден приказом Министерства юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 года, регистрационный № 44662;
- Единый тарифно-квалификационный справочник;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников;
- Положение об учебной и производственной практике;
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся.

Учебная практика проводится после изучения междисциплинарного курса 03.01 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе и столовой Солонешенского лицея под руководством мастера производственного обучения. Профессиональный модуль предусматривает двадцать занятий учебной практики в количестве 144 часов из них одного занятия проверочной работы. Продолжительность одного занятия 6 часов.

На учебной практике студенты выполняют следующие виды работ:

- Оценивают качество сырья;
- Взвешивают сырье;
- Проводят первичную кулинарную обработку;
- Проводят тепловую обработку;
- Оформляют блюдо;
- Проводят отпуск блюда;
- Проводят бракераж

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента; ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней пти-	1. Приготовление холодных соусов на растительном масле разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - уксус соединяют с сахаром, солью, перцем; - вводят растительное масло; - хорошо вымешивают; - использование	12
	2. Приготовление заправок для салатов разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - горчицу соединяют с сахаром, солью, перцем; - разводят уксусом; - вареные яичные желтки протирают; - вводят растительное масло; - хорошо вымешивают; - использование	12
	3. Приготовление соуса майонеза для салатов разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - желтки взбивают с растительным маслом - горчицу соединяют с сахаром, солью, перцем; - разводят уксусом; - хорошо вымешивают; - использование	12
	4. Приготовление и творческое	- Первичная обработка	12

цы, дичи разнообразного ассортимента	оформление салатов из вареных овощей разнообразного ассортимента	овощей, - тепловая обработка овощей, , птицы, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	
	5. Приготовление и творческое оформление салатов из сырых овощей разнообразного ассортимента	- Подготовка овощей и зелени, - нарезка, - приготовление заправок для салатов, - оформление и отпуск.	12
	6. Приготовление и творческое оформление овощных закусок разнообразного ассортимента	- Подготовка овощей и зелени, - нарезка, - приготовление заправок для закусок, - оформление и отпуск.	12
	7. Приготовление и творческое оформление грибных закусок разнообразного ассортимента	- Первичная обработка овощей, грибов - тепловая обработка овощей, мяса, рыбы, птицы, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	12
	8. Приготовление и творческое оформление закусок из яиц разнообразного ассортимента	- Первичная обработка яиц, - тепловая обработка овощей, рыбы, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	12
	9. Приготовление и творческое оформление бутербродов открытых, закрытых разнообразного ассортимента	- Подготовка хлеба, - подготовка овощей и зелени, - подготовка сливочного масла, сыров, рыбных и мясных продуктов, - оформление и отпуск.	12

	10. Приготовление и творческое оформление, канапе разнообразного ассортимента	- Подготовка хлеба, - подготовка овощей и зелени, - подготовка сливочного масла, сыров, рыбных и мясных продуктов, - оформление и отпуск.	12
	11. Приготовление и творческое оформление тапас разнообразного ассортимента	- Подготовка хлеба, - подготовка овощей и зелени, - подготовка сливочного масла, сыров, рыбных и мясных продуктов, - оформление и отпуск.	6
	12. Приготовление и творческое оформление холодных блюд из рыбы разнообразного ассортимента	- Первичная обработка овощей, - тепловая обработка овощей, , рыбы, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	6
	13. Приготовление и творческое оформление холодных блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	- Первичная обработка - тепловая обработка овощей, нерыбного и водного сырья - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	6
	14. Приготовление и творческое оформление холодных блюд из мяса разнообразного ассортимента	- Первичная обработка овощей, - тепловая обработка овощей, мяса, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	12
	15. Приготовление и творческое оформление холодных блюд из домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	- Первичная обработка овощей, - тепловая обработка овощей, птицы, дичи - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	12

	Проверочная работа	Тематика проверочных работ: Приготовление и творческое оформление холодных соусов, заправок для салатов , бутербродов, канапе, тапас, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи разнообразного ассортимента	6
	Итого:		168

2. Информационное обеспечение обучения

1. Учебники

Анфимова Н.А. Кулинария.-М:ИРПО «Академия».-2012 г.

Барановский В.А. Повар.-Ростов н/д: изд. «Феникс».-2010 г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 1, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 2, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 3, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 4, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

2. Нормативные документы:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» А.И. Здобнов, М: Изд-во «Арий», 2013 г.

3. Дополнительные источники:

«Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции»

Г.Г. Дубцов, М: Изд-во «Мастерство», 2001г.

«Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» Р.П. Антонова, М: 2004г.

«Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», Л.Л. Татарская, М: Изд-Центр «Академия», 2004г.

«Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.

«Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» Р.П. Антонова, М: 2004г.

4. Отечественные журналы:

«Питание и общество».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Пояснительная записка

Рабочая программа учебной практики (производственного обучения) является частью профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с ФГОС профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

Задачей учебной практики (производственного обучения) является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в

рамках модуля по основным видам профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки России 09.12. 2016 г. №1569;
- Перечень профессий и специальностей СПО - утвержден приказом Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 года, регистрационный № 44662;
- Единый тарифно-квалификационный справочник;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников;
- Положение об учебной и производственной практике;
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся.

Учебная практика проводится после изучения междисциплинарного курса 04.01 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе и столовой Солонешенского лицея под руководством мастера производственного обучения. Профессиональный модуль предусматривает восемнадцать занятий учебной практики в количестве 108 часов из них одного занятия проверочной работы. Продолжительность одного занятия 6 часов.

На учебной практике студенты выполняют следующие виды работ:

- Оценивают качество сырья;
- Взвешивают сырье;
- Проводят первичную кулинарную обработку;
- Проводят тепловую обработку;
- Оформляют блюдо;
- Проводят отпуск блюда;
- Проводят бракераж

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
ПК 4.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	1.Приготовление, творческое оформление фруктовых салатов разнообразного ассортимента	-Сортировка фруктов, - мойка, -нарезка, -соединение с рафинадной пудрой, -перемешивание, -соединение со сливками или мороженым, - охлаждение, - оформление и отпуск.	12
	2. Приготовление, творческое оформление компотов из свежих и быстрозамороженных плодов и ягод разнообразного ассортимента	- Сортировка, - мойка, свежих плодов и ягод, -оттаивание быстрозамороженных, - нарезка крупных, - тепловая обработка, - приготовление сиропа, - соединение сиропа с плодами, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	12
	3. Приготовление, творческое оформление компотов из сухофруктов разнообразного ассортимента	- Сортировка сухофруктов, - мойка, - нарезка крупных, - тепловая обработка, - мойка,	12

ПК 4.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		- приготовление сока из ягод, - тепловая обработка мезги, - приготовление сиропа, - соединение сиропа, сока, - тепловая обработка, - оформление и отпуск, - нарезка цедры, - варка цедры, - процеживание, - приготовление сока, - соединение сока с отваром, - оформление и отпуск.	
	4. Приготовление, творческое оформление киселей из свежих ягод разнообразного ассортимента	- Сортировка ягод, - мойка, - подготовка крахмала, - мойка, - приготовление сока из ягод, - тепловая обработка мезги, - приготовление сиропа, - соединение сиропа, сока и крахмала, - тепловая обработка, - оформление и отпуск, - нарезка цедры, - варка цедры, - процеживание, - приготовление сока, - соединение сока с отваром,	12

		- оформление и отпуск.	
	5. Приготовление, творческое оформление киселей молочных разнообразного ассортимента	- Кипячение молока с водой, - подготовка крахмала кукурузного, - приготовление сиропа, - соединение сиропа, крахмала, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	12
	6. Приготовление, творческое оформление фруктовых напитков разнообразного ассортимента	- Подготовка цедры, - прогревание, - настаивание, - процеживание, - соединение с сахаром, - охлаждение, - оформление и отпуск.	12
	7. Приготовление, творческое оформление напитка «Петровский» разнообразного ассортимента	- Мед растворяют в квасе, - прогревание, - соединение с хреном, - охлаждение, - оформление и отпуск.	12
	8. Приготовление, творческое оформление желе из свежих ягод и фруктов разнообразного ассортимента	Подготовка желатина и свежих ягод - кипячение воды, - охлаждение, - замачивание желатина, - разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение с сиропом, соком и т.д., - заливка в формы, - охлаждение, - оформление и отпуск.	12
	9. Приготовление, творческое оформление желе многослойного	Подготовка желатина: - кипячение воды, - охлаждение, - замачивание желатина,	12

	разнообразного ассортимента	-разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение с сиропами, соками и т.д, - заливка в формы в несколько приемов, - охлаждение, - оформление и отпуск.	
	10. Приготовление, творческое оформление муссов разнообразного ассортимента	Подготовка желатина: - кипячение воды, - охлаждение, - замачивание желатина, -разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение с сиропом, соком и т.д, - взбивание, - заливка в формы, - охлаждение, - оформление и отпуск.	12
	11. Приготовление, творческое оформление самбуков, разнообразного ассортимента	Подготовка желатина: - кипячение воды, - охлаждение, - замачивание желатина, -разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение с сиропом, соком и т.д, -соединение с взбитыми белками, - заливка в формы, - охлаждение, - оформление и отпуск.	12
	12. Приготовление, творческое оформление кремов железированных разнообразного ассортимента	Подготовка желатина: - кипячение воды, - охлаждение, - замачивание желатина, -разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение с сиропом, соком и т.д, -соединение с взбитыми белками, - заливка в формы, - охлаждение, - оформление и отпуск.	12

	13. Приготовление, творческое оформление шарлотки с яблоками	Подготовка хлеба, - оформление хлеба, - отпуск, - мойка яблок, - очистка, - нарезка, - приготовление льезона, - смачивают куски хлеба в льезоне, - тепловая обработка, - охлаждение, - оформление и отпуск.	12
	14. Приготовление, творческое оформление пудингов, каши «Гурьевской» разнообразного ассортимента	Приготовление вязкой каши, -охлаждение, - соединяют с маслом желтками, сахаром, изюмом, ванилином, - взбивают белки, - соединяют с белками, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	15. Приготовление, творческое оформление яблок в тесте	Приготовление теста кляр, - мойка яблок, - очистка, - нарезка кольцами, - приготовление фритюра, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	16. Приготовление, творческое оформление чая разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов, - тепловая обработка, - настаивание, - процеживание, - соединение с сахаром, лимоном, молоком или сливками, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6

	17. Приготовление, творческое оформление кофе, какао, шоколада разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов, - тепловая обработка, - настаивание, - соединение с сахаром, лимоном, молоком или сливками, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
	18. Проверочная работа	Тематика для проверочных работ: приготовление: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема, пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте, морсы, квасы, чай, кофе, какао)	6
	Итого:		186

2. Информационное обеспечение обучения

1. Учебники

Анфимова Н.А. Кулинария.-М:ИРПО «Академия».-2012 г.

Барановский В.А. Повар.-Ростов н/д: изд. «Феникс».-2010 г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 1, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 2, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 3, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 4, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

2. Нормативные документы:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» А.И. Здобнов, М: Изд-во «Арий», 2013 г.

3. Дополнительные источники:

«Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции»

Г.Г. Дубцов, М: Изд-во «Мастерство», 2001г.

«Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» Р.П. Антонова, М: 2004г.

«Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», Л.Л. Татарская, М: Изд-Центр «Академия», 2004г.

«Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.

«Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» Р.П. Антонова, М: 2004г.

4. Отечественные журналы:

«Питание и общество».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

**ПМ 01: «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

Пояснительная записка

Рабочая учебная программа производственной практики профессионального модуля « Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» в соответствии с ФГОС профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер», формирования общих и профессиональных компетенций, а также приобретения опыта практической работы обучающимся по профессии.

Задачей производственной практики является:

- закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки России 09.12. 2016 г. №1569;
- Перечень профессий и специальностей СПО - утвержден приказом Министерства юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 года, регистрационный № 44662;
- Единый тарифно-квалификационный справочник;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников;
- Положение учебной и производственной практики;
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся.
- Положение об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 26 ноября 2009 г. N 674.

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждой организацией, куда направляются обучающиеся.

Сроки проведения практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с ППКРС СПО.

Практика осуществляется как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения в рамках модуля.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания концентрированно. Для проведения практики заключены договора о сотрудничестве и социальном партнерстве со следующими предприятиями общественного питания: Солонешенский РПС столовая; СПО «Хлебозавод» кафе «Солнышко», хлебозавод; кафе «Сытый гость» село Чарыш; «Малобашцелакская СОШ столовая МОУ»; МБОУ Черноануйская СОШ, столовая; МБДОУ «Орленок», МБДОУ «Родничок»; столовая «Наша Кухня» Усть-Канского района . Договором предусмотрены права и обязанности сторон.

В организации и проведении практики участвуют образовательное учреждение и организации.

Образовательное учреждение:

- планируют и утверждают в учебном плане все виды практики в соответствии с ППКРС СПО, с учетом договоров с организациями;
- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- совместно с организацией определяют объекты практики, согласовывают программу и планируемые результаты практики;
- осуществляют руководство практикой;
- контролируют реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- организуют процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики.

Организации, участвующие в организации и проведении практики:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику, участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики;
- издают приказ о прохождении практики обучающимися;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики, определяют наставников;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Обучающиеся, осваивающие профессиональный модуль, при прохождении практики в организациях:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдают требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Общее руководство и контроль за практикой от образовательного учреждения осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения.

В период прохождения производственной практики с момента зачисления обучающихся на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство, в том числе в части государственного социального страхования.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательным учреждением совместно с организациями.

Практика завершается оценкой и (или) зачетом обучающихся освоенных общих и профессиональных компетенций. По завершению производственной практики обучающиеся выполняют выпускную практическую квалификационную работу по профессиональному модулю.

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

1. Структура и содержание производственной практики.

Наименование разделов производственной практики	Содержание производственной практики.	Количество часов
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
Тема 1.1.Подготовка рабочего места для приготовления п\ф из овощей и грибов.	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку овощей, грибов,	6
Тема1.2.Подготовка рабочего места для приготовления п\ф из рыбы, нерыбного водного сырья	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку рыбы, нерыбного водного сырья.	6
Тема 1.3.Подготовка рабочего места для приготовления п\ф из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку птицы, дичи, мяса.	6
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		
Тема 2.1 Приготовление полуфабрикатов из овощей простой формы нарезки и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку овощей, первичная обработка, очистка, промывание, нарезка простыми формами, упаковку на хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	6

Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из овощей сложной формы нарезки и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку овощей, первичная обработка, очистка, промывание, нарезка сложными формами упаковку на хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	6
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из овощей международных форм нарезки и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку овощей, первичная обработка, очистка, промывание, нарезка международными формами (в том числе турне) упаковку на хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	6
Тема 2.4. Приготовление полуфабрикатов из овощей для фарширования и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку овощей, для фарширования первичную обработку, очистку, промывание, упаковку на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	6
Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы - в целом виде, порционных кусков и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку первичную обработку рыбы, размораживание, очистку от чешуи, удаление плавников, головы и внутренностей сортировку, промывание, нарезку, упаковку на хранение охлажденном, замороженном, ваку-	6

	умираванном вде.	
Тема 2.6. Приготовление полуфабрикатов из рыбы - филе, рыбной котлетной, кнельной массы и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном вде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку первичную обработку рыбы, размораживание, очистка от чешуи, удаление плавников, головы и внутренностей сортировка, промывание, нарезка, пропускание через мясорубку, упаковку на хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном вде.	6
Тема 2.7. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном вде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку первичную обработку не рыбного водного сырья, размораживание, очистка от панциря креветок, потрошение кальмаров, мидии и водоросли замачивают и в большом количестве холодной воды на 12-24 часа, трепанги разрезают вдоль брюшка и удаляют остатки промывают, упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном вде.	6
Тема 2.8. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном вде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку, птицы, дичи, кролика – размораживают, опаливают, удаляют головы, шеи и ножки, потрошат, промывают упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном вде	6

Тема 2.9. Приготовление полуфабрикатов из птицы – котлетная масса и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку, птицы, дичи, кролика – размораживают, опаливают, удаляют головы, шеи и ножки, потрошат, промывают, пропускают через мясорубку, готовят п\ф упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	6
Тема 2.10. Приготовление полуфабрикатов из мяса крупнокусковых и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку, – размораживают, обмывают, обсушивают, кулинарная разделка на крупнокусковые п\ф упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	6
Тема 2.11. Приготовление полуфабрикатов из мяса мелкокусковых и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку, – размораживают, обмывают, обсушивают, кулинарная разделка на мелкокусковые п\ф упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	6
Тема 2.12. Приготовление полуфабрикатов из мяса котлетной массы и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку, – размораживают, обмывают, обсушивают, отделение мяса от костей и пропускание через мясорубку, упаковывают на хранение в охлажденном, заморо-	6

	женном, вакуумированном виде	
Итого		90

2. Информационное обеспечение обучения

1. Учебники

Анфимова Н.А. Кулинария.-М:ИРПО «Академия».-2012 г.

Барановский В.А. Повар.-Ростов н/д: изд. «Феникс».-2010 г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 1, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 2, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 3, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 4, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

2. Нормативные документы:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» А.И. Здобнов, М: Изд-во «Арий», 2013 г.

3. Дополнительные источники:

«Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции»

Г.Г. Дубцов, М: Изд-во «Мастерство», 2001г.

«Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» Р.П. Антонова, М: 2004г.

«Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», Л.Л. Татарская, М: Изд-Центр «Академия», 2004г.

«Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.

«Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» Р.П. Антонова, М: 2004г.

4. Отечественные журналы:

«Питание и общество».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 02: «Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд и кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Пояснительная записка

Рабочая учебная программа производственной практики профессионального модуля «Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд и кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» в соответствии с ФГОС профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер», формирования общих и профессиональных компетенций, а также приобретения опыта практической работы обучающимися по профессии.

Задачей производственной практики является:

- закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки России 09.12. 2016 г. №1569;
- Перечень профессий и специальностей СПО - утвержден приказом Министерства юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 года, регистрационный № 44662;
- Единый тарифно-квалификационный справочник;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников;
- Положение учебной и производственной практики;
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся.
- Положение об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 26 ноября 2009 г. N 674.

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждой организацией, куда направляются обучающиеся.

Сроки проведения практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с ППКРС СПО.

Практика осуществляется как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения в рамках модуля.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания концентрированно. Для проведения практики заключены договора о сотрудничестве и социальном партнерстве со следующими предприятиями общественного питания: Солонешенский РПС столовая; СПО «Хлебозавод» кафе «Солнышко», хлебозавод; кафе «Сытый гость» село Чарыш; «Малобащелакская СОШ столовая МОУ»; МБОУ Черноануйская СОШ, столовая; МБДОУ «Орленок», МБДОУ «Родничок»; столовая «Наша Кухня» Усть-Канского района . Договором предусмотрены права и обязанности сторон.

В организации и проведении практики участвуют образовательное учреждение и организации.

Образовательное учреждение:

- планируют и утверждают в учебном плане все виды практики в соответствии с АОППО ПО, с учетом договоров с организациями;
- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- совместно с организацией определяют объекты практики, согласовывают программу и планируемые результаты практики;
- осуществляют руководство практикой;
- контролируют реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- организуют процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики.

Организации, участвующие в организации и проведении практики:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику, участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики;
- издают приказ о прохождении практики обучающимися;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики, определяют наставников;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Обучающиеся, осваивающие профессиональный модуль, при прохождении практики в организациях:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдают требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Общее руководство и контроль за практикой от образовательного учреждения осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения.

В период прохождения производственной практики с момента зачисления обучающихся на них распространяются требования охраны труда и правила внутрен-

него трудового распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство, в том числе в части государственного социального страхования.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательным учреждением совместно с организациями.

Практика завершается оценкой и (или) зачетом обучающихся освоенных общих и профессиональных компетенций. По завершению производственной практики обучающиеся выполняют выпускную практическую квалификационную работу по профессиональному модулю.

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

1. Структура и содержание производственной практики.

Наименование разделов производственной практики	Содержание производственной практики.	Количество часов
Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации бульонов, горячих супов разнообразного ассортимента		42
Тема 1.1. Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	- Подготовка мясных продуктов, - заливание холодной водой, - длительная варка, - за 30-40 минут закладка корней, - процеживание, - использование.	6
Тема 1.2. Приготовление и оформление заправочных супов – щей разнообразного ассортимента	- Нарезка, - припускание, - пассирование, - тушение, - варка, - прогревание. - оформление и отпуск	6
Тема 1.3. Приготовление и оформление заправочных супов – борщей разнообразного ассортимента	- Нарезка, - припускание, - пассирование, - тушение, - варка, - прогревание. - оформление и отпуск	6
Тема 1.4. Приготовление и оформление заправоч-	- Нарезка,	6

ных супов – рассольников разнообразного ассортимента	- припускание, - пассирование, - тушение, - варка, - прогревание. - оформление и отпуск	
Тема1.5. Приготовление и оформление заправочных супов – солянок, картофельных разнообразного ассортимента	- Нарезка, - припускание, - пассирование, - тушение, - варка, - прогревание. - оформление и отпуск	6
Тема1.6. Приготовление и оформление – молочных и супов-пюре разнообразного ассортимента	- Нарезка овощей, переборка крупы, - промывание, - варка, - протираание, - нагрев, - оформление и отпуск	6
Тема1.7. Приготовление и оформление холодных супов и сладких разнообразного ассортимента	- Сортировка - мойка, - варка, - очистка, - нарезка, - соединение с жидкостью, - оформление и отпуск	6
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		30

Тема 3.1. Приготовление и оформление соусов красных разнообразного ассортимента	-Варка бульона, - пассирование муки, - пассирование томатной пасты, - пассирование овощей, - соединение пассировки и бульона, - варка, - процеживание, - зачищывание - мойка, - нарезка, - тушение, - размягчение масла, - формовка масла, - нарезка зелени, - оформление и отпуск	6
Тема 3.2. Приготовление и оформление соусов белых разнообразного ассортимента.	-Варка бульона, - пассирование муки, - пассирование овощей, - соединение пассировки и бульона, - варка, - процеживание, - зачищывание - мойка, - нарезка, - тушение, - размягчение масла, - формовка масла, - нарезка зелени,	6

	- оформление и отпуск	
Тема 3.3. Приготовление и оформление соусов сметанных разнообразного ассортимента	- Пассировка белая со сметаной, - пассирование овощей, - соединение пассировки и бульона, - варка, - процеживание, - нарезка зелени, - оформление и отпуск	6
Тема 3.4. Приготовление и оформление соусов молочных разнообразного ассортимента	- Пассировка белая жировая, - соединение пассировки и молока, - варка, - процеживание, - оформление и отпуск	6
Тема 3.5. Приготовление и оформление яично-масляных и масляных смесей разнообразного ассортимента	- Подготовка и тепловая обработка яиц, - измельчение, - соединение со сливочным маслом, солью и лимонным соком, - оформление и отпуск	6
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		30
Тема 4.1 Приготовление и оформление рассыпчатых каш и изделий из них разнообразного ассортимента	- Сортировка круп. - просеивание мелких и дробленых круп, мойка, - тепловая обработка, - порционирование, - формовка, - панирование, - оформление и отпуск	6
Тема 4.2. Приготовление и оформление вязких и	- Сортировка круп.	6

жидких каш разнообразного ассортимента	- просеивание мелких и дробленых круп, мойка, - тепловая обработка, - порционирование, - оформление и отпуск	
Тема 4.3. Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий разнообразного ассортимента	- Разламывание крупных макарон, - тепловая обработка, - пассирование лука, - измельчение сыра на терке, - протираание творога, - подготовка овощей, - тепловая обработка, - оформление, отпуск	6
Тема 4.4. Приготовление и оформление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей разнообразного ассортимента	- Первичная обработка корнеплодов, - клубнеплодов, - очистка, мойка, - нарезка овощей простая и сложная. - варка овощей, - протираание, - приготовление блюд и гарниров из отварных овощей, - оформление, отпуск.	6
Тема 4.5. Приготовление и оформление блюд и гарниров из жаренных и тушеных овощей и грибов разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - очистка, мойка, - нарезка, - обсушивание, - протираание, - формование, - панирование,	6

	- тепловая обработка - оформление, отпуск.	
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		42
Тема 5.1 Приготовление и оформление блюд из яиц разнообразного ассортимента	- Мойка, - дезинфицирование, - взбивание, - соединение с остальными ингредиентами, - тепловая обработка, - протирание, - смешивание с остальными ингредиентами, - порционирование, - формование, - тепловая обработка - оформление и отпуск.	6
Тема 5.2 Приготовление и оформление холодных блюд из творога, сыра разнообразного ассортимента	- Подготовка продукта, - протирание, - смешивание с остальными ингредиентами, - порционирование, - оформление и отпуск.	6
Тема 5.3 Приготовление и оформление горячих блюд из творога, сыра разнообразного ассортимента	- Подготовка продукта, - протирание, - взбивание, - соединение с остальными ингредиентами, - тепловая обработка, - порционирование, - формование, - панирование,	6

	- тепловая обработка - оформление и отпуск.	
Тема 5.4 Приготовление и оформление изделий из дрожжевого опарного теста разнообразного ассортимента	- Просеивание, - замес опары, - замес теста, - приготовление фарша, - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Тема 5.5 Приготовление и оформление изделий из дрожжевого без опарного теста разнообразного ассортимента	- Просеивание, - замес теста, - приготовление фарша, - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Тема 5.6 Приготовление и оформление блинов и оладий разнообразного ассортимента	- Просеивание, - замес теста, - приготовление фарша, - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Тема 5.7 Приготовление и оформление изделий из без дрожжевого (пресного) теста разнообразного ассортимента	- Просеивание, - замес теста, - приготовление фарша, - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6

Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		24
Тема 6.1 Приготовление и оформление блюд из отварной и припущенной рыбы разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - порционирование, - специи, подготовленные овощи, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Тема 6.2 Приготовление и оформление блюд из жаренной и запеченной рыбы разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - порционирование, - специи, подготовленные овощи, - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Тема 6.3 Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - отделение мякоти от костей, - пропускание через мясорубку, - специи, соль, - порционирование, - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Тема 6.4 Приготовление и оформление блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	- Размораживание, - первичная обработка - тепловая обработка овощей, нерыбного и водного сырья - нарезка, - тепловая обработка,	6

	- оформление и отпуск.	
Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		42
Тема 7.1 Приготовление и оформление припущенных и отварных блюд из мяса разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - - специи, подготовленные овощи, - тепловая обработка, - порционирование, - оформление и отпуск.	6
Тема 7.2 Приготовление и оформление жареных, тушеных блюд из мяса разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - порционирование, - специи, подготовленные овощи, соус, - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Тема 7.3 Приготовление и оформление запеченных блюд из мяса разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - порционирование, - предварительная тепловая обработка, - специи, подготовленные овощи, соус - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Тема 7.4 Приготовление и оформление блюд из рубленого мяса разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - отделение мякоти от костей, - пропускание через мясорубку,	6

	- специи, соль, - порционирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	
Тема 7.5 Приготовление и оформление блюд из мясной котлетной массы разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - отделение мякоти от костей, - подготовка хлеба, - пропускание через мясорубку, - специи, соль, - порционирование, - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	12
Тема 7.6. Приготовление и оформление блюд из птицы и дичи кролика разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - приготовление п\ф, - специи, соль, - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Итого		210

2. Информационное обеспечение обучения

1. Учебники

Анфимова Н.А. Кулинария.-М:ИРПО «Академия».-2012 г.

Барановский В.А. Повар.-Ростов н/д: изд. «Феникс».-2010 г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 1, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 2, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 3, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 4, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

2. Нормативные документы:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» А.И. Здобнов, М: Изд-во «Арий», 2013 г.

3. Дополнительные источники:

«Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции»

Г.Г. Дубцов, М: Изд-во «Мастерство», 2001г.

«Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» Р.П. Антонова, М: 2004г.

«Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», Л.Л. Татарская, М: Изд-Центр «Академия», 2004г.

«Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.

«Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» Р.П. Антонова, М: 2004г.

4. Отечественные журналы:

«Питание и общество».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Пояснительная записка

Рабочая учебная программа производственной практики профессионального модуля « Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» в соответствии с ФГОС профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер», формирования общих и про-

фессиональных компетенций, а также приобретения опыта практической работы обучающимися по профессии.

Задачей производственной практики является:

- закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки России 09.12. 2016 г. №1569;
- Перечень профессий и специальностей СПО - утвержден приказом Министерства юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 года, регистрационный № 44662;
- Единый тарифно-квалификационный справочник;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников;
- Положение учебной и производственной практики;
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся.
- Положение об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 26 ноября 2009 г. N 674.

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждой организацией, куда направляются обучающиеся.

Сроки проведения практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с ППКРС СПО.

Практика осуществляется как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения в рамках модуля.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания концентрированно. Для проведения практики заключены договора о сотрудничестве и социальном партнерстве со следующими предприятиями общественного питания: Солонешенский РПС столовая; СПО «Хлебозавод» кафе «Солнышко», хлебозавод; кафе «Сытый гость» село Чарыш; «Малобащелакская СОШ столовая МОУ»; МБОУ Черноануйская СОШ, столовая; МБДОУ «Орленок», МБДОУ «Родничок»; столовая «Наша Кухня» Усть-Канского района .

Договором предусмотрены права и обязанности сторон.

В организации и проведении практики участвуют образовательное учреждение и организации.

Образовательное учреждение:

- планируют и утверждают в учебном плане все виды практики в соответствии с ППКРС СПО, с учетом договоров с организациями;
- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- совместно с организацией определяют объекты практики, согласовывают программу и планируемые результаты практики;
- осуществляют руководство практикой;
- контролируют реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- организуют процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики.

Организации, участвующие в организации и проведении практики:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику, участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики;
- издают приказ о прохождении практики обучающимися;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики, определяют наставников;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Обучающиеся, осваивающие профессиональный модуль, при прохождении практики в организациях:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдают требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Общее руководство и контроль за практикой от образовательного учреждения осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения.

В период прохождения производственной практики с момента зачисления обучающихся на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство, в том числе в части государственного социального страхования.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательным учреждением совместно с организациями.

Практика завершается оценкой и (или) зачетом обучающихся освоенных общих и профессиональных компетенций. По завершению производственной практики обучающиеся выполняют выпускную практическую квалификационную работу по профессиональному модулю.

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

1. Структура и содержание производственной практики.

Наименование разделов производственной практики	Содержание производственной практики.	Количество часов
Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации холодных соусов, салатных закусок разнообразного ассортимента		8
Тема 1.1.Приготовление холодных соусов на растительном масле разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - уксус соединяют с сахаром, солью, перцем; - вводят растительное масло; - хорошо вымешивают; - использование	2
Тема 1.2.Приготовление заправок для салатов разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - уксус соединяют с сахаром, солью, перцем; - вареные яичные желтки протирают; - вводят растительное масло; - хорошо вымешивают; - использование	2
Тема 1.3..Приготовление заправок горчичных для салатов разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - горчицу соединяют с сахаром, солью, перцем; - разводят уксусом; - вводят растительное масло; - хорошо вымешивают; - использование	2
Тема 1.4.Приготовление соуса майонеза для салатов разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - желтки взбивают с растительным , маслом - горчицу соединяют с сахаром, солью, перцем; - разводят уксусом;	2

	- хорошо вымешивают; - использование	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов разнообразного ассортимента		16
Тема 2.1. Приготовление и творческое оформление бутербродов открытых разнообразного ассортимента	- Подготовка хлеба, - подготовка овощей и зелени, - подготовка сливочного масла, сыров, рыбных и мясных продуктов, - оформление и отпуск.	4
Тема 2.2. Приготовление и творческое оформление бутербродов закрытых (сендвичей) разнообразного ассортимента	- Подготовка хлеба, - подготовка овощей и зелени, - подготовка сливочного масла, сыров, рыбных и мясных продуктов, - оформление и отпуск.	4
Тема 2.3. Приготовление и творческое оформление, канапе разнообразного ассортимента	- Подготовка хлеба, - подготовка овощей и зелени, - подготовка сливочного масла, сыров, рыбных и мясных продуктов, - оформление и отпуск.	2
Тема 2.4. Приготовление и творческое оформление тапас разнообразного ассортимента	- Подготовка хлеба, - подготовка овощей и зелени, - подготовка сливочного масла, сыров, рыбных и мясных продуктов, - оформление и отпуск.	6
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента		24
Тема 3.1. Приготовление и творческое оформление салатов из вареных овощей разнообразного ассортимента	- Первичная обработка овощей, - тепловая обработка овощей, , - птицы, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	6
Тема 3.2. Приготовление и творческое оформле-	- Подготовка овощей и зелени,	6

ние салатов из сырых овощей разнообразного ассортимента	- нарезка, - приготовление заправок для салатов, - оформление и отпуск.	
Тема 3.3. Приготовление и творческое оформление салатов-коктейлей из сырых овощей разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов, - нарезка, - приготовление заправок для салатов, - оформление и отпуск.	6
Тема 3.4. Приготовление и творческое оформление винегретов разнообразного ассортимента	- Первичная обработка овощей, - тепловая обработка овощей, , - птицы, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	6
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		42
Тема 4.1 Приготовление и творческое оформление овощных закусок разнообразного ассортимента	- Подготовка овощей и зелени, - нарезка, - приготовление заправок для закусок, - оформление и отпуск.	6
Тема 4.2 Приготовление и творческое оформление грибных блюд и закусок разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов, - нарезка, - приготовление заправок для закусок, - оформление и отпуск.	6
Тема 4.3 Приготовление и творческое оформление грибных закусок разнообразного ассортимента	- Первичная обработка овощей, грибов - тепловая обработка овощей, мяса, рыбы, - птицы, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	6
Тема 4.4. Приготовление и творческое оформление закусок из яиц разнообразного ассортимента	- Первичная обработка яиц, - тепловая обработка овощей, рыбы,	6

	- нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	
Тема 4.5 Приготовление и творческое оформление рыбных блюд и закусок разнообразного ассортимента	- Первичная обработка овощей, - тепловая обработка овощей, рыбы, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	6
Тема 4.6 Приготовление и творческое оформление мясных блюд и закусок разнообразного ассортимента	- Первичная обработка продуктов, - тепловая обработка овощей, мяса, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	6
Тема 4.7 Приготовление и творческое оформление горячих закусок разнообразного ассортимента	- Первичная обработка овощей, грибов - тепловая обработка овощей, мяса, рыбы, птицы, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	6
Итого		90

2. Информационное обеспечение обучения

1. Учебники

Анфимова Н.А. Кулинария.-М:ИРПО «Академия».-2012 г.

Барановский В.А. Повар.-Ростов н/д: изд. «Феникс».-2010 г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 1, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 2, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 3, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 4, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

2. Нормативные документы:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» А.И. Здобнов, М: Изд-во «Арий», 2013 г.

3. Дополнительные источники:

«Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции»

Г.Г. Дубцов, М: Изд-во «Мастерство», 2001г.

«Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» Р.П. Антонова, М: 2004г.

«Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», Л.Л. Татарская, М: Изд-Центр «Академия», 2004г.

«Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.

«Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» Р.П. Антонова, М: 2004г.

4. Отечественные журналы:

«Питание и общество».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Пояснительная записка

Рабочая учебная программа производственной практики профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» в соответствии с ФГОС профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер», формирования общих и профессиональных компетенций, а также приобретения опыта практической работы обучающимся по профессии.

Задачей производственной практики является:

- закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Основанием для разработки данной программы являются следующие документы:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки России 09.12. 2016 г. №1569;
- Перечень профессий и специальностей СПО - утвержден приказом Министерства юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 года, регистрационный № 44662;
- Единый тарифно-квалификационный справочник;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников;
- Положение учебной и производственной практики;
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся.
- Положение об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 26 ноября 2009 г. N 674.

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждой организацией, куда направляются обучающиеся.

Сроки проведения практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с ППКРС СПО.

Практика осуществляется как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения в рамках модуля.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания концентрированно. Для проведения практики заключены договора о сотрудничестве и социальном партнерстве со следующими предприятиями общественного питания: Солонешенский РПС столовая; СПО «Хлебозавод» кафе «Солнышко», хлебозавод; кафе «Сытый гость» село Чарыш; «Малобашцелакская СОШ столовая МОУ»; МБОУ Черноануйская СОШ, столовая; МБДОУ «Орленок», МБДОУ «Родничок»; столовая «Наша Кухня» Усть-Канского района . Договором предусмотрены права и обязанности сторон.

В организации и проведении практики участвуют образовательное учреждение и организации.

Образовательное учреждение:

- планируют и утверждают в учебном плане все виды практики в соответствии с ППКРС СПО, с учетом договоров с организациями;
- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- совместно с организацией определяют объекты практики, согласовывают программу и планируемые результаты практики;
- осуществляют руководство практикой;
- контролируют реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- организуют процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики.

Организации, участвующие в организации и проведении практики:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику, участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики;
- издают приказ о прохождении практики обучающимися;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики, определяют наставников;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Обучающиеся, осваивающие профессиональный модуль, при прохождении практики в организациях:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдают требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Общее руководство и контроль за практикой от образовательного учреждения осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения.

В период прохождения производственной практики с момента зачисления обучающихся на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство, в том числе в части государственного социального страхования.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательным учреждением совместно с организациями.

Практика завершается оценкой и (или) зачетом обучающихся освоенных общих и профессиональных компетенций. По завершению производственной практики обучающиеся выполняют выпускную практическую квалификационную работу по профессиональному модулю.

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

1. Структура и содержание производственной практики.

Наименование разделов производственной практики	Содержание производственной практики.	Количество часов
Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов различного ассортимента		90
Тема 1.1. Приготовление, творческое оформление фруктовых салатов различного ассортимента	-Сортировка фруктов, - мойка, -нарезка, -соединение с рафинадной пудрой, -перемешивание, -соединение со сливками или мороженым, - охлаждение, - оформление и отпуск.	12
Тема 1.2 Приготовление, творческое оформление компотов из свежих и быстрозамороженных плодов и ягод различного ассортимента	- Сортировка, - мойка, свежих плодов и ягод, -оттаивание быстрозамороженных, - нарезка крупных, - тепловая обработка, - приготовление сиропа, - соединение сиропа с плодами, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	12
Тема 1.3 Приготовление, творческое оформление компотов из сухофруктов различного ассортимента	- Сортировка сухофруктов, - мойка, - нарезка крупных, - тепловая обработка,	12

	- мойка, - приготовление сока из ягод, - тепловая обработка мезги, - приготовление сиропа, - соединение сиропа, сока, - тепловая обработка, - оформление и отпуск, - нарезка цедры, - варка цедры, - процеживание, - приготовление сока, - соединение сока с отваром, - оформление и отпуск.	
Тема 1.4 Приготовление, творческое оформление киселей из свежих ягод разнообразного ассортимента	- Сортировка ягод, - мойка, - подготовка крахмала, - мойка, - приготовление сока из ягод, - тепловая обработка мезги, - приготовление сиропа, - соединение сиропа, сока и крахмала, - тепловая обработка, - оформление и отпуск, - нарезка цедры, - варка цедры, - процеживание, - приготовление сока, - соединение сока с отваром,	12

	- оформление и отпуск.	
Тема 1.5 Приготовление, творческое оформление киселей молочных разнообразного ассортимента	- Кипячение молока с водой, - подготовка крахмала кукурузного, - приготовление сиропа, - соединение сиропа, крахмала, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	12
Тема 1.6 Приготовление, творческое оформление желе из свежих ягод и фруктов разнообразного ассортимента	Подготовка желатина и свежих ягод - кипячение воды, - охлаждение, - замачивание желатина, -разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение с сиропом, соком и т.д, - заливка в формы, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
Тема 1.7. Приготовление, творческое оформление желе многослойного разнообразного ассортимента	Подготовка желатина: - кипячение воды, - охлаждение, - замачивание желатина, -разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение с сиропами, соками и т.д, - заливка в формы в несколько приемов, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
Тема 1.8 Приготовление, творческое оформление	Подготовка желатина:	6

муссов разнообразного ассортимента	- кипячение воды, - охлаждение, - замачивание желатина, -разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение с сиропом, соком и т.д, - взбивание, - заливка в формы, - охлаждение, - оформление и отпуск.	
Тема 1.9. Приготовление, творческое оформление самбуков разнообразного ассортимента	Подготовка желатина: - кипячение воды, - охлаждение, - замачивание желатина, -разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение с сиропом, соком и т.д, -соединение с взбитыми белками, - заливка в формы, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
Тема 1.10. Приготовление, творческое оформление кремов желированных разнообразного ассортимента	Подготовка желатина: - кипячение молоко, - охлаждение, - замачивание желатина, -разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение взбитой сметаны,	6

	- добавление яично-молочной смеси, - добавление ванилина, - заливка в формы, - охлаждение, - оформление и отпуск.	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		48
Тема 2.1. Приготовление, творческое оформление шарлотки с яблоками	Подготовка хлеба, - оформление хлеба, - отпуск, - мойка яблок, - очистка, - нарезка, - приготовление льезона, - смачивают куски хлеба в льезоне, - тепловая обработка, - охлаждение, - оформление и отпуск.	12
Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление пудингов разнообразного ассортимента	Приготовление вязкой каши, -охлаждение, - соединяют с маслом желтками, сахаром, изюмом, ванилином, - взбивают белки, - соединяют с белками, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	12
Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление каши «Гурьевской»	Молоко томят и снимают пенки, - варят манную кашу, -охлаждают, - взбивают белки, - вводят ванилин и орехи, - перекладывают пенками,	12

	- тепловая обработка, - оформление и отпуск.	
Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление яблок в тесте	Приготовление теста кляр, - мойка яблок, - очистка, - нарезка кольцами, - приготовление фритюра, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	12
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента		24
Тема 3.1 Приготовление, творческое оформление напитка «Петровский» разнообразного ассортимента	- Мед растворяют в квасе, - прогревание, - соединение с хреном, - охлаждение, - оформление и отпуск.	12
Тема 3.2 Приготовление, творческое оформление кофе, какао, шоколада разнообразного ассортимента	- Подготовка цедры, - прогревание, - настаивание, - процеживание, - соединение с сахаром, - охлаждение, - оформление и отпуск.	12
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента		24
Тема 4.1 Приготовление, творческое оформление чая разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов, - тепловая обработка, - настаивание, - процеживание,	12

	- соединение с сахаром, лимоном, молоком или сливками, - охлаждение, - оформление и отпуск.	
Тема 4.2 Приготовление, творческое оформление кофе, какао, шоколада разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов, - тепловая обработка, - настаивание, - соединение с сахаром, лимоном, молоком или сливками, - охлаждение, - оформление и отпуск.	12
Итого		186

6.2. Организация государственной итоговой аттестации

Информационное обеспечение обучения

1. Учебники

Анфимова Н.А. Кулинария.-М:ИРПО «Академия».-2012 г.

Барановский В.А. Повар.-Ростов н/д: изд. «Феникс».-2010 г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 1, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 2, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 3, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

«Производственное обучение профессии «Повар»», часть 4, В.П. Андросов, Изд-во «Апек», 2012г.

2. Нормативные документы:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» А.И. Здобнов, М: Изд-во «Арий», 2013 г.

3. Дополнительные источники:

«Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции»

Г.Г. Дубцов, М: Изд-во «Мастерство», 2001г.

«Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» Р.П. Антонова, М: 2004г.

«Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», Л.Л. Татарская, М: Изд-Центр «Академия», 2004г.

«Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.

«Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» Р.П. Антонова, М: 2004г.

4. Отечественные журналы:

«Питание и общество».

3.7. Организация итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья.

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по адаптированной программе профессиональной подготовки, является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной программы в полном объеме.

Целью итоговой аттестации является определение соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующей профессии.

Итоговая аттестация по АОППО по профессии Повар проводится в форме квалификационного экзамена и включает в себя защиту практической квалификационной работы и тестирование. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Для проведения итоговой аттестации разработана программа, определяющая требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а так же к процедуре ее защиты.

В специальные условия проведения итоговой аттестации для лиц с ОВЗ (интеллектуальные нарушения) могут входить:

- увеличение времени для подготовки ответа
- выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации
- формы предоставления заданий и ответов (письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента)
- предоставление перерыва для приема лекарств

Лицам успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 2-3 разряд, и выдается свидетельство о профессии рабочего.

1. Нормативные документы

Нормативной правовой основой организации и проведения государственной итоговой аттестации являются:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм.);
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569;
3. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464).
4. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968).
5. Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610 н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г.);

1. Общие положения

Целью итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся требованиям образовательной программы, разработанной на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 16675 Повар. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений

обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определить уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Повар должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные

материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

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

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

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

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

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

2. Форма и вид итоговой аттестации

Форма итоговой аттестации в соответствии с ФГОС, учебным планом - квалификационный экзамен (выпускная практическая квалификационная работа и проверка теоретических знаний).

Квалификационный экзамен способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии или специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

3. Объем времени на подготовку и проведение итоговой аттестации

Объем времени на подготовку и проведение итоговой аттестации определены в соответствии с учебным планом - 1 неделя.

4. Сроки проведения итоговой аттестации

Сроки проведения итоговой аттестации определены в соответствии с учебным планом

Темы выпускных практических квалификационных работ

Тематика выпускных практических квалификационных работ определяется лицеем и отвечает современным требованиям производства, соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования, имеет практико-ориентированный характер.

Тематика и сложность практической квалификационной работы должна соответствовать квалификационным требованиям в пределах, указанных в квалификационном справочнике по профессии 16675 Повар, уровню квалификации, предусмотренному профессиональным стандартом «Повар» (код 33.011).

Перечень тем разработан преподавателями лицея, согласован с представителями работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников в рамках профессиональных модулей и рассмотрен на заседаниях МЦК общепрофессионального и профессионального цикла лицея с участием председателя ГЭК.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы практической квалификационной работы (далее ПКР), в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

ПКР должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, квалификации служащего предусмотренного квалификационной характеристикой и (или) ФГОС, и включает в себя выполнение работ по изготовлению продукции (изделия), по оказанию услуги и т.п. в соответствии с заданием. ПКР выполняется в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Темы выпускных практических квалификационных работ по профессии 16675 Повар представлены в Приложении 1.

Закрепление за студентами тем выпускных практических квалификационных работ, осуществляется приказом заместителя директора по учебной работе (руководителя структурного подразделения лицея).

Проверка теоретических знаний проводится в форме тестирования. Варианты тестовых заданий по профессии 16675 Повар (Приложение 2).

5. Процедура проведения итоговой аттестации

5.1. Экзаменационная комиссия

Экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников

лица, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Состав экзаменационной комиссии утверждается приказом директора колледжа. В состав экзаменационной комиссии входит не менее пяти человек. Экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

5.2. Общие требования к организации и проведению итоговой аттестации

К итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Выпускная практическая квалификационная работа оценивается на заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

На заседание государственной экзаменационной комиссии предоставляются документы:

- Квалификационные требования по профессии 16675 Повар, Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; профессиональный стандарт «Повар» (код 33.011);
- Программа государственной итоговой аттестации;
- Приказ о допуске к государственной итоговой аттестации;
- Сведения об успеваемости (сводная ведомость, дневники практики);
- Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии.

5.3. Условия проведения итоговой аттестации для обучающихся, не прошедших государственной итоговой аттестации или получивших на гос-

ударственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты

Лицам, не проходившим государственную итоговую аттестацию по уважительной причине или получившим на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Условия подачи и рассмотрения апелляций

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция). Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию лица.

5.4. Документы, выдаваемые по итогам аттестационных процедур

На основании решения государственной экзаменационной комиссии лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдаются документы о квалификации.

5.5. Этапы подготовки к квалификационному экзамену и выполнения выпускной практической квалификационной работы

Подготовка и выполнение выпускных практических квалификационных работ осуществляется в рамках и сроки учебного процесса, в соответствии с учебным планом и состоит из трех последовательных этапов.

Подготовительный этап:

- ознакомление студентов с программой государственной итоговой аттестации, критериями оценки знаний - не позднее 6 месяцев до начала ГИА;
- назначение руководителя ВПКР в соответствии с выбранной темой;
- согласование, уточнение темы с руководителем и ее утверждение;
- разработка и согласование с руководителем задания (Приложение 3) (за два месяца) и графика выполнения выпускной практической квалификационной работы;

Основной этап:

- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения практической квалификационной работы и подготовке к проверке теоретических знаний;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой нормативной

или учебной литературы;

- контроль хода подготовки к выполнению практической квалификационной работы, к проверке теоретических знаний;

Заключительный этап:

- проверка теоретических знаний (тестирование);
- выполнение практической квалификационной работы.

5.6. Руководство и консультирование при подготовке к квалификационному экзамену и выполнения выпускной практической квалификационной работы

Для подготовки к квалификационному экзамену и выполнению выпускной практической квалификационной работы студенту назначается руководитель. Назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом заместителя директора по учебной работе.

В обязанности руководителя ВПКР входят:

- разработка задания на подготовку ВПКР;
- разработка совместно с обучающимся плана ВПКР;
- оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения ВПКР;
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и выполнения практической квалификационной работы;
- контроль хода выполнения к ВПКР в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения руководителем и обучающимся хода работ;

Задание для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой. Задание на ВПКР рассматривается ПМО, подписывается руководителем ВПКР и утверждается заместителем руководителя по направлению деятельности.

- другие вопросы по усмотрению руководителя ВПКР.

В случае невыполнения ВПКР в установленные сроки руководитель ВПКР представляет служебную записку на имя заведующего по учебно-производственной работе, которая в дальнейшем с визой заведующего по УПР представляется заместителю директора по учебной работе для рассмотрения вопроса.

6. Методика оценивания

Государственная итоговая аттестация предполагает квалификационный экзамен (практическая квалификационная работа и проверка теоретических знаний). Оценка проводится отдельно по каждому из этапов. Оценку за практический квалификационный экзамен выставляют в соответствии с критериями,

представленными в оценочном листе по результатам выполнения практического задания.

Оценка за теоретическую часть выставляется в соответствии с набранными баллами.

6.1. Критерии оценки практической квалификационной работы

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. _____

Группа _____

Профессия _____

Профессиональные компетенции: _____

Критерии оценивания	Освоение	
	0	1
Общие критерии		
Организация рабочего места		
Соблюдение техники безопасности при работе с электрооборудованием		
Соблюдение правил личной гигиены и санитарии		
Соблюдение технологического процесса в соответствии с за-		
Правильность выбора и применения инвентаря, оборудования		
ИТОГО баллов (максимум 5)		

Специальные критерии		
Оформление приготовленного блюда с учетом современных требований и качества готовой продукции		
Подготовка блюда к подаче с соблюдением температурного		
Презентация готовой продукции с самооценкой качества приготовленного блюда		
ИТОГО баллов (максимум 3)		
Оценка готовой продукции (бракераж)		
Внешний вид блюда, изделия		
Консистенция (текстура)		
Запах готового блюда, изделия		
Цвет готового блюда, изделия		
Вкус готового блюда, изделия		
ИТОГО баллов (максимум 5)		
Общее количество баллов (максимум 13):		

Критерии оценивания:

Оценка 5 (отлично) - 12 - 13 баллов

Оценка 4 (хорошо) - 10 - 11 баллов

Оценка 3 (удовлетворительно) 8 - 9 баллов

Оценка 2 (неудовлетворительно) менее 8 баллов

Итоговая оценка _____

Эксперт _____ / _____

подпись (Ф.И.О.)

8.2. Критерии оценки теоретических заданий

«5» отлично	«4» хорошо	«3» удовлетворительно	«2» неудовлетворительно
100-86%	85-71%	70-50%	49-и ниже

9. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

9.1. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья квалификационный экзамен и выпускная практическая квалификационная работа проводится колледжем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

10. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации. Порядок проведения для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья определен Методические указания по подготовке к квалификационному экзамену (практическая квалификационная работа и проверка теоретических знаний) по профессии 16675 Повар.

1. Квалификационный экзамен включает в себя выполнение практической квалификационной работы и проверку теоретических знаний.

При подготовке к проверке теоретических знаний следует изучить учебную и нормативную литературу, конспекты занятий.

При подготовке к выполнению практической квалификационной работы нужно уделить особое внимание следующим вопросам:

1.1. Теоретические аспекты выполнения задания:

- организация рабочего места повара при выполнении практического задания;
- требования техники безопасности, пожарной безопасности и санитарные правила, и нормы при ведении технологического процесса;

- отбор инвентаря, инструментов, оборудования, посуды;

1.2. Ознакомление с технологией приготовления блюда

- выполнить расчет сырья блюда с выходом на необходимой количество порций;

1.3. Пробное приготовление блюда в соответствии с заданием:

- подготовка рабочего места; подбор инвентаря, посуды, оборудования;
- подготовка сырья, первичная обработка;
- приготовление блюда согласно заданию;
- оформление блюда (в зависимости от задания);
- презентация блюда;
- оценка / самооценка блюда органолептическим методом.

11. Список используемой литературы:

Нормативные документы:

1. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, с изм. и доп. № 1-4). [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://meganorm.ru>

2. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://meganorm.ru>

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.). [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://meganorm.ru>

4. СанПиН 2.3.2.560-96 «Гигиенические требования по качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» (утв. постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 24 октября 1996 г. N 27. С изменениями от 11 октября 1998 г., 21 марта 2000 г., 13 января 2001 г.) [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://meganorm.ru>

5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» [Электронный ресурс] - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/566276706> Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

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

Литература:

7. Семычева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб, для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019.
8. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособий для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э Харченко.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»
9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учеб. пособие для студ. учреждений среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – 3-е изд., стер.-М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 288 с.
10. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц , творога, теста : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. Образования /Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 176 с.
11. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер - М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 128 с.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Темы выпускных квалификационных работ (выпускная практическая квалификационная работа)

\	Темы выпускных практических квалификационных работ	ПМ
1	Приготовление, оформление и подача блюда «Запеканка картофельная с овощами и грибами»	ПМ.01 ПМ 02

2	Приготовление, оформление и подача блюда: «Рыба, запеченная в фольге», «Салат из белокочанной капусты»	ПМ.02 ПМ.03
3	Приготовление, оформление и подача блюда: «Вареники с творогом со сметаной»	ПМ.01 ПМ.02
4	Приготовление, оформление и подача блюда: «Вареники с картофелем со сметаной»	ПМ.01 ПМ.02
5	Приготовление, оформление и подача блюда: «Жаркое домашнему»	ПМ.01 ПМ.02
6	Приготовление, оформление и подача блюда: «Запеканка картофельная с мясом»	ПМ.01 ПМ.02
7	Приготовление оформления и подача салатов из вареных овощей: «Мясной»	ПМ.01 ПМ.03
8	Приготовление, оформление и подача блюда: «Вареники ленивые с творогом с соусом сладким молочным»	ПМ.01 ПМ.02
9	Приготовление салатов из вареных овощей: «Винегрет овощной»	ПМ.01 ПМ.03
10	Приготовление, оформление и подача блюда: «Рыба, запеченная с картофелем»	ПМ.01 ПМ.02
11	Приготовление, оформление и подача блюда: «Рагу овощное»	ПМ.01 ПМ.02
12	Приготовление, оформление и подача блюда: «Щи из свежей капусты с картофелем»	ПМ.01 ПМ.02
13	Приготовление, оформление и подача блюда: «Рыба жареная, гарнир рис с овощами»	ПМ.01 ПМ.02
14	Приготовление, оформление и подача блюда: «Рыба жареная гарнир картофельное пюре»	ПМ.01 ПМ.02
15	Приготовление, оформление и подача блюда: «Азу по-татарски»	ПМ.01 ПМ.02
16	Приготовление, оформление и подача блюда: «Борщ из свежей капусты с картофелем»	ПМ.01 ПМ.03
17	Приготовление, оформление и подача блюда: «Биточки рисовые с соусом сладким»	ПМ.01 ПМ.03
18	Приготовление, оформление и подача блюда: «Запеканка рисовая с соусом сладким»	ПМ.01 ПМ.03
19	Приготовление, оформление и подача блюда: «Груша запеченная в слоеном тесте с соусом»	ПМ.01 ПМ.04

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Тестовые задания по профессии 16675 Повар

Задание. Выберите правильный ответ.

- 1 Выберите из перечисленных в ответах признаков картофеля те, по которым производят его сортировку (множественный выбор):
 - 1) **по размерам;**
 - 2) по цвету картофеля;
 - 3) **по качеству;**
 - 4) по степени зрелости
- 2 Выберите из перечисленных в ответах формы нарезки капусты:
 - 1) брусочки, дольки;
 - 2) крошка, кубики;
 - 3) **соломка, шашки;**
 - 4) дольки, кубики
- 3 Выберите из перечисленных в ответах тот производственный цех, в котором нарезают белокочанную капусту для салатов:
 - 1) в овощном;
 - 2) в горячем;
 - 3) **в холодном;**
 - 4) в мясном
- 4 Выберите из перечисленных в ответах размеров толщины лука тот, который используется при его нарезке соломкой:
 - 1) **1-2мм;**
 - 2) 3мм;
 - 3) 5мм;
 - 4) 2,5мм.
- 5 Выберите из перечисленных в ответах характеристик воды ту, которая соответствует требованиям к воде, применяемой для заливки овощей при варке:
 - 1) холодная;
 - 2) теплая;
 - 3) **кипящая;**
 - 4) кипяченая
- 6 Выберите овощи, которые бланшируют перед фаршированием:
 - 1) помидоры, баклажаны; 11
 - 2) перец, кабачки, огурцы;
 - 3) **перец, капуста для голубцов;**
 - 4) картофель, помидоры, огурцы
- 7 Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, в котором правильно указывается, когда необходимо солить картофель, жареный во фритюре:
 - 1) до жарки;
 - 2) во время жарки в жире;
 - 3) **после удаления из жира;**
 - 4) после жарки
- 8 Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который объясняет, с какой целью картофельную запеканку смазывают сметаной:
 - 1) чтобы не подгорела;
 - 2) **чтобы образовалась румяная корочка;**

- 3) чтобы хорошо отставала от формы;
 - 4) чтобы имела плотную консистенцию
- 9 Выберите из перечисленных в ответах способов тепловой обработки овощей тот, при котором лучше сохраняются их вкусовые качества:
- 1) **варка на пару;**
 - 2) припускание;
 - 3) основной способ;
 - 4) тушение
- 10 Норма соли при варке овощей на 1 кг составляет:
- 1) **10г;**
 - 2) 20г;
 - 3) 30г;
 - 4) 15г
- 11 Перед тепловой обработкой не промывают крупы (множественный выбор):
- 1) **манную;**
 - 2) пшенную;
 - 3) перловую;
 - 4) **пшеничную**
- 12 Количество жидкости, используемое на 1 кг крупы для варки вязких каш:
- 1) **1,5-2,0 литра;**
 - 2) 3.2-3.7 л.
 - 3) 4.0-5.5 л.
 - 4) 6,0 -6.5 л.
- 13 Для приготовления блюда «Крупеник» используют (множественный выбор):
- 1) жидкую кашу,
 - 2) **рассыпчатую кашу;**
 - 3) вязкую кашу;
 - 4) **пуховую кашу.**
- 14 Определите блюдо из яиц с добавлением муки и сметаны:
- 1) яичная кашка;
 - 2) яичница - глазунья;
 - 3) омлет смешанный;
 - 4) **драчена**
- 15 Сладкие омлеты при подаче посыпают (множественный выбор):
- 1) **растертым сахаром;**
 - 2) **тертой лимонной цедрой;**
 - 3) **рафинадной пудрой;**
 - 4) зеленью.
- 16 Творог, используемый для подачи в натуральном виде (множественный выбор):
- 1) **жирный;**
 - 2) **полужирный;**
 - 3) обезжиренный;
 - 4) столовый.
- 17 К мучным блюдам относят:
- 1) лапшу домашнюю;

- 2) **пельмени;**
 - 3) профитроли;
 - 4) чебуреки
- 18 Соотношение жидкости и макаронных изделий при варке сливным способом на 1 кг макарон берут жидкости:
- 1) 2.0-3,0 л.
 - 2) 3.0- 4,0 л.
 - 3) 4-5 л.
 - 4) **5-6 л.**
- 19 Лапшевник смазывают сметаной:
- 1) для сохранения рисунка;
 - 2) чтобы не испарялась влага;
 - 3) **для образования румяной корочки;**
 - 4) для сохранения консистенции
- 20 Макароны изделия, сваренные не сливным способом, используют для блюд:
- 1) макароны с сыром;
 - 2) **макаронник;**
 - 3) макароны в томате;
 - 4) макароны с овощами.
- 21 Для получения концентрированного бульона на 1кг продукта берут:
- 1) 3,5 л воды;
 - 2) 4 л воды;
 - 3) **1,25 л воды;**
 - 4) 2 л воды.
- 22 При приготовлении костного бульона подготовленные кости кладут в котел и заливают водой:
- 1) **холодной;**
 - 2) теплой;
 - 3) горячей;
 - 4) кипяченой.
- 23 Продолжительность варки бульона из говяжьих костей составляет:
- 1) 2часа;
 - 2) 1час;
 - 3) 3часа;
 - 4) **4часа.**
- 24 Для приготовления рыбного бульона на 1кг продукта берут:
- 1) **3-3,5 л воды;**
 - 2) 3-4 л воды;
 - 3) 1,25 л воды;
 - 4) 2-3 л воды.
- 25 Цех, в котором приготавливают горячие супы:
- 1) холодный;
 - 2) **горячий;**
 - 3) мясной;
 - 4) овощной.

- 26 К заправочным супам относят:
- 1) суп-пюре из птицы;
 - 2) суп молочный с крупой;
 - 3) бульон с яйцом;
 - 4) **рассольник московский.**
- 27 Специи (лавровый лист, перец) и соль кладут в суп за сколько минут:
- 1) за 2-3 мин;
 - 2) **за 5-7 мин;**
 - 3) за 10-15 мин;
 - 4) за 20 мин.
- 28 Капусту для борща сибирского нарезают:
- 1) соломкой;
 - 2) **шашками;**
 - 3) дольками;
 - 4) кубиками.
- 29 Борщ имеет какой вкус:
- 1) кислый;
 - 2) сладковатый;
 - 3) **кисло-сладкий;**
 - 4) острый.
- 30 Назовите борщ, который заправляют чесноком, растертым с салом:
- 1) **украинский;**
 - 2) московский;
 - 3) сибирский;
 - 4) флотский.
- 31 Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы
- 1) 5° - 6°C;
 - 2) **10° - 12°C;**
 - 3) 18° - 20°C;
 - 4) 1° - 2°C.
- 32 Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:
- 1) тощей;
 - 2) **средней жирности;**
 - 3) жирной;
 - 4) особо жирной.
- 33 Наиболее ценным продуктом питания является рыба
- 1) **живая;**
 - 2) охлаждённая;
 - 3) мороженная;
 - 4) солёная.
- 34 Виды рыбы, которые относятся к лососевым:
- 1) осетр, горбуша, окунь;
 - 2) **горбуша, сёмга, форель;**
 - 3) сёмга, форель, севрюга;
 - 4) треска, судак, сельдь.
- 35 Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:

- 1) 40°;
- 2) 60°;
- 3) 90°;
- 4) **30°.**

36 Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:

- 1) молоке;
- 2) воде;
- 3) **льезоне;**
- 4) сливках.

37 Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:

- 1) бланшированием;
- 2) **панированием;**
- 3) фаршированием;
- 4) маринованием.

38 В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят:

- 1) хлеб пшеничный-250 г.; вода или молоко-100 г; соль-9 г; перец-1г;
- 2) хлеб пшеничный-250 г; вода или молоко-300-350г; соль-20 г; перец-1 г.;
- 3) **хлеб пшеничный-300 г; молоко-350 г; соль-20 г; перец-1 г;**
- 4) хлеб пшеничный 150 г; вода-250 г; соль-10 г; перец-1 г.

39 В фаршированном виде чаще всего приготавливают:

- 1) треску, пикшу, навагу;
- 2) осетра, лосось, сельдь;
- 3) **щуку, судака, карпа;**
- 4) щуку, налима, окуня.

40 Укажите температуру, при которой коллаген рыбы свертывается и переходит в глютин:

- 1) **40° С;**
- 2) 50° С;
- 3) 70° С;
- 4) 55° С.

42 Укажите вещества, которые при варке рыбы переходят в отвар и придают вкус бульону, способствуют возбуждению аппетита:

- 1) альбумины;
- 2) глобулины;
- 3) **экстрактивные;**
- 4) коллаген.

43 При обвалке свинины получают:

- 1) корейку, покромку, грудинку, окорок;
- 2) **лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею, вырезку;**
- 3) лопатку, грудинку, пашины, вырезку, шею;
- 4) шею, грудинку, корейку, окорок.

44 Порционные полуфабрикаты из свинины:

- 1) бифштекс, лангет, котлеты натуральные;
- 2) шницель, антрекот, котлета отбивная;
- 3) **эскалоп, шницель, котлета натуральная;**

- 4) эскалоп, антрекот, лангет, шницель.
- 45) Тефтели имеют форму:
- 1) приплюснуто-округлую;
 - 2) овально-приплюснутую;
 - 3) **шарики;**
 - 4) форма батона.
- 46) Определите форму нарезки мяса для бефстроганова:
- 1) кубики 30-40г;
 - 2) **брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7г;**
 - 3) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г;
 - 4) кубики 20-30 г.
- 47) Укажите блюда, относящиеся к тушеным (множественный выбор):
- 1) **тефтели;**
 - 2) **гуляш;**
 - 3) бефстроганов;
 - 4) голубцы.
- 48) Установите последовательность приготовления блюда «Бефстроганов» (множественный выбор):
- 1) мясо нарезают брусочками;
 - 2) перемешивают;
 - 3) соединяют с пассированным репчатым луком;
 - 4) укладывают на разогретую с жиром сковороду;
 - 5) посыпают солью, перцем;
 - 6) обжаривают;
 - 7) соединяют со сметанным соусом с томатом;
 - 8) доводят до кипения;
 - 9) отпуск.
- ___1___, ___5___, ___6___, ___2___, ___3___, ___7___, ___8___, ___9___.
- 49) К жареным блюдам из мяса подают:
- 1) припущенные овощи;
 - 2) каши жидкие;
 - 3) **жареные овощи;**
 - 4) вязкие каши.
- 50) «Голубцы с мясом и рисом» относят к блюдам:
- 1) жареным;
 - 2) припущенным;
 - 3) тушеным;
 - 4) **запеченным.**
- 51) Для приготовления блюда «Мозги жареные» мозги панируют в:
- 1) муке;
 - 2) сухарях;
 - 3) льезоне, сухарях;
 - 4) **муке, льезоне, сухарях**
- 52) Мелкокусковые полуфабрикаты для тушения из лопаточной части говядины:
- 1) шашлык;

- 2) поджарка;
 - 3) **гуляш;**
 - 4) бефстроганов.
- 53 Выберите из перечисленных в ответах характеристик хлеба ту, которая соответствует требованиям к приготовлению бутербродов:
- 1) свежий;
 - 2) горячий;
 - 3) жесткий;
 - 4) **черствый.**
- 54 Овощи для винегрета нарезают:
- 1) соломка;
 - 2) брусочки;
 - 3) **ломтики;**
 - 4) ромбик.
- 55 Для салата зеленого промытые листья салата нарезают:
- 1) кубиками;
 - 2) шашками;
 - 3) **разрывают на кусочки;**
 - 4) шинкуют.
- 56 Продукты для приготовления холодных блюд и закусок охлаждают до температуры:
- 1) 0 - 4;
 - 2) 10 -12;
 - 3) **8 -10;**
 - 4) 12-15.
- 57 Готовые бутерброды хранят (минут):
- 1) 30мин. под пищевой пленкой;
 - 2) 15 мин под пищевой пленкой;
 - 3) **60мин под пищевой пленкой;**
 - 4) 90мин под пищевой пленкой.
- 58 Отпускают холодные блюда и закуски, при температуре:
- 1) **10-12 °С;**
 - 2) 6-10;
 - 3) 14-16;
 - 4) 15-16.
- 59 Холодные блюда и закуски готовят, в цехе:
- 1) овощном;
 - 2) **холодном;**
 - 3) горячем;
 - 4) мясном.
- 60 Слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы:
- 1) 1... 1,5 см;
 - 2) 0,7... 1 см;
 - 3) **0,5 см;**
 - 4) 0,3 см.

- 61 Филе рыбы используемое для блюда «Рыба жареная под маринадом»:
- 1) филе с кожей и костью;
 - 2) чистое филе;
 - 3) **филе с кожей;**
 - 4) не имеет значения.
- 62 Для блюда «Сельдь с картофелем и маслом» используется филе сельди:
- 1) филе с кожей и костью;
 - 2) **чистое филе;**
 - 3) кругляши;
 - 4) целиком.
- 63 Апельсины (мандарины) подготавливают для варки компота:
- 1) **очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;**
 - 2) разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
 - 3) нарезают кружочками вместе с кожицей;
 - 4) не очищают.
- 64 Готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания в течение:
- 1) 6...8 ч;
 - 2) 8... 10 ч;
 - 3) **10... 12 ч;**
 - 4) 4...6 ч.
- 65 У киселя при хранении на поверхности образовалась пленка:
- 1) быстро охладили;
 - 2) **не посыпали сахаром;**
 - 3) использовали много крахмала;
 - 4) посыпали сахаром.
- 66 Для приготовления киселя средней консистенции необходимо:
- 1) 10...20 г крахмала;
 - 2) **30...40 г крахмала;**
 - 3) 40-50 крахмала;
 - 4) 60...80 г крахмала.
- 67 Температура подачи горячих напитков:
- 1) не ниже 100 °С;
 - 2) **не ниже 75 °С;**
 - 3) не ниже 65 °С;
 - 4) не ниже 85°С.
- 68 Подготовленные фрукты закладывают для приготовления компота из смеси сухофруктов:
- 1) все сразу и варят в течение 20... 30 мин;
 - 2) **последовательно, учитывая продолжительность варки;**
 - 3) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания;
 - 4) от меньшего к большему.
- 69 Температура подачи холодных сладких блюд:
- 1) 4-6 °С;
 - 2) **10-14 С;**

- 3) 16-18 С;
 - 4) 2-6°С.
- 70 Сливки какой жирности используются для оформления десерта «Фруктовый салат со взбитыми сливками»:
- 1) 10%-15%;
 - 2) 20%-25%;
 - 3) **не менее 35%;**
 - 4) 9%-12%.
- 71 Посуда для отпуска блюда «Фруктовый салат»:
- 1) закусочная;
 - 2) стакан;
 - 3) **креманка;**
 - 4) чашка.
- 72 Температура подачи горячих сладких блюд:
- 1) 45°;
 - 2) **55°;**
 - 3) 65°;
 - 4) 40°.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель _____ «_____»

Заведующий по учебно воспитательной работе

ЗАДАНИЕ для практической квалификационной работы

Выпускнику группы № _____

(фамилия, имя, отчество)

Профессия 16675 Повар

Тема задания: _____

Дата выдачи работы « _____ » 2021 г.

Дата сдачи работы « _____ » 2022 г.

I. Перечень вопросов, подлежащих рассмотрению

1. Заполнение технологической карты на блюдо по заданию
2. Расчет сырья изделия выходом на _ порции
3. Ведение технологического процесса приготовления изделия

Задание получил _____ / _____
подпись Ф.И.О.

Задание выдал руководитель работы _____ / _____
подпись Ф.И.О.

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Организация: КГБПОУ «Солонешинский ЛПО»

Предприятие: _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: _____ № ре-
цептуры

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на 3 порцию (г)	Технология приготовления изделия
					Подача:
					Температура подачи:
					Срок хранения:
					Требования к качеству:
					Внешний вид:
					Консистенция: _____
					Вкус: _____
					Цвет: _____
					Запах:

Составил: студент гр. №

IV. ПРОГРАММА ФОРМИРОВАНИЯ УНИВЕРСАЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ДЕЙСТВИЙ

1. Общая характеристика

Программа развития универсальных учебных действий (далее – программа развития УУД, УУД) сформирована в соответствии федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее-ФГОС СОО) и содержит значимую информацию о характеристиках, функциях и способах оценивания УУД на уровне среднего общего образования, а также описание особенностей, направлений и условий реализации учебно-исследовательской и проектной деятельности; цели и задачи, включая учебно-исследовательскую и проектную деятельность обучающихся как средства совершенствования их универсальных учебных действий; описание места программы УУД и ее роли в реализации требований ФГОС СОО

Программа развития УУД является организационно-методической основой для реализации требований ФГОС СОО к личностным и метапредметным результатам освоения образовательной программы. Требования включают:

- освоение межпредметных понятий (система, модель, проблема, анализ, синтез, факт, закономерность, феномен);
- универсальных учебных действий (регулятивные, познавательные, коммуникативные);
- способность их использования в познавательной и социальной практике;
- самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности.

Программа направлена на:

- повышение эффективности освоения обучающимися образовательной программы среднего общего образования, а также усвоение знаний и умений;
 - формирование у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной и учебно - исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования;
 - формирование навыков разработки, реализации и общественной презентации обучающимися результатов исследования, индивидуального проекта, направленного на решение научной, личностно и (или) социально значимой проблемы.

Программа обеспечивает:

- развитие у обучающихся способности к самопознанию, саморазвитию и самоопределению; формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений;
- формирование умений самостоятельного планирования и осуществления учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками, построения индивидуального образовательного маршрута;
- решение задач общекультурного, личностного и познавательного развития

обучающихся;

- повышение эффективности усвоения обучающимися знаний и учебных действий, формирование научного типа мышления, компетентностей в предметных областях, учебно-исследовательской, проектной, социальной деятельности;
- создание условий для интеграции урочных и внеурочных форм учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся, а также их самостоятельной работы по подготовке и защите индивидуальных проектов;
- формирование навыков участия в различных формах организации учебно-исследовательской и проектной деятельности (творческих конкурсах, научных обществах, научно-практических конференциях, олимпиадах, национальных образовательных программах и др.), возможность получения практико-ориентированного результата;
- практическую направленность проводимых исследований и индивидуальных проектов;
- возможность практического использования приобретенных обучающимися коммуникативных навыков, навыков целеполагания, планирования и самоконтроля;
- подготовку к осознанному выбору дальнейшего образования и профессиональной деятельности.

Цель программы развития УУД — обеспечить организационно-методические условия для реализации системно-деятельностного подхода таким образом, чтобы приобретенные компетенции могли самостоятельно использоваться обучающимися в разных видах деятельности за пределами образовательной организации, в том числе в профессиональных и социальных пробах.

В соответствии с указанной целью программа развития УУД среднего общего образования определяет следующие задачи:

- организацию взаимодействия преподавателей, обучающихся и, в случае необходимости, их родителей по совершенствованию навыков проектной и исследовательской деятельности, сформированных на предыдущих этапах обучения, таким образом, чтобы стало возможным максимально широкое и разнообразное применение универсальных учебных действий в новых для обучающихся ситуациях;
- обеспечение взаимосвязи способов организации урочной и внеурочной деятельности обучающихся по совершенствованию владения УУД, в том числе на материале содержания учебных предметов;
- включение развивающих задач, способствующих совершенствованию универсальных учебных действий, как в урочную, так и во внеурочную деятельность обучающихся.

Формирование системы универсальных учебных действий осуществляется с учетом возрастных особенностей развития личности и познавательной деятельности обучающихся. УУД представляют собой целостную взаимосвязанную систему, определяемую общей логикой возрастного развития. Отличительными особенностями данного возраста являются: активное формирование чувства взрослости, выработка мировоззрения, убеждений, характера и жизненного самоопределения.

Среднее общее образование — этап, когда все приобретенные ранее ком-

петенции должны использоваться в полной мере и приобрести характер универсальных. Компетенции, сформированные в основной школе на предметном содержании, теперь могут быть перенесены на жизненные ситуации, не относящиеся к учебе в школе.

Универсальные учебные действия целенаправленно формируются в дошкольном, младшем школьном, подростковом возрастах и достигают высокого уровня развития к моменту перехода обучающихся на уровень среднего общего образования. Помимо полноты структуры и сложности выполняемых действий, выделяются и другие характеристики, важнейшей из которых является уровень их рефлексивности (осознанности). Именно переход на качественно новый уровень рефлексии выделяет старший школьный возраст как особенный этап в становлении УУД.

Для удобства анализа универсальные учебные действия условно разделяют на регулятивные, коммуникативные, познавательные. В целостном акте человеческой деятельности одновременно присутствуют все названные виды универсальных учебных действий. Они проявляются, становятся, формируются в процессе освоения культуры во всех ее аспектах.

Процесс индивидуального присвоения умения учиться сопровождается усилением осознанности самого процесса учения, что позволяет подросткам обращаться не только к предметным, но и к метапредметным основаниям деятельности. Универсальные учебные действия в процессе взросления из средства (того, что самим процессом своего становления обеспечивает успешность решения предметных задач) постепенно превращаются в объект (в то, что может учеником рассматриваться, анализироваться, формироваться как бы непосредственно). Этот процесс, с одной стороны, обусловлен спецификой возраста, а с другой - глубоко индивидуален, взрослым не следует его форсировать.

На уровне среднего общего образования в соответствии с цикличностью возрастного развития происходит возврат к универсальным учебным действиям как средству, но уже в достаточной степени отрефлексированному, используемому для успешной постановки и решения новых задач (учебных, познавательных, личностных). На этом базируется начальная профессионализация: в процессе профессиональных проб сформированные универсальные учебные действия позволяют обучающемуся по программе среднего общего образования понять свои дефициты с точки зрения компетентностного развития, поставить задачу доращивания компетенций.

Другим принципиальным отличием данного возраста от подросткового является широкий перенос сформированных универсальных учебных действий на внеучебные ситуации. Выраженные на базе предметного обучения и отрефлексированные, универсальные учебные действия начинают испытываться на универсальность в процессе пробных действий в различных жизненных контекстах.

К уровню среднего общего образования в еще большей степени, чем к уровню основного общего образования, предъявляется требование открытости: обучающимся целесообразно предоставить возможность участвовать в различных дистанционных учебных курсах (и это участие должно быть объективировано на школьном уровне), осуществить управленческие или предпринимательские пробы, проверить себя в гражданских и социальных проектах, принять участие в во-

лонтерском движении и т.п.

Динамика формирования универсальных учебных действий учитывает возрастные особенности и социальную ситуацию, в которых действуют и будут действовать обучающиеся, специфику образовательных стратегий разного уровня (государства, региона, семьи).

Недостаточный уровень сформированности регулятивных универсальных учебных действий к началу обучения на уровне среднего общего образования существенно сказывается на успешности обучающихся. Переход на индивидуальные образовательные траектории, сложное планирование и проектирование своего будущего, согласование интересов многих субъектов, оказывающихся в поле действия обучающихся, невозможны без базовых управленческих умений (целеполагания, планирования, руководства, контроля, коррекции). На уровне среднего общего образования регулятивные действия должны прирасти за счет развернутого управления ресурсами, умения выбирать успешные стратегии в трудных ситуациях, в конечном счете, управлять своей деятельностью в открытом образовательном пространстве.

Развитие регулятивных действий тесно переплетается с развитием коммуникативных универсальных учебных действий. Обучающиеся при нормальном развитии осознанно используют коллективно-распределенную деятельность для решения разноплановых задач: учебных, познавательных, исследовательских, проектных, профессиональных. Развитые коммуникативные учебные действия позволяют обучающимся эффективно разрешать конфликты, выходить на новый уровень рефлексии в учете разных позиций.

Последнее тесно связано с познавательной рефлексией. Возраст 15 – 18 лет является ключевым для развития познавательных универсальных учебных действий и формирования собственной образовательной стратегии. Центральным новообразованием для обучающегося становится сознательное и развернутое формирование образовательного запроса

Открытое образовательное пространство на уровне среднего общего образования является залогом успешного формирования УУД. В открытом образовательном пространстве происходит испытание сформированных компетенций, обнаруживаются дефициты и выстраивается индивидуальная программа личностного роста

1. 4.2 Типовые задачи по формированию универсальных учебных действий

Основные требования ко всем форматам урочной и внеурочной работы, направленной на формирование универсальных учебных действий на уровне среднего общего образования:

- обеспечение возможности самостоятельной постановки целей и задач в предметном обучении, проектной и учебно-исследовательской деятельности обучающихся;
- обеспечение возможности конвертировать все образовательные достижения обучающихся, полученные вне рамок образовательной организации, в результаты в форматах, принятых в организации (портфолио и т. п.);
- обеспечение наличия образовательных событий, в рамках которых решаются задачи, носящие полидисциплинарный⁴⁰ и метапредметный характер;

- обеспечение наличия в образовательной деятельности образовательных событий, в рамках которых решаются задачи, требующие от обучающихся самостоятельного выбора партнеров для коммуникации, форм и методов ведения коммуникации;

- обеспечение наличия в образовательной деятельности событий, требующих от обучающихся предъявления продуктов своей деятельности.

Метапредметные результаты освоения программы можно представить тремя группами универсальных учебных действий (УУД).

Регулятивные универсальные учебные действия обучающихся:

- самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;
- оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;
- выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;
- организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;
- сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.

Познавательные универсальные учебные действия обучающихся:

- искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи;
- критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;
- использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках;
- находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития;
- выходить за рамки учебной дисциплины и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия;
- выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;
- менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности.

Коммуникативные универсальные учебные действия обучающихся:

- осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений резуль-

тативности взаимодействия, а не личных симпатий;

- при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.);

- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;

- распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений

На уровне среднего общего образования формирование познавательных УУД обеспечивается созданием условий для восстановления полидисциплинарных связей, формирования рефлексии обучающегося и формирования метапредметных понятий и представлений.

Задачи должны быть сконструированы таким образом, чтобы формировать у обучающихся умения:

- о) объяснять явления с научной точки зрения;

- б) разрабатывать дизайн научного исследования;

- в) интерпретировать полученные данные и доказательства с разных позиций и формулировать соответствующие выводы.

- Для обеспечения формирования познавательных УУД на уровне среднего общего образования рекомендуется организовывать образовательные события, выводящие обучающихся на восстановление межпредметных связей, целостной картины мира. Например:

- семинары;

- образовательные экспедиции и экскурсии;

- учебно-исследовательская работа обучающихся, которая предполагает: выбор тематики исследований, связанных с учебными предметами, не изучаемыми в школе: психологией, социологией, бизнесом и др.;

выбор тематики исследований, направленных на изучение проблем местного сообщества, региона, мира в целом.

выбор тематики исследований, связанных с учебными предметами, не изучаемыми в школе: психологией, социологией, бизнесом и др.

Формирование регулятивных УУД на уровне среднего общего образования обеспечивается созданием условий для самостоятельного целенаправленного действия обучающегося.

Для формирования регулятивных учебных действий целесообразно использовать возможности самостоятельного формирования элементов индивидуальной образовательной траектории:

- самостоятельное изучение дополнительных иностранных языков с последующей сертификацией;

- самостоятельное освоение глав, разделов и тем учебных дисциплин;

- самостоятельное определение темы проекта, методов и способов его реализации, источников ресурсов, необходимых для реализации проекта;

- самостоятельное взаимодействие с источниками ресурсов: информаци-

онными источниками, фондами, представителями власти и т. п.;

- самостоятельное управление ресурсами, в том числе нематериальными;
- презентация результатов проектной работы.

Принципиальное отличие образовательной среды на уровне среднего общего образования — открытость. Это предоставляет дополнительные возможности для организации и обеспечения ситуаций, в которых обучающийся сможет самостоятельно ставить цель продуктивного взаимодействия с другими людьми, сообществами и организациями и достигать ее.

Открытость образовательной среды позволяет обеспечивать возможность коммуникации:

- с обучающимися других образовательных организаций региона, как с ровесниками, так и с детьми иных возрастов;
- представителями местного сообщества, бизнес-структур, культурной и научной общественности для выполнения учебно-исследовательских работ и реализации проектов;
- представителями власти, местного самоуправления, фондов, спонсорами и др.

Такое разнообразие выстраиваемых связей позволяет обучающимся самостоятельно ставить цели коммуникации, выбирать партнеров и способ поведения во время коммуникации, освоение культурных и социальных норм общения с представителями различных сообществ.

К типичным образовательным событиям и форматам, позволяющим обеспечивать использование всех возможностей коммуникации, относятся:

- конференции обучающихся;
- форумы, диспуты, направленные на решение актуальных проблем, лежащих в ближайшем будущем обучающихся: выбор дальнейшей образовательной или рабочей траектории, определение жизненных стратегий и т.п.;
- движения, сообщества, направленные на решение проблем местного сообщества;
- деловые игры, направленные на изменение и улучшение реально существующих бизнес-практик;
- социальные проекты, направленные на улучшение жизни местного сообщества.

К таким проектам относятся:

а) участие в волонтерских акциях и движениях, самостоятельная организация волонтерских акций;

б) участие в благотворительных акциях и движениях, самостоятельная организация благотворительных акций;

б) создание и реализация социальных проектов разного масштаба и направленности, выходящих за рамки образовательной организации;

- получение предметных знаний в структурах, альтернативных образовательной организации:

- а) в заочных и дистанционных школах и университетах;
- б) участие в дистанционных конкурсах и олимпиадах;
- в) самостоятельное освоение отдельных предметов и курсов;
- г) самостоятельное освоение дополнительных иностранных языков.

4.3 Описание особенностей учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся

Особенности учебно-исследовательской деятельности и проектной работы обучающихся обусловлены, в первую очередь, открытостью образовательной организации на уровне среднего общего образования.

На уровне основного общего образования делается акцент на освоении учебно-исследовательской и проектной работы как типа деятельности, где материалом являются, прежде всего, учебные предметы. На уровне среднего общего образования исследование и проект приобретают статус инструментов учебной деятельности полидисциплинарного характера, необходимых для освоения социальной жизни и культуры.

На уровне среднего общего образования проект реализуется самим обучающимся или группой обучающихся. Они самостоятельно формулируют идею, ставят цели, описывают необходимые ресурсы и пр. Начинают использоваться элементы математического моделирования и анализа как инструмента интерпретации результатов исследования.

На уровне среднего общего образования сам обучающийся определяет параметры и критерии успешности реализации проекта. Кроме того, он формирует навык принятия параметров и критериев успешности проекта, предлагаемых другими, внешними по отношению к школе социальными и культурными сообществами.

4.4 Описание основных направлений учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся

Возможными направлениями проектной и учебно-исследовательской деятельности являются:

- исследовательское;
- инженерное;
- прикладное;
- бизнес-проектирование;
- информационное;
- социальное;
- игровое;
- творческое.

На уровне среднего общего образования приоритетными направлениями являются:

- социальное;
- бизнес-проектирование;
- исследовательское;
- инженерное;
- информационное.

4.5 Планируемые результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся в рамках урочной и внеурочной деятельности

В результате учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающиеся получают представление:

- о научной деятельности и научных методах, применяемых в исследовательской и проектной деятельности;
- о таких понятиях, как концепция, научная гипотеза, метод, эксперимент, надежность гипотезы, модель, метод сбора и метод анализа данных;
- о том, чем отличаются исследования в гуманитарных областях от исследований в естественных науках;
- об истории науки;
- о новейших разработках в области науки и технологий;
- о правилах и законах, регулирующих отношения в научной, изобретательской и исследовательских областях деятельности (патентное право, защита авторского права и др.);
- о деятельности организаций, сообществ и структур, заинтересованных в результатах исследований и предоставляющих ресурсы для проведения исследований и реализации проектов (фонды, государственные структуры, краудфандинговые структуры и др.);

Обучающийся сможет:

- решать задачи, находящиеся на стыке нескольких учебных дисциплин;
- использовать основной алгоритм исследования при решении своих учебно-познавательных задач;
- использовать основные принципы проектной деятельности при решении своих учебно-познавательных задач и задач, возникающих в культурной и социальной жизни;
- использовать элементы математического моделирования при решении исследовательских задач;
- использовать элементы математического анализа для интерпретации результатов, полученных в ходе учебно-исследовательской работы.

С точки зрения формирования универсальных учебных действий, в ходе освоения принципов учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающиеся научатся:

- формулировать научную гипотезу, ставить цель в рамках исследования и проектирования, исходя из культурной нормы и сообразуясь с представлениями об общем благе;
- восстанавливать контексты и пути развития того или иного вида научной деятельности, определяя место своего исследования или проекта в общем культурном пространстве;
- отслеживать и принимать во внимание тренды и тенденции развития различных видов деятельности, в том числе научных, учитывать их при постановке собственных целей;
- оценивать ресурсы, в том числе и нематериальные (такие, как время), необходимые для достижения поставленной цели;
- находить различные источники материальных и нематериальных ресурсов, предоставляющих средства для проведения исследований и реализации проектов в различных областях деятельности человека;
- вступать в коммуникацию с держателями различных типов ресурсов, точно и объективно презентуя свой проект или возможные результаты исследования, с целью обеспечения продуктивного взаимовыгодного сотрудничества;

- самостоятельно и совместно с другими авторами разрабатывать систему параметров и критериев оценки эффективности и продуктивности реализации проекта или исследования на каждом этапе реализации и по завершении работы;
- адекватно оценивать риски реализации проекта и проведения исследования и предусматривать пути минимизации этих рисков;
- адекватно оценивать последствия реализации своего проекта (изменения, которые он повлечет в жизни других людей, сообществ);
- адекватно оценивать дальнейшее развитие своего проекта или исследования, видеть возможные варианты применения результатов.

4.6 Описание условий, обеспечивающих развитие универсальных учебных действий у обучающихся, в том числе системы организационно-методического и ресурсного обеспечения учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся

Условия реализации образовательной программы среднего общего образования, в том числе программы развития УУД, обеспечивают совершенствование компетенций проектной и учебно-исследовательской деятельности обучающихся. Условия включают:

- укомплектованность Университета преподавательским составом, руководящими и иными работниками;
- уровень квалификации преподавательского состава и иных работников Университета;
- непрерывность профессионального развития преподавательского состава Университета, реализующего образовательную программу среднего общего образования.

Преподавательский состав имеет необходимый уровень подготовки для реализации программы УУД, что включает следующее:

- преподаватели владеют представлениями о возрастных особенностях обучающихся по программе среднего общего образования;
- преподаватели прошли курсы повышения квалификации, посвященные ФГОС СОО;
- преподаватели участвовали в разработке программы по развитию УУД;
- преподаватели могут строить образовательную деятельность в рамках учебной дисциплины в соответствии с особенностями формирования конкретных УУД;
- преподаватели осуществляют формирование УУД в рамках проектной, исследовательской деятельности;
- характер взаимодействия преподавателя и обучающегося не противоречит представлениям об условиях формирования УУД;
- преподаватели владеют методиками формирующего оценивания;
- преподаватели умеют применять инструментарий для оценки качества формирования УУД в рамках одного или нескольких дисциплин.

Наряду с общими можно выделить ряд специфических характеристик организации образовательного пространства среднего общего образования, обеспечивающих формирование УУД в открытом образовательном пространстве:

- сетевое взаимодействие Университета с другими организациями общего и дополнительного образования, с учреждениями культуры;

- обеспечение возможности реализации индивидуальной образовательной траектории обучающихся (разнообразие форм получения образования в лицее, обеспечение возможности выбора обучающимся формы получения образования);
- обеспечение возможности «конвертации» образовательных достижений, полученных обучающимися в иных образовательных структурах, организациях и событиях, в учебные результаты основного образования; – привлечение дистанционных форм получения образования (онлайнкурсов, дистанционных университетов) как элемента индивидуальной образовательной траектории обучающихся;
- привлечение сети Интернет в качестве образовательного ресурса: интерактивные конференции и образовательные события с ровесниками из других городов России и других стран, культурно-исторические и языковые погружения с носителями иностранных языков и представителями иных культур;
- обеспечение возможности вовлечения обучающихся в проектную деятельность, в том числе в деятельность социального проектирования и социального предпринимательства;
- обеспечение возможности вовлечения обучающихся в разнообразную исследовательскую деятельность;
- обеспечение широкой социализации обучающихся как через реализацию социальных проектов, так и через организованную разнообразную социальную практику: работу в волонтерских и благотворительных организациях, участие в благотворительных акциях, марафонах и проектах.

К обязательным условиям успешного формирования УУД относится создание методически единого пространства внутри образовательной организации как во время учебных занятий, так и вне их.

Создание условий для развития УУД — это не дополнение к образовательной деятельности, а кардинальное изменение содержания, форм и методов, при которых успешное обучение невозможно без одновременного наращивания компетенций. Иными словами, перед обучающимися ставятся такие учебные задачи, решение которых невозможно без учебного сотрудничества со сверстниками и взрослыми (а также с младшими, если речь идет о разновозрастных задачах), без соответствующих управленческих умений, без определенного уровня владения информационнокоммуникативными технологиями.

Например, читательская компетенция наращивается не за счет специальных задач, лежащих вне программы или искусственно добавленных к учебной программе, а за счет того, что поставленная учебная задача требует разобраться в специально подобранных (и нередко деформированных) учебных текстах, а ход к решению задачи лежит через анализ, понимание, структурирование, трансформацию текста.

Все перечисленные элементы образовательной инфраструктуры призваны обеспечить возможность самостоятельного действия обучающихся, высокую степень свободы выбора элементов образовательной траектории, возможность самостоятельного принятия решения, самостоятельной постановки задачи и достижения поставленной цели.

4.7 Методика и инструментарий оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий

Наряду с традиционными формами оценивания метапредметных образова-

тельных результатов на уровне среднего общего образования универсальные учебные действия оцениваются в рамках специально организованных модельных ситуаций, отражающих специфику будущей профессиональной и социальной жизни подростка (например, защита проекта, представление учебно-исследовательской работы).

4.8 Образовательное событие как формат оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий

- Материал образовательного события должен носить полидисциплинарный характер;
- в событии целесообразно обеспечить участие обучающихся разных возрастов и разных типов образовательных организаций и учреждений (техникумов, колледжей, младших курсов вузов и др.);
- в событии могут принимать участие представители бизнеса, государственных структур, профессорско-преподавательский состав вузов, педагоги образовательных организаций, чьи выпускники принимают участие в образовательном событии;
- во время проведения образовательного события могут быть использованы различные форматы работы участников: индивидуальная и групповая работа, презентации промежуточных и итоговых результатов работы, стендовые доклады, дебаты и т.п.

Основные требования к инструментарию оценки универсальных учебных действий во время реализации оценочного образовательного события:

- для каждого из форматов работы, реализуемых в ходе оценочного образовательного события, преподавателям целесообразно разработать самостоятельный инструмент оценки; в качестве инструментов оценки могут быть использованы оценочные листы и т.п.;
- правила проведения образовательного события, параметры и критерии оценки каждой формы работы в рамках образовательного оценочного события должны быть известны участникам заранее, до начала события;
- каждому параметру оценки (оцениваемому универсальному учебному действию), занесенному в оценочный лист, должны соответствовать точные критерии оценки: за что, при каких условиях, исходя из каких принципов ставится то или иное количество баллов;
- на каждом этапе реализации образовательного события при использовании оценочных листов в качестве инструмента оценки результаты одних и тех же участников должны оценивать не менее двух экспертов одновременно; оценки, выставленные экспертами, в таком случае должны усредняться.

4.9 Защита проекта как формат оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий

- На защите темы проекта (проектной идеи) с обучающимся должны быть обсуждены:
 - актуальность проекта;
 - положительные эффекты от реализации проекта, важные как для самого автора, так и для других людей;
 - ресурсы (как материальные, так и нематериальные), необходимые для реализации проекта, возможные источники ресурсов;

- риски реализации проекта и сложности, которые ожидают обучающегося при реализации данного проекта;;

В результате защиты темы проекта должна произойти (при необходимости) такая корректировка, чтобы проект стал реализуемым и позволил обучающемуся предпринять реальное проектное действие

1. На защите реализации проекта обучающийся представляет свой реализованный проект по следующему (примерному) плану:

1. Тема и краткое описание сути проекта.

2. Актуальность проекта.

3. Положительные эффекты от реализации проекта, которые получают как сам автор, так и другие люди.

4. Ресурсы (материальные и нематериальные), которые были привлечены для реализации проекта, а также источники этих ресурсов. 5. Ход реализации проекта.

6. Риски реализации проекта и сложности, которые обучающемуся удалось преодолеть в ходе его реализации.

Проектная работа должна быть обеспечена сопровождением преподавателя - руководителя проекта. В функцию руководителя проекта входит: обсуждение с обучающимся проектной идеи и помощь в подготовке к ее защите и реализации, посредничество между обучающимися и экспертной комиссией (при необходимости), другая помощь.

Регламент проведения защиты проектной идеи, параметры и критерии оценки проектной деятельности должны быть известны обучающимся заранее.

4.10 Представление учебно-исследовательской работы как формат оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий

Исследовательское направление работы обучающихся должно носить выраженный научный характер. Для руководства исследовательской работой обучающихся необходимо привлекать специалистов и ученых из различных областей знаний. Возможно выполнение исследовательских работ и проектов в лабораториях вузов. В случае если нет организационной возможности привлекать специалистов и ученых для руководства проектной и исследовательской работой обучающихся очно, желательно обеспечить дистанционное руководство этой работой (посредством сети Интернет).

Исследовательские проекты могут иметь следующие направления:

- естественно-научные исследования;
- исследования в гуманитарных областях (в том числе выходящих за рамки школьной программы, например в психологии, социологии);
- экономические исследования;
- социальные исследования;
- научно-технические исследования.

Требования к исследовательским проектам: постановка задачи, формулировка гипотезы, описание инструментария и регламентов исследования, проведение исследования и интерпретация полученных результатов.

Для исследований в естественно-научной, научно-технической, социальной и экономической областях желательным является использование элементов мате-

матического моделирования (с использованием компьютерных программ в том числе).

Анкета для преподавателя «Оценка уровня сформированности УУД»

Инструкция: оцените поведение студента по 20 шкалам, дайте объективную оценку степени выраженности этого качества, используя следующие варианты ответов:

Всегда – 2 балла.

Иногда – 1 балл.

Никогда – 0 баллов.

В бланк ответов впишите только баллы по каждому студенту.

Вопросы:

1. Демонстрирует высокий познавательный интерес, потребность в умственном труде, самостоятельный поиск новых знаний и открытий, решает задачи проблемного характера (познавательная активность).

2. Способен хорошо запоминать материал, воспроизводить его и использовать в решении учебных задач (память).

3. Способен к хорошей концентрации и произвольности внимания, хорошо и долго может сосредотачивать внимание на решении учебной задачи (внимание).

4. Способен делать определенные выводы и умозаключения, устанавливать причинно-следственные связи (логика).

5. Хорошо нарабатывает алгоритм действий, который закрепляется в сознании как опыт, контролирует и оценивает свой результат (рефлексия).

6. Способен к волевому усилию, к выбору в ситуации мотивационного конфликта, к преодолению учебных трудностей (саморегуляция поведения).

7. Умеет ставить учебную задачу и добиваться результатов (целеполагание).

8. Способен составить план, определить последовательность действий с учетом конечного результата (прогнозирование).

9. Способен самостоятельно контролировать выполнение поставленной учебной задачи (самоконтроль).

10. Способен без посторонней помощи внести необходимые дополнения и коррективы в план деятельности (самокоррекция).

11. Самостоятельно выделяет и осознает то, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, способен оценить и осознать уровень усвоения (самооценка учебной деятельности с позиции обучающегося).

12. Осознает цели и мотивы учебной деятельности, понимает зачем он учится (мотивы к обучению).

13. Соотносит свои поступки с принятыми этическими нормами, видит свои поступки со стороны общепринятых норм (рефлексия поступков, самопонимание).

14. Не только знает, но и выполняет моральные нормы, несет личную ответственность за свои поступки (ответственность).

15. Проявляет такие качества, как добродушие, честность, порядочность, отзывчивость, терпимость, доброжелательность (нравственность поведения).

16. Планирует учебное сотрудничество с преподавателем и сверстниками, определяет адекватные цели и способы взаимодействия (сотрудничество).

17. Способен к постановке вопросов, инициативному сотрудничеству в поиске и сборе нужной информации (инициативность).

18. Умеет самостоятельно разрешать конфликты, осуществлять поиск и оценку альтернативных способов разрешения конфликтов, принять решение и реализовать его (доброжелательность в общении).

19. Способен управлять поведением партнера, осуществлять контроль, коррекцию и оценку действий партнера по общению (лидерские качества).

20. Умеет с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации, владеет монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка (общее речевое развитие).

Ключ к анкете

№ вопроса	Оцениваемые УУД	Нормы/уровень
	Познавательные УУД	Высокий – 10-8 баллов Средний – 7-5 баллов Низкий – 4-0 баллов
1	Познавательная активность	
2	Смысловая память	
3	Произвольное внимание	
4	Логическое мышление	
5	Рефлексия учебного опыта	
	Регулятивные УУД	Высокий – 12-10 баллов Средний – 9-6 баллов Низкий – 5-0 баллов
6	Саморегуляция поведения	
7	Целеполагание	
8	Прогнозирование	
9	Самоконтроль	
10	Самоконтроль	
11	Оценка учебной деятельности	Высокий – 8-7 баллов Средний – 6-4 балла Низкий – 3-0 баллов
	Личностные УУД	
12	Мотивация к учению	
13	Рефлексия своих поступков	
14	Ответственность	Высокий – 10-8 баллов Средний – 7-5 баллов Низкий – 4-0 баллов
15	Нравственность	
	Коммуникативные УУД	
16	Сотрудничество	
17	Инициативность	
18	Доброжелательность	
19	Лидерство	
20	Общее речевое развитие	

Общее развитие УУД

Высокий уровень – 40-32 баллов

Средний уровень – 31-20 баллов

Низкий уровень – 19-0 баллов

V. ПРОГРАММА КОРРЕКЦИОННОЙ РАБОТЫ АОППО

Программа коррекционной работы (ПКР) является неотъемлемым структурным компонентом основной образовательной программы КГБ ПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования»

Программа составлена в соответствии с требованиями Стандарта и направлена на:

- преодоление трудностей в освоении основной профессиональной образовательной программы обучающихся с ОВЗ,
- социальную адаптацию обучающихся, связанную с переходом на новую ступень образования,
- оказание психолого-педагогической помощи поддержки обучающ

Программа коррекционной работы предусматривает как вариативные формы получения образования, так и различные варианты специального сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Это могут быть формы обучения в образовательном учреждении по основной образовательной программе профессионального образования или по индивидуальной программе, с использованием дистанционной формы обучения. Варьироваться могут степень участия специалистов сопровождения, а также организационные формы работы.

ПКР разрабатывается на период получения профессионального образования и включает следующие разделы.

Цели и задачи программы коррекционной работы с обучающимися при получении профессионального образования

Цель программы коррекционной работы заключается в определении комплексной системы психолого-педагогического сопровождения обучающихся с ОВЗ для успешного освоения профессиональной образовательной программы на основе компенсации отклонений в развитии, активизации ресурсов социально-психологической адаптации личности обучающегося.

Приоритетными направлениями программы на этапе профессионального образования становятся получение профессиональной подготовки, возможной для студента с данным типом ОВЗ и инвалидностью, формирование социальной компетентности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, развитие адаптивных способностей личности для самореализации в обществе.

Задачи программы:

- выявление и удовлетворение особых образовательных потребностей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при освоении ими основной профессиональной образовательной программы и их дальнейшую интеграцию в обществе;
- реализация комплексного индивидуально ориентированного психолого- педагогического сопровождения в условиях образовательной деятельности всех обучающихся с особыми образовательными потребностями с учетом состояния здоровья и особенностей психофизического развития (в соответствии с

рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии);

- создание специальных условий воспитания, обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья, без барьерной среды жизнедеятельности и учебной деятельности;
- использование адаптированных образовательных программ АОППО, совместно с другими участниками образовательных отношений, специальных учебных и дидактических пособий; соблюдение допустимого уровня нагрузки, определяемого с привлечением медицинских работников;
- развитие коммуникативной компетенции, форм и навыков конструктивного личностного общения в группе сверстников;
- реализация комплексной системы мероприятий по социальной адаптации и профессиональной ориентации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
- обеспечение сетевого взаимодействия специалистов разного профиля в комплексной работе с обучающимися с ОВЗ;
- осуществление информационно-просветительской и консультативной работы с родителями (законными представителями) обучающихся с ОВЗ;
- предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего необходимую техническую помощь;
- формирование положительной мотивации к обучению;
- коррекция отклонений в развитии познавательной и эмоционально-личностной сферы, создание условий для развития механизмов волевой регуляции;

Программа коррекционной работы обеспечивает:

- своевременное выявление студентов с трудностями адаптации, обусловленными ограниченными возможностями здоровья;
- определение особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ,

инвалидностью;

- определение особенностей организации образовательного процесса для рассматриваемой категории обучающихся в соответствии с индивидуальными особенностями каждого студента, структурой нарушения развития и степенью его выраженности;
- создание условий, способствующих освоению обучающимися с ограниченными возможностями здоровья АОППО и их интеграции в образовательном учреждении;
- осуществление индивидуально ориентированной психолого-медико-педагогической помощи обучающимся с ограниченными возможностями здоровья с учётом особенностей психического и (или) физического развития, индивидуальных возможностей студентов (в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии);
- разработку и реализацию индивидуальных учебных планов, организацию индивидуальных и (или) групповых занятий для обучающихся с ОВЗ;
- реализацию системы мероприятий по социальной адаптации обучающихся с ОВЗ;
- оказание консультативной и методической помощи родителям (законным представителям) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по медицинским, социальным, правовым и другим вопросам.

Содержание программы коррекционной работы определяют следующие принципы:

- Преемственность.
- Соблюдение интересов обучающихся.
- Системность.
- Непрерывность.
- Вариативность.

Перечень и содержание индивидуально ориентированных коррекционных направлений работы, способствующих освоению обучающимися с особыми образовательными потребностями профессиональной образовательной программы. Направления коррекционной работы — диагностическое, коррекционно-развивающее, консультативное, информационно-просветительское — раскрываются содержательно в разных организационных формах деятельности образовательной организации (учебной урочной, производственной и внеурочной, внеучебной). Это отражается в учебном плане освоения АОППО.

Характеристика содержания

Диагностическая работа:

Перечень мероприятий	Содержание	Результат
Выявление особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ при освоении АОППО;	Анкетирование обучающихся Анализ документации	Создание комплексной индивидуальной программы психолого-педагогического сопровождения обучающегося с учетом выявленных особых образовательных потребностей и индивидуальных особенностей в развитии познавательной, эмоционально-волевой и личностной сферах и уровня социальных компетенций.
Анализ развития эмоционально-волевой, познавательной сферы и личностных особенностей обучающихся с ОВЗ;	Психодиагностические методики, применяемые с учетом возраста и индивидуальных особенностей обучающихся с ОВЗ	
Изучение социальной ситуации развития и условий семейного воспитания обучающегося;	Диагностика детско-родительских отношений Социально-педагогическое исследование семьи обучающегося	
Изучение адаптивных возможностей и уровня социализации обучающихся с ОВЗ;	Анкетирование Диагностика безопасности образовательной среды Диагностика уровня адаптированности обучающегося (опросники, проективные методики с учетом ⁵⁴ возраста и	

	индивидуальных особенностей обучающихся с ОВЗ)	
Мониторинг динамики развития, успешности освоения образовательных программ основного общего образования.	План мониторинга по направлениям: - адаптация; - познавательная сфера; - эмоционально-волевая сфера; - личностное развитие; - освоение основной профессиональной образовательной программы	Заключение о динамике изменений в развитии обучающегося на каждом этапе мониторинга

Коррекционно-развивающее направление работы позволяет преодолеть (компенсировать) или минимизировать недостатки психического и/или физического развития подростков, подготовить их к самостоятельной профессиональной деятельности и вариативному взаимодействию в поликультурном обществе. Для этого при необходимости разработки адаптированной образовательной программы специалистами (педагогом-психологом, социальным педагогом) разрабатываются индивидуально ориентированные рабочие коррекционные программы. Эти программы создаются на дискретные, более короткие сроки (семестр, год), чем весь уровень ПО, на который рассчитана ПКР. Поэтому рабочие коррекционные программы являются вариативным и гибким инструментом ПКР.

Коррекционное направление ПКР осуществляется в единстве урочной и внеурочной деятельности.

В урочной деятельности эта работа проводится частично преподавателями. Целенаправленная реализация данного направления проводится психологом, социальным педагогом. Психолог проводит коррекционную работу во внеурочной деятельности. Вместе с тем в случае необходимости они присутствуют и оказывают помощь во время занятий.

С подростками, попавшими в трудную жизненную ситуацию, проводятся занятия с психологом по формированию стрессоустойчивого поведения, по преодолению фобий, моделированию возможных вариантов решения проблем различного характера (личностных, межличностных, социальных и др.) и формированию адаптивных способов совладения.

Залогом успешной реализации программы коррекционной работы является тесное сотрудничество всех специалистов и педагогов, а также родителей, представителей администрации, органов опеки и попечительства и других социальных ин-

Коррекционно-развивающая работа включает:

Задачи (направления) деятельности	Планируемые результаты	Виды и формы деятельности, мероприятия
Психолого-педагогическая работа: Выбор оптимальных для развития подростка коррекционных программ/методик, методов и приёмов обучения в соответствии с его особыми образовательными возможностями и на основании проведённой психодиагностики.	Составление индивидуального плана работы, позитивная динамика развиваемых параметров, развитие навыков критического переосмысления информации, получаемой подростком извне	Элементы, методики и упражнения из программ «Формула успеха», «Формирование жизнестойкости подростков», «Развитие коммуникативных навыков подростков», «В гармонии с самим собой», «Первокурсник», «Ладонь в ладони» Проективные методы: арт-терапия, сказкотерапия, МАК. Методы релаксации, медитации, визуализации

Консультативное направление работы решает задачи конструктивного взаимодействия педагогов и специалистов по созданию благоприятных условий для обучения и компенсации недостатков студентов с ОВЗ, отбора и адаптации содержания их обучения, прослеживания динамики их развития и проведения своевременного пересмотра и совершенствования программы коррекционной работы; непрерывного сопровождения семей, обучающихся с ОВЗ, включения их в активное сотрудничество с педагогами и специалистами:

Консультативное направление программы коррекционной работы осуществляется во внеурочной и внеучебной деятельности классным руководителем и специалистами: психологом, социальным педагогом.

Классный руководитель проводит консультативную работу с родителями обучающихся. Данное направление касается обсуждения вопросов успеваемости и поведения подростков, выбора и отбора необходимых приемов, способствующих оптимизации их обучения. В отдельных случаях педагог может предложить методическую консультацию в виде рекомендаций (по изучению отдельных разделов программы).

Психолог проводит консультативную работу с педагогами, администрацией и родителями. Работа с педагогами касается обсуждения проблемных ситуаций и стратегий взаимодействия. Работа психолога с администрацией включает про-

светительскую и консультативную деятельность.

Работа психолога с родителями ориентирована на выявление и коррекцию имеющихся у студентов проблем — академических и личностных. Кроме того, психолог принимает активное участие в работе по профессиональному самоопределению обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Консультативная работа включает:

Задачи (направления) деятельности	Планируемые результаты	Виды и формы деятельности, мероприятия
Консультирование педагогических работников	Рекомендации по основным направлениям работы с обучающимися, единые для всех участников образовательного процесса	Индивидуальные, групповые, тематические консультации
Консультирование обучающихся по выявленным проблемам, оказание помощи	Выбор обучающимися профессии, форм и места обучения в соответствии с профессиональными интересами.	Индивидуальные, групповые, тематические консультации
Консультирование родителей по вопросам выбора стратегии воспитания подростка с ограниченными возможностями здоровья	Выработка режима дня, организация досуга подростка, занятия спортом, определение наклонностей, увлечений, выбор хобби.	Индивидуальные, групповые, тематические консультации

Информационно-просветительское направление работы способствует расширению представлений всех участников образовательных отношений о возможностях людей с различными нарушениями и недостатками, позволяет раскрыть разные варианты разрешения сложных жизненных ситуаций.

Данное направление специалисты реализуют на методических советах, инструктивно-методических совещаниях, родительских собраниях, педагогических советах в виде сообщений, презентаций и докладов, а также психологических тренингов.

Направления коррекционной работы реализуются в урочной и внеурочной деятельности.

Информационно-просветительская работа включает:

Задачи (направления) деятельности	Планируемые результаты	Виды и формы деятельности, мероприятия
Психолого-педагогическое просвещение обучающихся с ОВЗ или находящихся в сложной жизненной ситуации	Профилактика девиантного поведения и укрепление морально-нравственных ценностей, формирование навыков здорового образа жизни	Занятия с использованием материалов программ «Здоровая нация-здоровая Россия», «Общее дело», «Здоровая Россия».
Психолого-педагогическое просвещение родителей по вопросам развития, обучения и воспитания подростков данной категории	Повышение уровня компетентности по вопросам развития, обучения и воспитания и поддержки подростков данной категории	Информирование родителей рассылками в социальных сетях, информационные буклеты, листовки. Консультации по запросу.
Психолого-педагогическое просвещение педагогических работников по вопросам развития, обучения и воспитания подростков данной категории.	Повышение уровня компетентности по вопросам развития, обучения и воспитания подростков с ОВЗ	Заседания методических советов, выступление на педагогическом совете.

Система комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Одним из основных механизмов реализации коррекционной работы является оптимально выстроенное взаимодействие специалистов лица, обеспечивающее системное сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья специалистами различного профиля в образовательном процессе. Такое взаимодействие включает:

Взаимодействие специалистов ПОО включает:

- комплексность в определении и решении проблем обучающегося, предоставлении ему специализированной квалифицированной помощи;
- многоаспектный анализ личностного и познавательного развития, обучающегося;
- составление комплексных заданий общего развития и коррекции отдельных сторон учебно-познавательной, речевой, эмоционально-волевой и личностной сфер обучающегося.

Комплексное психолого-медико-социальное сопровождение и поддержка обу-

чающихся с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов, обеспечиваются специалистами лицея (педагогом-психологом, социальным педагогом), регламентируются локальными нормативными актами лицея, его Уставом; реализуются преимущественно во внеурочной деятельности.

Тесное взаимодействие специалистов при участии педагогов лицея, представителей администрации и родителей (законных представителей) является одним из условий успешности комплексного сопровождения и поддержки подростков.

Медицинская поддержка и сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации осуществляются медицинским работником на основании договора на оказание медицинских услуг.

Социально-педагогическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в лицее осуществляет социальный педагог. Деятельность социального педагога направлена на защиту прав всех обучающихся, охрану их жизни и здоровья, соблюдение их интересов; создание для студентов комфортной и безопасной образовательной среды. Социальный педагог участвует в проведении профилактической и информационно-просветительской работы по защите прав и интересов, обучающихся с ОВЗ, в выборе профессиональных склонностей и интересов. Социальный педагог взаимодействует со специалистами организации, классными руководителями, в случае необходимости — с медицинским работником, а также с родителями (законными представителями), специалистами социальных служб, органами исполнительной власти по защите прав детей.

Психологическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в рамках реализации основных направлений психологической службы лицея.

Педагог-психолог проводит занятия по комплексному изучению и развитию личности студентов с ограниченными возможностями здоровья.

Основные направления деятельности педагога-психолога состоят в проведении психодиагностики; развитии и коррекции эмоционально-волевой сферы обучающихся; совершенствовании навыков социализации и расширении социального взаимодействия со сверстниками (совместно с социальным педагогом); разработке и осуществлении развивающих программ; психологической профилактике, направленной на сохранение, укрепление и развитие психологического здоровья обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Помимо работы с обучающимися педагог-психолог проводит консультативную работу с педагогами, администрацией и родителями по вопросам, связанным с обучением и воспитанием обучающихся. Кроме того, в течение года педагог-психолог осуществляет информационно-просветительскую работу с родителями и педагогами.

Ориентируясь на заключения ПМПК определяются ключевые звенья комплексных коррекционных мероприятий и необходимость вариативных индивидуальных планов обучения обучающихся с ОВЗ и подростков, попавших в трудную жизнен-

ную ситуацию.

Реализация системы комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предусматривает создание специальных условий: организационных, кадровых, психолого-педагогических, программно-методических, материально-технических, информационных.

Организационные условия

Программа коррекционной работы предусматривает различные варианты специального сопровождения обучающихся. Это могут быть формы обучения в обычной группе, в интегрированной группе; по общей образовательной программе основного профессионального образования или по индивидуальной программе; с использованием дистанционной форм обучения.

Психолого-педагогическое обеспечение включает.

- дифференцированные условия (оптимальный режим учебных нагрузок);
- психолого-педагогические условия (учёт индивидуальных особенностей подростка; соблюдение комфортного психоэмоционального режима; использование современных педагогических технологий);
- специализированные условия (использование специальных методов, приёмов, средств обучения, ориентированных на особые образовательные потребности подростка; дифференцированное и индивидуализированное обучение с учётом специфики нарушения здоровья подростка; комплексное воздействие на обучающегося, осуществляемое на индивидуальных и групповых коррекционных занятиях);
- здоровье сберегающие условия (укрепление физического и психического здоровья, профилактика физических и психологических перегрузок, обучающихся);
- участие всех обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, независимо от степени выраженности нарушений их развития, вместе с нормально развивающимися подростками воспитательных, культурно-развлекательных, спортивно-оздоровительных и иных досуговых мероприятий.

Программно-методическое обеспечение

В процессе реализации программы коррекционной работы используются рабочие коррекционно-развивающие программы социально-педагогической направленности, диагностический и коррекционно-развивающий инструментарий, необходимый для осуществления профессиональной деятельности педагога-психолога, социального педагога.

Кадровое обеспечение

Педагогические работники КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования» имеют чёткое представление об особенностях психического и физического развития детей с ограниченными возможностями здоровья, о методиках и технологиях организации образовательного и реабилитационного

процессов. Уровень квалификации работников образовательного учреждения для каждой занимаемой должности соответствует квалификационным характеристикам по соответствующей должности. В лицее работает социальный педагог, педагог-психолог. Взаимодействие между специалистами осуществляется в рамках педсоветов, методических советов, совещаний при директоре.

Материально-техническое обеспечение

Для консультаций и занятий с социальным педагогом и педагогом-психологом активно используются ресурсы библиотеки, компьютерный класс, Интернет-ресурсы.

Информационное обеспечение

Для реализации программы создана необходимая информационная образовательная среда, которая включает доступ обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, родителей (законных представителей), педагогов к сетевым источникам информации, к информационно-методическим фондам, к методическим пособиям и рекомендациям по всем направлениям и видам деятельности, наглядным пособиям, мультимедийным, аудио- и видеоматериалам.

Социальный педагог осуществляет комплекс мероприятий по воспитанию, образованию, развитию и социальной защите личности, изучает психолого-медико-педагогические особенности личности воспитанников и ее микросреды, условия жизни, выявляет интересы и потребности, трудности и проблемы, конфликтные ситуации, отклонения в поведении обучающихся и своевременно оказывает им социальную помощь и поддержку.

В документах социально-педагогической службы сосредоточены сведения о каждом обучающемся, состоящем на различных видах учета и контроля. Основная задача социального педагога — помочь подросткам в преодолении трудностей социализации.

Социальный педагог проводит цикл бесед по охране прав подростка, которые включают ознакомление с основными положениями «Конвенции о правах ребенка», с отдельными статьями Гражданского и Уголовного кодексов Российской Федерации, Кодекса о браке и семье; устраивают встречи-беседы с врачами-наркологами, сотрудниками полиции, сотрудниками церкви. Медицинская служба готовит беседы о проблемах курения, алкоголизма, наркомании, о соблюдении правил личной гигиены, санитарно-гигиенических норм.

Результатом реализации указанных требований является создание комфортной развивающей образовательной среды.

Колледж осуществляет деятельность службы комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на основе сетевого взаимодействия с различными организациями: медицинскими учреждениями; центрами психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи

Механизм взаимодействия, предусматривающий общую целевую и стратегическую направленность работы педагогов, специалистов в области

коррекционной и специальной педагогики, специальной психологии, медицинских работников

В ходе реализации ПКР в сетевой форме несколько организаций, осуществляющих образовательную деятельность, совместно разрабатывают и утверждают программы, обеспечивающие коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию (их вид, уровень, направленность).

Коррекционная работа реализуется при освоении содержания АОППО в учебной урочной деятельности. Преподаватель ставит и решает коррекционно-развивающие задачи на каждом уроке, с помощью специалистов осуществляет отбор содержания учебного материала (с обязательным учетом особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ), использует специальные методы и приемы.

Коррекционные занятия со специалистами являются обязательными и проводятся по индивидуально ориентированным рабочим коррекционным программам в учебной внеурочной деятельности.

Коррекционная работа во внеучебной деятельности осуществляется по плану воспитательной работы в разных направлениях (познавательная деятельность, проблемно-ценностное общение, досугово-развлекательная деятельность (досуговое общение), художественное творчество, социальное творчество (социально преобразующая добровольческая деятельность), трудовая (производственная) деятельность, спортивно-оздоровительная деятельность, туристско-краеведческая деятельность), опосредованно стимулирующих и корригирующих развитие студентов с ОВЗ.

Специалисты и педагоги с участием самих обучающихся с ОВЗ и их родителей (законных представителей) в случае необходимости разрабатывают индивидуальные учебные планы с целью развития потенциала студентов.

Планируемые результаты работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

В итоге проведения коррекционной работы обучающиеся с ОВЗ в достаточной мере осваивают АОППО.

Результаты обучающихся с особыми образовательными потребностями на уровне среднего образования демонстрируют готовность к профессиональному образованию и достаточные способности к самопознанию, саморазвитию, самоопределению.

Планируется преодоление, компенсация или минимизация имеющихся у подростков нарушений; совершенствование личностных, регулятивных, познавательных и коммуникативных компетенций, что позволит обучающимся освоить основную образовательную программу, успешно пройти промежуточную аттестацию.

Личностные результаты:

- сформированная мотивация к труду;
- ответственное отношение к выполнению заданий;
- адекватная самооценка и оценка окружающих людей;

- сформированный самоконтроль на основе развития эмоциональных и волевых качеств;
- умение вести диалог с разными людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- понимание ценностей здорового и безопасного образа жизни, наличие потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- понимание и неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков);
- осознанный выбор будущей профессии и адекватная оценка собственных возможностей по реализации жизненных планов;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осмысленного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметные результаты:

- продуктивное общение и взаимодействие в процессе совместной деятельности, согласование позиции с другими участниками деятельности, эффективное разрешение и предотвращение конфликтов;
- овладение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- самостоятельное (при необходимости — с помощью) нахождение способов решения практических задач, применения различных методов познания;
- ориентирование в различных источниках информации, самостоятельное или с помощью; критическое оценивание и интерпретация информации из различных источников;
- овладение языковыми средствами, умениями их адекватного использования в целях общения, устного и письменного представления смысловой программы высказывания, ее оформления;
- определение назначения и функций различных социальных институтов.

Предметные результаты должны обеспечивать возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и/или профессиональной деятельности обучающихся с ОВЗ.

Обучающиеся с ОВЗ достигают предметных результатов освоения основной образовательной программы на различных уровнях (базовом, профильном) в зависимости от их индивидуальных способностей, вида и выраженности особых образовательных потребностей, а также успешности проведенной коррекционной работы.

На **базовом** уровне обучающиеся с ОВЗ овладевают общеобразовательными и общекультурными компетенциями в рамках предметных областей АОППО.

На **профильном уровне** обучающиеся с ОВЗ достигают предметных результатов путем более глубокого, чем это предусматривается базовым курсом, освоения основ наук, систематических знаний и способов действий, присущих данному учебной дисциплине.

Учитывая разнообразие и вариативность особых образовательных потребностей обучающихся, а также различную степень их выраженности, прогнозируется достаточно дифференцированный характер освоения ими предметных результатов.

Предметные результаты:

- освоение программы учебных дисциплин на профильном уровне при сформированной учебной деятельности и высоких познавательных и/или речевых способностях и возможностях;
- освоение программы учебных дисциплин на базовом уровне при сформированной в целом учебной деятельности и достаточных познавательных, речевых, эмоционально-волевых возможностях.

Промежуточная аттестация является логическим завершением освоения обучающимися с ОВЗ образовательных программ АОППО

VI. Контроль и оценка результатов освоения АОППО.

Оценка качества освоения АОППО включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

6.1.1. Оценка результатов текущего контроля

Текущему контролю знаний подлежат все обучающиеся лица.

Текущий контроль по АД, ОП и ПМ проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формами текущего контроля знаний являются:

- ✓ лабораторная работа,
- ✓ практическое занятие,
- ✓ индивидуальная работа,
- ✓ тестирование

Форму текущего контроля определяет преподаватель с учетом контингента обучающихся, содержания учебного материала. Избранная форма текущей аттестации преподавателем указывается в рабочей программе учебной дисциплины.

Оценки текущего контроля выставляются по пятибалльной системе: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Ответственность за своевременное выставление оценок по текущему контролю несет преподаватель.

Контроль за своевременным выставлением оценок текущей успеваемости и накоплением оценок осуществляет заместитель директора по ООД.

Контроль за своевременным выставлением оценок текущей успеваемости по практике осуществляет заместитель директора по УПР.

Результаты текущего контроля должны проставляться преподавателем в журнале теоретического обучения своевременно.

Данные текущего контроля должны использоваться преподавателями и методическими объединениями для эффективной учебной работы обучающихся, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, совершенствования методики преподавания АД, ОП и ПМ.

Сдача тестирования, индивидуальной работы, отработка и защита лабораторных работ и практических занятий, пропущенных по уважительной или неуважительной причине, осуществляется по расписанию консультаций (индивидуальному графику).

6.1.2 Оценка результатов промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация является обязательной. Она проводится в установленные учебным планом сроки по окончании освоения программ учебных дисциплин (АД, ОД) или профессиональных модулей (ПМ), а также после изучения междисциплинарных курсов (МДК) и прохождения учебной и производственной практики (УП, ПП) в составе профессионального модуля.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- ✓ зачет
- ✓ дифференцированный зачет (ДЗ) по отдельной дисциплине, практике;
- ✓ экзамен по ОД, МДК;
- ✓ комплексный экзамен или комплексный ДЗ по двум или нескольким дисциплинам (МДК, видам практики);

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью обучающегося, её корректировку и проводится с целью определения:

- -соответствия уровня и качества подготовки квалифицированного рабочего или служащего профессиональному стандарту в пределах АОППО, сформированности умений применять полученные теоретические знания при решении практических задач и выполнении лабораторных работ;
- -наличия умений самостоятельной работы с учебной литературой.

Сроки проведения промежуточной аттестации, перечень предметов, выносимых на экзамены, дифференцированные зачеты определяется учебным планом и календарным графиком учебного процесса.

Результаты сдачи зачетов определяются оценками «зачтено», «не зачтено».

Результаты сдачи дифференцированного зачета или экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Выбор вида экзаменационных материалов осуществляется преподавателем соответствующей учебной дисциплины и согласовывается в установленном порядке с администрацией образовательного учреждения.

Промежуточная аттестация по всем остальным АД, ОД и МДК осуществляется преподавателем соответствующей учебной дисциплины или МДК.

Экзамен по профильной учебной дисциплине проводится устно или письменно. Форма проведения экзамена и вид экзаменационных материалов определяются преподавателем соответствующей учебной дисциплины и согласовываются в установленном порядке.

Содержание экзаменационных материалов должно отвечать требованиям к уровню подготовки обучающихся, предусмотренным профессиональным стандартом.

Экзаменационные материалы дополняются критериями оценки их выполнения.

Экзаменационные материалы согласовываются на заседании методических комиссий и утверждаются директором лицея.

При неполных и нечетких ответах преподаватель вправе задавать дополнительные вопросы, как по содержанию билета, так и по общим понятиям, ответы на которые могут повысить уровень оценки.

В случае неспособности обучающегося ответить на билет, ему предоставляется право взять второй билет. Оценка при этом снижается на один балл.

Обучающемуся, использующему в ходе экзамена неразрешенные источники и средства для получения информации, выставляется неудовлетворительная оценка.

После проведения экзамена (в устной или письменной форме) экзаменационные оценки записываются в экзаменационную ведомость. Оценки выставляются цифрой и прописью: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно».

По дисциплинам, вынесенным на промежуточную аттестацию за курс среднего общего образования, преподаватель выставляет в ведомость итоговую оценку. При этом надлежит руководствоваться следующим: - итоговая оценка определяется на основании годовой и экзаменационной с учетом полугодовых оценок и уровня фактической подготовки обучающегося, при неудовлетворительной экзаменационной оценке не может быть выведена положительная итоговая оценка.

Результаты устного экзамена объявляются в тот же день при подведении итогов.

Письменные экзаменационные работы выполняются на бумаге со штампом лицея. Штамп образовательного учреждения проставляется на каждом листе работы в левом верхнем углу. Титульный лист работы подписывается непосредственно на экзамене по образцу, данному на доске.

Письменные экзаменационные работы проводятся со всем составом группы от трёх до шести академических часов на учебную группу.

На проверку сдается не только чистовой, но и черновой вариант работы. Он учитывается при проверке в том случае, если обучающийся не успел исправить в чистовике найденные им ошибки или дописать в чистовик задание, выполненное на черновике. Спорные случаи толкуются в пользу экзаменуемого. Листы, предназначенные для черновой работы, должны быть проштампованы, как и чистовые, и сверху иметь пометку «черновик».

На проверку письменных работ отводится до десяти дней. Оценки по результатам аттестации в письменной форме доводятся до сведения обучающихся через информационный стенд.

Обучающийся имеет право ознакомиться со своей письменной работой, проверенной преподавателем, и, в случае несогласия с выставленной оценкой, в трехдневный срок подать апелляцию в письменной форме в конфликтную комиссию, создаваемую образовательным учреждением. Выставленная экзаменационная оценка в ходе повторного рассмотрения может быть оставлена без изменения, повышена или понижена.

Неявка обучающегося на экзамен отмечается в экзаменационной ведомости. Обучающемуся, не явившемуся на экзамен по неуважительной причине, назначается сдача экзамена в повторную аттестацию. В случае неявки обучающегося на

экзамен по уважительной причине, заместитель директора по учебно-производственной работе назначает другой срок сдачи экзамена. Данный срок считается первоначальным.

Промежуточная аттестация в форме демонстрационного экзамена осуществляется экспертами демонстрационного экзамена сторонних организаций.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по одному или нескольким учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы или непрохождение промежуточной аттестации при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Обучающиеся, имеющие академическую задолженность, вправе пройти промежуточную аттестацию по соответствующим учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю) не более двух раз в сроки, определяемые организацией, в пределах одного года с момента образования академической задолженности. В указанный период не включаются время болезни обучающегося, нахождение его в академическом отпуске или отпуске по беременности и родам.

6.1.3 Оценка результатов практики

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательной организацией.

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду деятельности.

Практика завершается дифференцированным зачетом (зачетом) при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Критерии оценивания	Баллы
Организация рабочего места	Максимально 5 баллов
Выполнение нормы времени	Максимально 5 баллов
Соблюдение техники безопасности	Максимально 5 баллов
Точность выполнения технического задания	Максимально 5 баллов
Качество выполнения технического задания	Максимально 5 баллов

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой:

Процент результативности	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	50	отлично
80 ÷ 89	40	хорошо
70 ÷ 79	30	удовлетворительно
менее 70	Задание не выполнено	

VII. Программа воспитания

Пояснительная записка

Социально-политическая и экономическая ситуация в стране привели к осознанию важности и актуальности воспитательной работы в системе среднего профессионального образования (СПО). В основе современного воспитания - это Родина, семья, дружба, взаимопомощь, спорт и здоровье, любовь к природе, стремление к знаниям, труд и личность.

Для реализации эффективного воспитания личности обучающихся необходима программа воспитания (далее - «Программа»), которая позволит педагогам скоординировать свои усилия, направленные на воспитание обучающихся.

Согласно Стратегии развития воспитания в РФ на период до 2025 года приоритетами политики лица в области воспитания являются:

- создание условий для воспитания здоровой, счастливой, свободной, ориентированной на труд личности;
- формирование у обучающихся высокого уровня духовно-нравственного развития, чувства причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России;
- поддержка единства и целостности, преемственности и непрерывности воспитания;
- формирование уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации, являющемуся основой гражданской идентичности россиян и главным фактором национального самоопределения;
- обеспечение защиты прав и соблюдение законных интересов каждого обучающегося;
- формирование внутренней позиции личности по отношению к окружающей социальной действительности;
- развитие на основе признания определяющей роли семьи кооперации и сотрудничества субъектов системы воспитания с целью совершенствования содержания и условий воспитания

обучающихся.

Согласно ст. 68 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» среднее профессиональное образование направлено на решение задач интеллектуального, культурного и профессионального развития человека и имеет целью подготовку квалифицированных рабочих или служащих и специалистов среднего звена по всем основным направлениям общественно полезной деятельности в соответствии с потребностями общества и государства, а также удовлетворение потребностей личности в углублении и расширении образования.

Программа является документом, открытым для внесения изменений и дополнений. Ход работы по реализации Программы анализируется на заседаниях педагогического совета колледжа и согласовывается на заседаниях студенческого совета колледжа. Корректировка Программы осуществляется ежегодно на основании решения педагогического совета лицея и по результатам ежегодного отчета об итогах реализации каждого этапа Программы.

Структура программы	Содержание структурных компонентов программы
Особенности организуемого в ПОО воспитательного процесса	Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» определяет воспитание как деятельность, направленную на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде. Процесс воспитания в профессиональной образовательной организации основывается на следующих современных подходах: 2. системный, который способствует построению соответствующей интегративной модели профессионального воспитания в СПО на принципах необходимой целостности и позволяет системно подойти к изучению лучших отечественных практик и систем воспитания в СПО; 3. компетентностный - позволяет рассматривать результаты профессиональной подготовки в СПО как единство ее профессионально и личностно наполненных компонентов: знаний, умений, владений, профессионально и личностно значимого опыта деятельности; 4. личностно-деятельностный - позволяет формировать профессионально-значимые качества личности обучающихся, способствующие успешной социализации и творческому самовыражению; навыков самоуправления и выбора карьерных траекторий, молодежной активности, в т.ч. предпринимательской; 5. синергетический - дает возможность по-новому подойти к разработке проблем развития педагогических систем, рассматривая их с позиции «открытости», сотворчества и ориентации на саморазвитие; 6. проектный - современный и прогрессивный подход для достижения стратегических целей организации, позволяет использовать соответствующие компетенции, инструменты и методы для эффективного получения результатов, достижения показателей и целей деятельности. КГБПОУ «Солонешенский ЛПО» располагается в значительном отдалении от городов Бийск, Барнаул, располагается в сельской местности, лицей, удовлетворяет запросы местных работодателей, и из соседних районов, в профессиональных кадрах, ведущее направление сельское

	хозяйство и сфера услуг, реализует 5 программ подготовки квалифицированных рабочих служащих (ППКРС).
Цель и задачи воспитания	Современный национальный идеал личности - это высоконравственный, творческий, профессионально компетентный гражданин России, принимающий судьбу Отечества как свою личную, осознающей ответственность за настоящее и будущее своей страны, укорененный в духовных и культурных традициях русского народа. Исходя из этого воспитательного идеала, а также основываясь на базовых для нашего общества ценностях (таких как семья, труд, отечество, природа, мир, знания, культура, здоровье, человек) формулируется общая цель воспитания в профессиональной образовательной организации - личностное и профессиональное развитие обучающихся, проявляющееся: - в приобретении ими соответствующего этим ценностям опыта поведения, опыта применения сформированных знаний и отношений на практике (то есть в приобретении ими опыта осуществления социально значимых дел); - в развитие профессиональных компетенций и построения личной траектории успеха (то есть в развитии их профессионально значимых отношений). Кроме этого Программа ориентирована на формирование общих компетенций в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО), в том числе ФГОС СПО по ТОП 50 к результатам профессионального образования, а именно: <i>Общие компетенции по ФГОС СПО:</i> ОК-1 - понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес; ОК-2 - уметь организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; ОК-3 - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; ОК-4 - осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; ОК-5 - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; ОК-6 - работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями; ОК-7 - брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных) и добиваться результата выполнения заданий;

	ОК-8 - самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации; ОК-9 - ориентироваться в условиях смены технологий в профессиональной деятельности. <i>Общие компетенции по ФГОС СПО по ТОП 50:</i> ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности; ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках; ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Целевой приоритет среднего общего образования	В воспитании обучающихся юношеского возраста (уровень среднего общего образования) таким приоритетом является создание благоприятных условий для приобретения обучающимися опыта осуществления социально значимых дел. Выделение данного приоритета связано с особенностями обучающихся юношеского возраста с их потребностью в жизненном самоопределении, в выборе дальнейшего жизненного пути, который открывается перед ними на пороге самостоятельной взрослой жизни. Сделать правильный выбор поможет имеющийся у них реальный практический опыт, который они могут приобрести. Важно, чтобы опыт оказался социально значимым, так как именно он поможет гармоничному вхождению обучающихся во взрослую жизнь окружающего их общества. Это: - опыт дел, направленных на заботу о своей семье, родных и близких;

	- трудовой опыт, опыт участия в производственной практике; - опыт дел, направленных на пользу своему родному городу или селу, стране в целом, опыт деятельного выражения собственной гражданской позиции; - опыт природоохранных дел; - опыт разрешения возникающих конфликтных ситуаций в колледже, дома или на улице; - опыт самостоятельного приобретения новых знаний, проведения научных исследований, опыт проектной деятельности; - опыт изучения, защиты и восстановления культурного наследия человечества, опыт создания собственных произведений культуры, опыт творческого самовыражения; - опыт ведения здорового образа жизни и заботы о здоровье других людей; - опыт оказания помощи окружающим, заботы о младших или пожилых людях, волонтерский опыт; опыт самопознания и самоанализа, опыт социально приемлемого самовыражения и самореализации.
Целевой приоритет профессионального образования	В воспитании обучающихся старшего юношеского возраста (уровень профессионального образования) таким приоритетом является создание условий для интеллектуального, культурного и профессионального развития обучающихся и подготовкой квалифицированных рабочих или служащих и специалистов среднего звена по всем основным направлениям общественно полезной деятельности в соответствии с потребностями общества и государства, а также удовлетворение потребностей личности в углублении и расширении образования. Выделение данного приоритета связано, прежде всего, с современными тенденциями и особенностями развития профессионального образования: - формирование общих компетенций обучающихся, направленных на развитие социальной и профессиональной мобильности, обеспечивающих конкурентоспособность выпускников на рынке труда, их эффективную самореализацию в современных социально-экономических условиях; - реализация таких важнейших направлений в воспитательной работе лица - гражданско-патриотическое, профессионально-ориентирующее (развитие карьеры), спортивное и здоровьесберегающее, студенческое самоуправление, экологическое, культурно-творческое, профилактика правонарушений, самовольных уходов, употребления ПАВ.
Задачи	Достижению поставленной цели воспитания обучающихся будет способствовать решение следующих основных задач: 1) реализовывать воспитательные возможности общелицеевских ключевых дел, поддерживать традиции их коллективного планирования, организации, проведения и анализа в студенческом сообществе;

		2) реализовывать воспитательные возможности по важнейшим направлениям в воспитательной работе профессионального образования (гражданско-патриотическое, спортивное и здоровьесберегающее, экологическое, культурно-творческое, профилактика правонарушений; 3) реализовывать потенциал классного руководства и наставничества в воспитании обучающихся; 4) вовлекать обучающихся в кружки, секции, клубы, и иные объединения, работающие по программам внеурочной деятельности и дополнительным общеобразовательным программам; 5) использовать в воспитании обучающихся возможности учебных дисциплин и профессиональных модулей, поддерживать использование на уроках интерактивных форм занятий с обучающимися; 6) инициировать и поддерживать студенческое самоуправление - как на уровне колледжа, так и на уровне группы; 7) создать необходимые условия для профессионального саморазвития и самореализации личности обучающегося, обеспечение их соответствия требованиям формирования конкурентоспособных специалистов на рынке труда; 8) организовать работу студенческих медиа, реализовывать их воспитательный потенциал; 9) развивать предметно-эстетическую среду лицея и реализовывать ее воспитательные возможности; 10) организовать работу с семьями обучающихся, их родителями или законными представителями, направленную на совместное решение проблем личностного развития обучающихся.
		Планомерная реализация поставленных задач позволит организовать в лицее интересную и событийно насыщенную жизнь обучающихся и педагогов, что станет эффективным способом профилактики антисоциального поведения обучающихся.
Виды, формы и содержание деятельности	Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы лицея. Каждое из них представлено в соответствующем модуле.	
	Инвариантные модули	Модуль «Ключевые общелицеевские мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании» Ключевые дела - это главные традиционные лицеевские дела, в которых принимает участие большая часть обучающихся и которые обязательно планируются, готовятся, проводятся и анализируются совместно педагогами и обучающимися. Для этого в лицее используются следующие формы работы: На внелицеевском уровне: В комплекс коллективных творческих дел, в которых принимают участие и педагоги, и

	студенты - это традиционные краевые мероприятия, патриотического воспитания: месячник гражданско-патриотической работы, здорового образа жизни, правового воспитания, ВНД, «Георгиевская ленточка», и другие. Они обеспечивают включенность в них большого числа обучающихся и педагогов. Кроме этого студенты лицея в течение года участвуют на муниципальном и краевом уровнях в соревнованиях по волейболу, баскетболу, мини-футболу, легкой атлетике, настольному теннису, лыжам, в том числе «Кросс нации», «Лыжня России», «Легкоатлетическая эстафета, посвящённая Дню Победы», в соревнованиях, проводимых в рамках Спартакиады сёл Солонешенского района» и др . <i>На лицеевском уровне:</i> В лицее ежегодно проводятся мероприятия по социально-значимым направлениям воспитания: <i>- гражданско-патриотическое направление</i> Традиционными в этом направлении являются: мероприятия по культуре межнациональных отношений, по противостоянию ксенофобии, идеологии дискриминации по социальным, религиозным, расовым и национальным признакам профилактике экстремизма и терроризма (флэшмобы «Молодежь против террора», акции «Голубь мира» и «Мы голосуем за мир и дружбу»); недели правовых знаний (классные часы по теме «Закон и порядок»; дискуссионные площадки «Молодежь против коррупции»; оформление информационных стендов); месячник оборонно-массовой работы (Уроки мужества, встречи с воинами-интернационалистами, квесты на знание истории Отечества, конкурс стенных газет, конкурсы чтецкого искусства ко Дню защитника Отечества и т.д.). В ноябре в лицее проходит комплекс мероприятий месячника «Мы выбираем ЗОЖ», приуроченный ко «Дню проворой помощи детям» – неделя правовых знаний, неделя психологии, в рамках «Дня толерантности» Регулярно проводятся мероприятия, воспитывающие у обучающихся чувство гордости за свою Родину, уважение к историческим символам и памятникам, уважение к защитникам Отечества и подвигам его Героев, готовность к защите Родины, ответственность за будущее России. Студенты принимают участие в форумах, движении «Волонтеры Конституции», Всероссийских диктантах, конференциях, исторических квестах. Проходят Уроки мужества, просмотры тематических роликов, встречи с известными людьми нашего села, ветеранами, а также бывшими выпускниками лицея; проводятся тематические уроки и викторины, воспитывающие уважение к таким символам государства, как герб, флаг и гимн России. Цикл мероприятий проводится в неделю боевой Славы, посвященной Дню Победы в ВОВ. Это акции «Георгиевская ленточка», «#Мы вместе», «Бессмертный полк»; «Окна Победы»; конкурсы стенных газет; тематические классные часы и др.

		Большая работа проводится волонтерским отрядом лицея, которые оказывают реальную социальную помощь ветеранам войны и труда, а также участвуют во Всероссийском движении «Волонтеры Победы», в городских, краевых и Всероссийских конкурсах, успешно занимаются проектной деятельностью. В период дистанционного обучения мероприятия активно проводятся в онлайн-режиме. На странице сообщества в группе В Контакте, инстаграм, публикуются фото-отчеты, заметки и статьи по проведенным мероприятиям, различные тематические видеоролики. <i>- спортивное и здоровьесберегающее направление</i> Практикуются мини-встречи по волейболу команд «педагог+студент». Большой популярностью пользуется у молодежи студенческая эстафета «Веселые старты». Ведется большая работа по пропаганде ЗОЖ. Формы проведения мероприятий различны: квест- игра, дебаты, онлайн-челлендж, блиц-опрос, видеолекторий, викторины, конкурсы, вечера вопросов и ответов, игры, флешмобы, оформление информационных стендов, уроки информации, конкурсы плакатов, встречи с медицинскими работниками. Но главная задача в этом направлении - вовлечение молодежи в общественную деятельность, творческие объединения, волонтерские отряды и т.д., которые на своем примере постоянной работы в различных направлениях демонстрируют, какой насыщенной может быть жизнь без ПАВ. <i>- экологическое направление</i> Экологическое воспитание, бережное отношение к природе и окружающей среде включает проведение различных мероприятий с участием педагогов и студентов. Например, в природоохранных акциях, таких как субботники (уборка территории лицея, учебного хозяйства, берега р. Ануй; закрепленных памятников, озеленение парковых территорий села, организованное административными структурами муниципалитета, участие в акции «Лес Победы» и т.д. В течение года в лицее интересно и познавательно проходят: экологический брейн-ринг «Знатоки экологии», конкурс эссе «Я и моя природа», конференции «Моя малая родина», экологическая Акция «Берегите природу». Участие студентов в экологических онлайн-мероприятиях: Всероссийский экологический диктант, Всероссийский урок «Эколята - молодые защитники природы», Всемирный день окружающей среды, Всероссийский фестиваль по энергосбережению и экологии.
		Модуль «Классное руководство и наставничество» Осуществляя работу с группой, классный руководитель организует работу с коллективом группы; индивидуальную работу с обучающимися вверенного ему группой; работу с пре-

		подавателями, преподающими в данной группе; работу с родителями или их законными представителями <i>Работа с группой:</i> 1) инициирование и поддержка участия группы в общелицейских ключевых делах: волонтерское движение, участие в реализации проекта по формированию финансовой грамотности обучающихся; оказание необходимой помощи студентам в их подготовке к участию в чемпионатах профессионального мастерства WorldSkills, Абилимпикс; в конкурсах по выявлению талантливых и творческих студентов; 2) проведение классных часов как часов плодотворного и доверительного общения педагога и студентов, основанных на принципах уважительного отношения к личности, поддержки активной позиции каждого; наиболее эффективной формой проведения классных часов в онлайн и офлайн форматах, является форма с приглашением различных специалистов, в зависимости от темы классного часа: беседа-тренинг «Составляющая здорового образа жизни», «Семейный альбом», час правового общения «Твой выбор»; сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование; мониторинг занятости студентов в сфере культурно-досуговой деятельности; мастер-классы «Марафон дружбы», совместные экскурсии с родителями и обучающимися «Экологический маршрут», выезд на природу, посещение театра и кинотеатра. <i>Индивидуальная работа с обучающимися:</i> 1) изучение особенностей личностного развития: заполнение анкеты первокурсника, посещение места жительства, выявление лидера группы и делегирование в студенческий совет колледжа; проведение диагностики по изучению особенностей адаптационных возможностей личности с учётом социально-психологических характеристик, отражающих обобщенные особенности нервно-психического и социального развития; 2) поддержка обучающегося в решении важных для него жизненных проблем создана с целью формирования жизнестойкости, повышения психологической грамотности для обучающихся и родителей: «Психологическая гостиная», встречи обучающихся со специалистами городских организаций «Пункт приема детских страхов», «Ящик доверия», психологический клуб БГК в социальной сети ВК; 3) коррекция поведения студента через частные беседы с ним, его родителями или законными представителями: классный руководитель обязан оперативно оценивать возможные риски и принимать решения в нестандартной ситуации, будь то студент или педагог. Неоценимую помощь в деятельности классного руководителя по работе с детьми девиантного поведения оказывает Совет профилактики, основными задачами которого являются выявление несовершеннолетних и семей, находящихся в трудной жизненной ситуации и (или) социально опасном

		положении; ранняя профилактика правонарушений, безнадзорности и подростковой преступности; социально-педагогическая реабилитация обучающихся. <i>Работа с преподавателями, преподающими в группе:</i> 4) регулярные консультации классного руководителя с преподавателями-предметниками, направленные на формирование единства мнений и требований преподавателей по ключевым вопросам воспитания, а также на предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися; 5) привлечение преподавателей к участию в родительских собраниях группы для объединения усилий в деле обучения и воспитания студентов. <i>Работа с родителями обучающихся или их законными представителями:</i> 6) регулярное информирование родителей об успехах и проблемах, о жизни группы в целом: СМС оповещение, чаты в родительских группах WhatsApp, телефонные звонки, информационные письма, благодарственные письма родителям по итогам семестра, года и праздничным датам; организация родительских собраний, происходящих в режиме обсуждения наиболее острых проблем обучения и воспитания студентов в форматах онлайн и офлайн: в начале учебного года и по итогам семестра, обязательные общешкольные собрания с приглашением специалистов по актуальным для родителей вопросам, проводятся раз в полугодие.
		Модуль «Учебная дисциплина, профессиональный модуль» Реализация преподавателями воспитательного потенциала на дисциплинах и профессиональных модулях заключается в следующем: 1. установление доверительных отношений между преподавателем и его обучающимися, способствующих позитивному восприятию обучающимся требований и просьб преподавателя, привлечению их внимания к обсуждаемой на дисциплине информации, активизации их познавательной деятельности; 2. побуждение обучающегося соблюдать общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками, принципы учебной дисциплины и самоорганизации; 3. привлечение внимания обучающегося к ценностному аспекту изучаемых на дисциплинах и ПМ явлений, организация их работы с получаемой на занятии социально значимой информацией - инициирование ее обсуждения, высказывания обучающимся своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения; 4. использование воспитательных возможностей содержания учебной дисциплины и ПМ через демонстрацию обучающимся примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в группе;

		применение на уроке интерактивных форм работы обучающегося: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию обучающегося; дидактического театра, где полученные на уроке знания обыгрываются в театральных постановках; дискуссий, которые дают обучающимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися; 1. включение в занятие игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию обучающегося к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в группе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время занятия; 2. организация шефства мотивированных и эрудированных обучающихся над их неуспевающими, дающего обучающемуся социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи; инициирование и поддержка исследовательской деятельности обучающихся в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст обучающимся возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.
		Модуль «Студенческое самоуправление» Организация работы студенческого самоуправления формирует активную гражданскую позицию студентов, содействует развитию их социальной зрелости, самостоятельности, способности к самореализации и саморазвитию в колледже. Студенческий Совет лицея является основной формой студенческого самоуправления лицея, создан в целях обеспечения реализации прав обучающихся лицея на участие в управлении образовательным процессом, решения важных вопросов жизнедеятельности студенческой молодежи, развития её социальной активности, поддержки и реализации социальных инициатив, совместной работы студентов, администрации лицея, педагогических работников и классных руководителей. Основными направлениями работы являются: привлечение студентов к решению всех вопросов, связанных с подготовкой высококвалифицированных специалистов; разработка предложений по повышению качества образовательного процесса с учетом профессиональных интересов студентов; защита и представление прав и интересов студентов; содействие в решении образовательных, социально-бытовых и прочих вопросов, затрагивающих их интересы; сохранение и развитие демократических традиций студенчества; содействие органам управления колледжем в решении образовательных задач, в организации досуга и быта студентов, в пропаганде здорового образа жизни; проведение работы, направленной на повышение сознатель-

		ности студентов и их требовательности к уровню своих знаний, воспитание бережного отношения к имущественному комплексу, патриотическое отношение к духу и традициям колледжа; повышение активности студентов, выявление лидеров; развитие и повышение уровня правовой, социально-политической культуры студентов. На уровне лица: Ежегодно в лицее проводится конференция по довыборам в органы студенческого самоуправления, от каждого корпуса выбирается не менее семи обучающихся, которые входят в состав представителей студенческого самоуправления. Для голосования присутствуют представители всех учебных групп и курсов. Выдвигаются кандидатуры, которые изъявили желание вступить в студенческий Совет. Кандидаты демонстрируют подготовленные презентации, тексты с речью и выступают перед студенческой публикой. Студенты делятся своими планами о продвижении самоуправления, обозначают четкую позицию в работе по развитию самоуправления, проявляют свою заинтересованность в благополучии и преуспевании лицея в различных направлениях. После завершения всех выступлений слушатели голосуют. Заседания студенческого Совета лицея проводятся не реже одного раза в квартал. В совет входят: председатель студенческого совета, первый заместитель председателя, заместители председателя (заместитель председателя по административной работе; ответственный секретарь; сектор развития здорового образа жизни; сектор социальной работы; учебно — производственный сектор; культурно-массовый; отдел по работе со студенческими и общественными организациями). Председатель возглавляет и координирует работу Совета; осуществляет общее руководство деятельностью Студенческого совета; принимает решения о внеочередном созыве Студенческого совета; отвечает за текущее и перспективное планирование деятельности студенческого Совета; ведёт студенческие заседания; знакомит студентов с нормативной правовой базой колледжа, регламентирующей студенческую жизнь, соответствующими изменениями, приказами, распоряжениями и т.д.; составляет графики мероприятий, осуществляет контроль их выполнения; привлекает студентов к выполнению общественных работ по благоустройству колледжа и прилегающей территории; оповещает обучающихся о решениях студенческого Совета колледжа и планируемых мероприятиях; отвечает за оформление информационных стендов лицея в части, касающейся студенческой жизни, актуальность представленной на стенде информации; представляет обучающихся лицея перед администрацией лицея, а также на различных мероприятиях городского и краевого уровня; обеспечивает исполнение обучающимися решений администрации лицея; отчитывается о работе за учебный год на Конференции студентов. Студенческий совет общежития также функционирует в общежитии лицея.

		На уровне групп: Представители студенческого самоуправления взаимодействуют со старостами учебных групп, выходят с предложениями об участии в мероприятиях, организывают собрания. Представители самоуправления активно сотрудничают с педагогами и преподавателями, проводят работу с учебными группами и представителями студенческих объединений. Студенческий Совет лицея привлекает обучающихся к мероприятиям лицея, города и региона, традиционным концертным программам и торжественным линейкам, посвященным знаменательным датам и праздникам. На индивидуальном уровне: Классные руководители и представители самоуправления оказывают помощь обучающимся в подготовке к мероприятиям районного, регионального и всероссийского уровня, регулярно проводятся сборы, репетиции, посещение тренингов, мастер-классов, которые способствуют развитию самостоятельности и вовлеченности. Представители Совета активно занимаются со студентами проектной деятельностью, способствуют прохождению обучающих курсов.
		Модуль «Развитие карьеры» (профессионально-ориентирующее направление) Для повышения конкурентоспособности выпускников лицея, построение его личной профессиональной траектории, создаются необходимые условия для профессионального саморазвития и самореализации личности обучающегося через вовлечение их в трудовую и проектную активность и эффективного функционирования Центра содействия трудоустройству выпускников, участия обучающихся в чемпионатах «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia), конкурсах профессионального мастерства и др. Кроме этого в данном модуле предусматривается профессиональное просвещение школьников; диагностика и консультирование по проблемам профориентации, организация профессиональных проб школьников через организацию и проведение ярмарок профессий, выставок, каникулярных школ, участие в проекте Билет в будущее и др. мероприятия.
		Модуль «Работа с родителями» Работа с родителями или законными представителями обучающихся осуществляется для более эффективного достижения цели воспитания в рамках следующих видов и форм деятельности: На групповом уровне: 1. общелицейские родительские собрания 1 раз в полугодие, в дистанционном режиме по мере необходимости проходящие в режиме обсуждения наиболее острых проблем обучения и воспитания обучающихся; 2. ролики и буклеты, а также ценные рекомендации и советы от профессиональных психологов, социальных педагогов на www.bgtc.su «Ответственное родительство», «График лек-

		торий», кнопка «Задай вопрос психологу». На индивидуальном уровне: 3. работа педагогов по запросу родителей для решения острых конфликтных ситуаций; 4. привлечение членов семей обучающихся к организации и проведению дел группы, созданию объединений и советов; организация на базе группы семейных праздников, конкурсов, соревнований, направленных на сплочение семьи: проведение совместных творческих акций, семейных вечеров (просмотр фильмов по различным темам с дальнейшим обсуждением).
	Вариант-ные модули	
		Модуль «Студенческие и социальные медиа» Цель студенческих медиа (совместно создаваемых обучающимися и педагогами средств распространения текстовой, аудио и видео информации) - развитие коммуникативной культуры обучающихся, формирование навыков общения и сотрудничества, поддержка творческой самореализации обучающихся. Воспитательный потенциал студенческих медиа реализуется в рамках следующих видов и форм деятельности: 1. организация Студенческого медиа центра (СМЦ) - как одна из форм развития студенческого самоуправления. Студенческий медиацентр Солонешенского ЛПО направлен на повышение медиаграмотности и медиаобразования студентов, а также создание медиаконтента лицея силами самих студентов. Основные направления работы СМЦ в лицее: информационно-техническая поддержка лицеевских мероприятий через видеосъемку и мультимедийное сопровождение праздников, фестивалей, конкурсов и др.; освещение интересных, важных и значимых событий лицея: видеолектории на злободневные темы, создание роликов, клипов к общелицеевским праздникам; Интернет-группы - разновозрастное сообщество студентов и педагогов, поддерживающее интернет-сайт лицея, а также интернет-сообщество «ВКонтакте», «Facebook», «Инстаграмме» с целью освещения деятельности лицея в информационном пространстве, привлечения внимания общественности к лицей, информационного продвижения его ценностей и организации виртуальной диалоговой площадки, на которой студентами, педагогами и родителями могут открыто обсуждать значимые для лицея вопросы.
		Модуль «Организация предметно--эстетической среды» Организация предметно-эстетической среды в лицее обогащает внутренний мир студента, способствует формированию у него чувства вкуса и стиля, создает атмосферу психологического комфорта, поднимает настроение, предупреждает стрессовые ситуации, способствует

		позитивному восприятию окружающего мира студентами лицея. Воспитывающее влияние на студентов лицея осуществляется через такие формы работы с предметно-эстетической средой лицея как: 1. оформление интерьера помещений (вестибюля, коридоров, рекреаций, залов, лестничных пролетов и т.п.) и их периодическая переориентация, которая служит хорошим средством разрушения негативных установок студентов на учебные и внеучебные занятия (оформление клицея к традиционным мероприятиям: 1-е сентября, Новый год, День Победы и т.д.), мотивационные плакаты, уголки безопасности, информационные стенды; 2. размещение на стендах лицея регулярно сменяемых экспозиций: творческих работ студентов, позволяющих им реализовать свой творческий потенциал, а также знакомящих их с работами друг друга, фотоотчетов об интересных событиях, происходящих в лицее (проведенных ключевых делах, интересных экскурсиях, походах, встречах с интересными людьми и т.п.). Конкурсы плакатов к знаменательным датам календаря, выставки фоторабот обучающихся, стендовые презентации); 3. озеленение территории лицея, разбивка клумб, высадка цветов и кустарников. В лицее ведется активная работа по облагораживанию территории. Привлечение преподавателей, студентов и родителей к посадке растений, к созданию клумб, цветников, поддержанию чистоты территории лицея, способствует формированию доверительного общения внутри коллектива, а также приучает студентов к созидательному труду. Участие в различных экологических акциях, а также тесное сотрудничество с городскими организациями способствует плодотворной работе, как на благо лицея, так и на благо города (участие в субботниках, участие в посадке деревьев, чистка памятников, очистка домовоей территории одиноким пожилым людям и т.д.); 4. событийный дизайн - оформление пространства проведения конкретных событий (праздников, церемоний, торжественных линеек, творческих мероприятий, выставок, собраний, конференций и т.п.); в лицее оформляются фотозоны к традиционным праздникам; регулярная организация и проведение конкурсов творческих проектов по благоустройству различных участков территории лицея (например, субботник «Самая чистая территория», «Лучшая снежная фигура», конкурс ко Дню студента и т.д.); акцентирование внимания обучающихся посредством элементов предметно-эстетической среды (стенды, плакаты, инсталляции) на важных для воспитания ценностях лицея, ее традициях, правилах. Оформление зданий лицея (Новый год, День Победы, День государственного флага и т.д.)
		Модуль «Профилактическая работа» Правовое воспитание личности обучающегося, формирование и развитие у студентов таких качеств, как политическая культура, социальная активность, коллективизм, уважения к правам

	и свободам человека, профилактика самовольных уходов, ответственности за свои поступки. Основные задачи лица: создание единого гражданско-правового пространства учебно-воспитательного процесса в лицее, воспитание студентов в духе уважения к Конституции РФ, законности, нормам общественной и коллективной жизни, развитие общественной активности студентов, формирование ответственности за свои поступки. Направления деятельности: Выявление и учёт: обучающихся находящихся в трудной жизненной ситуации; родителей, ненадлежащим образом исполняющие обязанности по обучению детей, информирование Полиции, КДН в целях привлечения их к административной ответственности; несовершеннолетних, не посещающих или систематически пропускающих по неуважительным причинам занятия, склонных к самовольным уходам оказание им соответствующей помощи; несовершеннолетних из малообеспеченных семей, оказание им помощи; опекаемых детей, осуществление контроля со стороны преподавателей, социального педагога. Анкетирование студентов (уровень жизни, социальный статус). Контроль посещаемости занятий обучающимися, состоящими на учёте, а также на учётах в ПДН, КДН и ЗП, опекаемыми и детьми из социального риска. Доведение до сведения родителей и обучающихся информации о работе телефонов доверия, служб, способных оказать помощь в сложных ситуациях. Организация работы «Совета профилактики», ППМС. Включение обучающихся во внеурочную деятельность. Оформление личных дел обучающихся, состоящих на учёте в КДН и ЗП, ПДН. Оформление стенда «Знай закон». Групповые классные часы на темы: «Твоя безопасность»; «Табакокурение – угроза для жизни»; «Насилие и закон»; «Разрешение конфликтов подростков»; «Наркотики. Наркотическая зависимость» и т.д. Организация мероприятий по борьбе с курением (совместно с классными руководителями и мастерами п/о). Цикл бесед «Терроризм – идеология насилия». Антикоррупционные мероприятия. Ожидаемые результаты: 1) воспитание у обучающихся правового сознания; 2) повышение уровня правовой грамотности; 3) формирование у обучающихся ответственности за свои поступки.
Анализ воспитательного процесса	Самоанализ организуемой в лицее воспитательной работы осуществляется по выбранным самим лицеем направлениям и проводится с целью выявления основных проблем воспитания и последующего их решения. Самоанализ осуществляется ежегодно силами самой образовательной организации. Основными направлениями анализа организуемого в лицее воспитательного процесса могут быть следующие: <i>Результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся.</i> Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является динамика личностного разви-

тия обучающихся каждой группы.

В лицее осуществляется анализ классными руководителями совместно с руководителями методических объединений с последующим обсуждением его результатов на заседании ИМС при заместителе директора классных руководителей.

Способом получения информации о результатах воспитания, социализации и саморазвития обучающихся является педагогическое наблюдение.

Внимание педагогов сосредотачивается на следующих вопросах: какие прежде существовавшие проблемы личностного развития обещающего удалось решить за минувший учебный год; какие проблемы решить не удалось и почему; какие новые проблемы появились, над чем далее предстоит работать педагогическому коллективу.

2. Состояние организуемой в лицее совместной деятельности обучающихся и взрослых.

Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является наличие в лицее интересной, событийно насыщенной и личностно развивающей совместной деятельности обучающихся и взрослых.

Осуществляется анализ заместителем директора по воспитательной работе, классными руководителями, студенческим советом лицея, хорошо знакомыми с деятельностью лицея.

На последнем заседании студенческого совета лицея обсуждались вопросы более активного взаимодействия студенческого сообщества с педагогами по вопросам проведения совместных мероприятий и обсуждения наиболее актуальных проблем в молодежной среде. Полученные результаты, были представлены на педагогическом совете.

При этом особое внимание обратили на вопросы, связанных с:

- качеством проводимых общелицевским ключевых дел;
- качеством реализации приоритетных направления воспитания в профессиональном образовании;
- качеством совместной деятельности классных руководителей и наставников и их групп;
- качеством организуемой в лицее внеурочной деятельности и общеразвивающих программ, проектов;
- качеством реализации личностно развивающего потенциала учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- качеством существующего студенческого совета лицея;
- качеством существующего студенческого волонтерского отряда лицея «Рука в руке»
- наличие достижений в региональном, отборочном, национальном чемпионатах «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia);
- качеством трудоустройства выпускников;
- качеством работы студенческого медиа;
- качеством организации предметно-эстетической среды лицея;
- качеством взаимодействия лицея и семей обучающихся.

Итогом самоанализа организуемой в лицее воспитательной работы является выявленный перечень проблем,

	над которыми предстоит работать педагогическому коллективу, и проект направленных на это управленческих решений.

Календарный план воспитательной работы на 2022-2023 учебный год
1-2 курс

№ п/п	Наименование	Сроки реализации	Ответственные исполнители	Отметка о выполнении, примечание
«Ключевые, традиционные общелицевские мероприятия и приоритетные направления воспитания в профессиональном образовании»				
1.	Организация и проведение «Дня знаний»	Сентябрь	Зам по УВР	
2.	«Солонешенский лицей»: вчера, сегодня, завтра» (Знакомство первокурсников с законами, традициями, историей лицея)	Сентябрь	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор ОБЖ, руководители групп, социальный педагог, педагог-психолог	
3.	Организация мероприятий «День учителя», «День самоуправления» (выпуск поздравительных стенгазет, линейка для преподавателей «Примите наши поздравленья!»)	Сентябрь-октябрь	Зам по УВР, библиотекарь	
4.	Посвящение в первокурсники	Октябрь	Зам по УВР, классные руководители 1-го-3-го курса, библиотекарь	
5.	Месячник пожилого человека (по отдельному плану)	Октябрь	Зам по УВР, библиотекарь	
6.	Международный день толерантности. Дискуссионный час «Я толерантен?». Фото-флешмоб «Международный День толерантности»	16.11.2022	Педагог-психолог	
7.	День народного единства. Информационные, дискуссионные часы. Исторический квест	Ноябрь	Педагог-организатор ОБЖ	
8.	Мероприятия, посвященные Дню Матери (Конкурсы чтецов и стенных газет, классные часы)	Ноябрь	Воспитатель общежития, классные руководители 1-2 курсов	
9.	Месячник по ЗОЖ	Ноябрь	Руководитель физвоспитания, зам по УВР	
10.	«Новогодний вечер»	Декабрь	Зам по УВР, классные руководители, библиотекарь	
11.	Линейка памяти воинов интернационалистов	Февраль	Зам по УВР, педагог-организатор ОБЖ	
12.	Шахматный турнир памяти «Дударева М., Потапова М.»	Февраль	Руководитель физвоспитания, преподаватель истории	
13.	Проведение традиционной военно-технической-спортивной эстафеты «Зарница»	Февраль	Зам по УВР, руководитель физвоспитания, педагог-организатор ОБЖ	
14.	III Фото-конкурс «Мы против вредных привычек»	Февраль-Март	Зам по УВР, классные руководители	

			групп	
15.	Участие в районном мероприятии «Широкая масленица»	Март	Воспитатель	
16.	Всероссийская неделя добра (акция «Спешу делать добро!», благотворительные концерты, тренинги «Уроки доброты», классные часы «Сделаем мир добрее»)	Апрель	Педагог-психолог, руководители группы, зам по УВР	
17.	Традиционные мероприятия посвященные «Дню Победы»	Апрель-май	Зам по УВР, библиотекарь, педагог-организатор ОБЖ	
18.	III краевой заочный фото-конкурс «Я и моя студенческая жизнь»	Апрель-май	Зам по УВР	
19.	Конкурс «Студент года»	Октябрь-июнь	Заместитель директора по УВР. ООД, УПР, руководители групп	
20.	Мероприятия посвященные «Дню России»	Июнь	Зам по УВР библиотекарь, преподаватель истории	
21.	КТД «Выпускной»	Июнь	Зам по УВР, классные руководители 2-го курса	
22.	Участие в районных мероприятиях	По плану работы РДК	Зам по УВР	
23.	Мероприятия в районной библиотеке	По плану работы библиотеки	Зам по УВР, классные руководители групп	
24.	Информационные беседы со студентами по вопросам духовно-нравственного воспитания	Ежегодно (по плану)	Социальный педагог, руководители групп, педагог-психолог	
25.	Отражение жизни событий лицея на сайте лицея.	В течение года, по мере необходимости	Зам по УВР, ответственные за мероприятия	
26.	Проведение линеек в лицее	В течение года по плану	Администрация лицея	
27.	Организация досуга обучающихся проживающих в общежитии.	По плану работы общежития	Воспитатель общежития	
28.	Открытые классные часы, диспуты в студенческих группах по вопросам духовно-нравственного воспитания	Ежегодно (по плану)	Руководители групп	
29.	Родительские собрания по вопросам духовно-нравственного воспитания детей	Ежегодно ноябрь, март	Руководители групп	
30	Информационные часы, мероприятия по теме: «Молодежь против экстремизма»	Февраль, апрель 2023	Педагог-организатор ОБЖ	
31	Мероприятия, посвященные памятным датам, историческим событиям гражданской, военно-патриотической тематики: День солидарности в борьбе с терроризмом, День народного единства, День Неизвестного Солдата, День Героев Отечества, День Конституции РФ, День вывода войск из Афганистана, День космонавтики, День воссоединения Крыма с Россией, Праздник весны и тру-	03.09.2022; 04.11.2022; 03.12.2022; 09.12.2022; 12.12.2022; 15.02.2023; 12.04.2023; 18.03.2023; 01.05.2023; 09.05.2023; 24.05.2023; 12.06.2023; 22.06.2023	Педагог-организатор ОБЖ, Зам по УВР, классные руководители	

	да, День Победы, День славянской письменности и культуры, России, День памяти о погибших в ВОВ (по отдельным планам)			
32	Месячник пожилого человека (по отдельному плану)	Октябрь 2022	Зам по УВР, библиотекарь	
33	День народного единства. Информационные, дискуссионные часы. Исторический квест	ноябрь 2022	Педагог-организатор ОБЖ, Зам по УВР, классные руководители	
34	Международный день толерантности. Дискуссионный час «Я толерантен?». Фото-флешмоб «Международный День толерантности»	16.11.2022	Педагог-психолог	
35	Мероприятия, посвященные Дню Матери	Ноябрь 2022	Воспитатель общежития, классные руководители	
36	Мероприятия, посвященные Международному Дню инвалидов	03.12.2022	Зам по УВР, социальный педагог	
37	Участие в Международном Дне добровольцев России	05.12.2022	Руководитель волонтерского отряда	
38	Месячник оборонно-массовой работы (по отдельному плану)	Январь-февраль 2023	Педагог-организатор ОБЖ	
39	Участие во Всероссийской Неделе Добра	Апрель 2023		
40	Мероприятия, посвященные Дню Победы (Уроки мужества, классные часы, часы общения, участие в Параде Победы, акциях «Георгиевская ленточка» и «Бессмертный полк») -по отдельному плану	Май 2023	Педагог-организатор ОБЖ	
41	Мероприятия по профилактике правонарушений и преступлений. Информационные часы по темам: «Закон и порядок», «Этика и эстетика», «Правила поведения в обществе»	В течение года	Зам по УВР, социальный педагог, классные руководители	
42	Мероприятия по семейному воспитанию. Гостиная русских семейных праздников, традиций и обрядов (Масленичная неделя, Пасхальные торжества. День семьи)	Февраль-май 2023	Зам по УВР, воспитатель общежития, мастера п/о	
43	Мероприятия по противодействию жестокому обращению с детьми и формированию навыков ненасильственных коммуникаций среди студентов (информационные часы, оформление стендов, раздача буклетов и листовок)	в течение года	Зам по УВР, социальный педагог, классные руководители	
44	Диагностика военно-профессиональных предпочтений при постановке на первоначальный воинский учет	октябрь 2022	Педагог-организатор ОБЖ	
45	Ведение контроля за посещаемостью учебных занятий и индивидуальная работа с обучающимися, допускающими пропуски занятий без уважительных причин	Систематически	Зам по УВР, социальные педагоги	
46	Мероприятия в рамках комплексного плана мероприятий по профилактике детской беспризорности, безнадзорно-	Согласно плану	Зам по УВР, социальные педагоги, педагог-психолог	

	сти и правонарушений несовершеннолетних и противодействия жесткому обращению с детьми и формированию навыков ненасильственных коммуникаций среди студентов			
Спортивно-оздоровительное. Формирование здорового образа жизни, профилактика употребления ПАВ				
1	Мероприятия по профилактике злоупотребления психоактивными веществами, алкоголем и курения (классные часы, открытые Уроки, информационные часы)	1-2 раза в месяц	Зам по УВР, Руководитель физвоспитания	
2	Организация лекционно-просветительской проведение бесед, классных часов, конференций, акций по пропаганде ЗОЖ, профилактика алкоголизма, табакокурения, наркотиков	В течение года	Классные руководители	
3	Организация работы спортивных секций	Октябрь	Зам по УВР Руководитель физвоспитания	
4	«Оказание первой медицинской помощи» (в рамках уроков ОБЖ)	В течение года	Педагог-организатор ОБЖ	
5	Дни здоровья, студенты первого-второго курсов	Сентябрь, апрель	Руководитель физвоспитания	
6	Участие в районных соревнованиях по осеннему многоборью.	Сентябрь	Руководитель физвоспитания	
7	Совместная работа с педагогом-психологом по программе «Профилактика употребления ПАВ студентами-подростками»	В течение года	Зам по УВР Руководитель физвоспитания Педагог-психолог	
8	Турнир по волейболу в общежитии	Сентябрь	Руководитель физвоспитания	
9	Участие в районном турнире по мини-футболу, памяти М. Дударева и М. Потапова	Октябрь	Руководитель физвоспитания	
10	Участие в антинаркотической акции «Мы говорим наркотикам нет! Мы выбираем ЗОЖ»	Ноябрь	Зам по УВР Руководитель физвоспитания	
11	Соревнования по силовой гимнастике, в рамках антинаркотической акции	Ноябрь	Руководитель физвоспитания	
12	Участие в районных соревнованиях по лыжным гонкам	Декабрь	Руководитель физвоспитания	
13	Подготовка и участие в месячнике «Оборонно-массовой работы»	Ежегодно, январь-февраль	Зам по УВР Руководитель физвоспитания Руководитель ОБЖ	
14	Проведение соревнований по жиму штанги лежа от груди, в рамках месячника оборонно-массовой работы.	Февраль	Зам по УВР Руководитель физвоспитания	

	Организации «Зарницы»		Руководитель ОБЖ	
15	Участие в районных соревнованиях по настольному теннису	Март	Руководитель физвоспитания	
16	Участие в районных соревнованиях по лыжным гонкам, закрытие сезона.	Март	Руководитель физвоспитания	
17	Участие в районном турнире по мини-футболу, посвященных «Дню победы» Принять участие в летней олимпиаде школьников района	Май	Руководитель физвоспитания	
18	Турнир по волейболу среди студентов проживающих в общежитии	Сентябрь, июнь	Руководитель физвоспитания	
19	Участие в шахматных турнирах, лицей, район	Ноябрь, март, февраль	Руководитель физвоспитания	
20	Индивидуальное консультирование преподавателей и сотрудников колледжа по вопросам особенностей физического и психологического состояния обучающихся с ОВЗ	По запросу	Педагог-психолог, социальный педагог	
21	Мероприятия в рамках комплексного плана мероприятий по профилактике детской беспризорности, безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних и противодействия жесткому обращению с детьми и формированию навыков ненасильственных коммуникаций среди студентов	Согласно плану	Педагог-психолог, социальный педагог, зам по УВР	
22	Заседание наркологического поста (по отдельному плану)	Сентябрь 2022, июнь 2023	Педагог-психолог, социальный педагог, зам по УВР	
«Гражданско-патриотическое направление»				
1.	Оформление кабинета ОБЖ	Ежегодно по мере необходимости	Педагог-организатор ОБЖ	
2.	Оформление стендов по дорожной безопасности, безопасности жизнедеятельности, основам медицинских знаний, здорового образа жизни и основам военной службы.	Ежегодно сентябрь, октябрь,	Педагог-организатор ОБЖ	
3.	Оформление полок с наглядными пособиями.	Ежегодно	Педагог-организатор ОБЖ	
4.	Приобретение учебной и методической литературы, наглядных пособий, учебных видеофильмов по разделам курса ОБЖ и ОВС.	Ежегодно по мере необходимости	Педагог-организатор ОБЖ	
5.	Организация допризывной подготовки юношей.	Ежегодно	Педагог-организатор ОБЖ	
6.	Организация сотрудничества с работниками военкомата по вопросам допризывной подготовки.	Ежегодно	Педагог-организатор ОБЖ	
7.	Составление и сверка списка граждан пребывающих в	Ежегодно, сентябрь	Педагог-организатор ОБЖ	

	запасе (ГПЗ).			
8	Разработка документов по ГО и их утверждение	Ежегодно	Педагог-организатор ОБЖ	
9	Техника безопасности, пожарной безопасности, при угрозе чрезвычайных, ситуаций террористического характера в лицее, общежитии	Ежегодно сентябрь	Педагог-организатор ОБЖ	
10	Неделя безопасности.	Ежегодно, сентябрь	Педагог-организатор ОБЖ	
11	День гражданской обороны	Ежегодно, согласно дат	Педагог-организатор ОБЖ	
12	Участие в турнире по мини-футболу посвященный памяти М.Дудареву и М. Потапову	Ежегодно, октябрь	Педагог-организатор ОБЖ Руководитель физвоспитания	
13	Мероприятия посвященные «Дню конституции» классный час, информационный стенд	Ежегодно декабрь	Преподаватель правоведения, Педагог-организатор ОБЖ	
14	Мероприятия посвященные «Дню неизвестного солдата» Посещение музея	Ежегодно декабрь	Педагог-организатор ОБЖ	
15	День Героев Отечества	Ежегодно декабрь	Педагог-организатор ОБЖ	
16	Подготовка и проведение военно- патриотического месячника: линейка посвященная памяти учащимся погибшим при исполнении военного долга, «Зарница», урок мужества, шахматный турнир посвященный М. Потапова, М Дударева	Ежегодно Январь-Февраль	Педагог-организатор ОБЖ классные руководители, библиотекарь	
17	Организация мероприятий посвященных празднованию «Дня победы», помощь ветеранам, акция георгиевская ленточка, благоустройство памятника в с. Искра, турнир по мини-футболу.	Ежегодно Апрель-май	Педагог-организатор ОБЖ Руководитель физвоспитания, библиотекарь	
18	Участие в осеннем туре районной спартакиады допризывной и призывной молодёжи	Ежегодно Октябрь	Пшеничников В.В. преподаватель физкультуры	
19	Участие в Торжественных проводах призывников в Вооруженные силы РФ	Ежегодно по районному плану	Администрация Солонешенского ЛПО	
20	Осуществление первоначального воинского учета студентов 2001 г.р. Встреча с работниками военкомата.	Ежегодно по плану взаимодействию с военным комиссариатом	Педагог-организатор ОБЖ	
21	Проведение спортивного праздника, посвященного Дню Защитника Отечества.	Ежегодно Февраль	Педагог-организатор ОБЖ	
22	Участие в весеннем туре районной Спартакиады допризывной и призывной молодёжи	Ежегодно по районному плану	Педагог-организатор ОБЖ	
23	Проведение инструктажей с педагогическим коллективом и рабочим персоналом по безопасности на объекте и противокоррупционной профилактике.	Ежеквартально	Педагог-организатор ОБЖ	

24	Проведение практических тренировок со штатом лица по правилам безопасности при терактах и ЧС природного характера	Ежегодно по плану лица	Педагог-организатор ОБЖ	
25	Взаимодействие со штабом ГО и ЧС района по безопасности при терактах и ЧС природного характера.	Ежегодно	Педагог-организатор ОБЖ	
«Экологическое направление»				
1	Формирование экологической культуры, беседы, классные часы, декады	В течение года по плану работы	Библиотекарь, руководители групп, преподаватели лица	
2	Участие во Всероссийском уроке «Экология и энергосбережение» в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения #ВместеЯрче	16.10.22	Преподаватели по биологии, экологии	
3	Организация и проведение субботников «За чистую территорию»	октябрь 2022, апрель 2023	Классные руководители, мастера п/о	
4	Акция «Мусор земле не к чему»	Ежегодно, апрель	Студенческий совет, волонтерский отряд, зам по УВР	
5	Участие в мероприятиях района, края	В течение года по плану работы	Библиотекарь, зам по УВР	
6	Празднование экологических дат	Ежегодно	Библиотекарь, руководители групп	
7	Экологические субботники	Ежегодно	Руководители групп, зам по УВР	
8	Экологические конкурсы	В течение года по плану работы	Руководители групп, библиотекарь, преподаватели	
9	Работа по озеленению территории лица	Май, июнь	Классные руководители, мастера п/о	
Модуль «Классное руководство и наставничество»				
	Согласно индивидуальным планам работы классных руководителей	В течение года по плану работы	Классные руководители	
Модуль «Учебная дисциплина, профессиональный модуль»				
	Согласно РП дисциплин и ПМ		Преподаватели	
Модуль «Студенческое самоуправление»				
1	Конференция по выборам в студенческий Совет лица	до 21.09.2022		
2	Организация работы студенческого совета общежития	в течение года	воспитатель общежития	
3	Организация работы волонтерского отряда «Рука в руке»	в течение года	Зам по УВР, руководитель отряда	
4	Организация деятельности студенческих активов колледжа (привлечение обучающихся к участию и организации соревнований, фестивалей, капустников, конкурсов, флешмобов)	в течение года	руководитель отряда, классные руководители групп	
5	Работа с активами групп (встреча с представителями от	в течение года	руководитель отряда, классные ру-	

	каждой группы, обсуждение намеченных мероприятий и форму проведения, Совместная подготовка		ководители групп	
6	общелицевские мероприятия, оповещение всех групп и классных руководителей)	ежемесячно	руководитель отряда, классные руководители групп	
7	Привлечение студентов к подготовке и проведению значимых мероприятий в лицее: Дня знаний, Дня открытых дверей, агитационной работе в школах города, организации конференций, вечеров, акций и др.	ежемесячно	руководитель отряда, классные руководители групп	
8	Оформление стендов «Студенческое самоуправление», их обновление	до 05.10.2022	Зам по УВР, Совет студентов	
9	Подготовка поздравительных газет к праздничным датам («День учителя», «Посвящение в студенты», «С Новым годом», «8 марта», «С Днем Победы», «День Студента и Татьянин день», «День матери», «День защитника Отечества» и др.)	октябрь, ноябрь, декабрь 2022, январь, февраль, март, апрель 2023	Куратор студенческого самоуправления, председатель	
10	Субботник по уборке территории лицея	октябрь 2022, апрель 2023	классные руководители, педагоги-организаторы, куратор студенческого самоуправления, председатель Совета студентов.	
11	Организация работы Студенческого совета в общежитии (по отдельному плану)	до 15.09.2022	Воспитатель общежития	
Модуль «Профессионально-ориентирующее (развитие карьеры)»				
1	Диагностика академической мотивации	октябрь 2022	педагог-психолог	
2	Участие в конкурсах профессионального мастерства WorldSkills, Абилимпикс, олимпиадах	Согласно графику	Преподаватели спец. дисциплин, зам. по УПР	
3	Проведение классных часов по темам: «Выбор профессии - дело главное!», «Почему я выбрал именно эту профессию?», «Моя будущая профессия - механик» и др.	Согласно графику	Преподаватели спец. дисциплин, зам. по УПР	
4	Организация встреч и круглых столов с работодателями	Согласно графику	Преподаватели спец. дисциплин, зам. по УПР	
5	Участие в проекте «Билет в будущее»	Согласно графику	Преподаватели спец. дисциплин, зам. по УПР	
Модуль «Работа с родителями»				
1	Родительский лекторий на тему «Психологическая безопасность обучающихся лицея»	по графику классных руководителей	педагоги-психологи, классные руководители	
2	Индивидуальное консультирование	по запросу	Педагог-психологи	
3	Проведение общелицевских родительских собраний	22.10.2022, 10.03.2023	Заместители директора, заведующие отделениями	
4	Приглашение родителей (законных представителей) обу-	по графику заседаний Совета	классные руководители	

	чающихся на заседания Совета профилактики	профилактики		
5	Оказание помощи родителям обучающихся по психолога педагогическим, социальным, правовым вопросам	по запросу	Социальные педагоги, классные руководители	
6	Сотрудничество с родителями по вопросу благоустройства территории лицея	в течение года	классные руководители	
Модуль «Студенческие и социальные медиа»				
1	Работа в медиа-группе ВКонтакте, публикация информации о событиях, анонсы мероприятий и т.д.	ежедневно в течение года	Зам по УВР, Совет студентов, Библиотекарь, ответственные за мероприятия	
2	Организация и работа редакционного Совета для планирования и корректировки освещения основных событий лицея, популяризации общелицейских ключевых дел, кружков, секций, деятельности органов студенческого самоуправления	октябрь 2022- июнь 2023	Зам по УВР, Совет студентов, библиотекарь, ответственные за мероприятия	
3	Создание и работа студенческого медиа-центра	октябрь 2022- июнь 2023	Зам по УВР, Совет студентов	
4	Выпуск стенных газет, плакатов к различным датам и мероприятиям	ежемесячно	Библиотекарь, ответственные за мероприятия. Совет студентов	
5	Размещение информации о жизни лицея, о событиях в стране на специальных стендах	в течение года	Библиотекарь, ответственные за мероприятия. Совет студентов	
6	Участие студентов в медиа-конкурсах	в течение года	Библиотекарь, ответственные за мероприятия. Совет студентов	
Модуль «Организация предметно-эстетической среды»				
1	Размещение на стендах лицея экспозиций: творческих работ студентов (прикладное творчество, фотоработы и т.д.)	в течение года	Библиотекарь, ответственные за мероприятия. Совет студентов	
2	Размещение на стендах фотоотчетов об интересных событиях, происходящих в лицее	по факту проведенных мероприятий	Библиотекарь, ответственные за мероприятия. Совет студентов	
3	Творческое оформление мест проведения конкретных событий, проходящих в лицее (праздники, торжественные линейки, форумы, конференции и т.п.);	по факту организации мероприятия	Библиотекарь, ответственные за мероприятия. Совет студентов	
4	Оформление специальных стендов и инсталляций к различным датам и праздникам	в течение года	Библиотекарь, ответственные за мероприятия. Совет студентов	
5	Организация в фойе лицея стеллажей свободного книгообмена для педагогов, студентов и родителей	октябрь 2022 -июнь 2023	Библиотекарь, ответственные за мероприятия. Совет студентов	
Модуль «Профилактическая работа»				
1	Выявление и учёт: а) обучающихся находящихся в трудной жизненной ситуации. Б) родителей, ненадлежащим образом исполняющие обя-	Ежегодно сентябрь	Заместитель директора по УВР соц. Педагог,	

	занности по обучению детей, информирование Полиции, КДН в целях привлечения их к административной ответственности; в) несовершеннолетних, не посещающих или систематически пропускающих по неуважительным причинам занятия, склонных к самовольным уходам оказание им соответствующей помощи; г) несовершеннолетних из малообеспеченных семей, оказание им помощи; д) опекаемых детей, осуществление контроля со стороны преподавателей, социального педагога		классные руководители, инспектор ПДН, представители КДН и ЗП	
2	Анкетирование студентов (уровень жизни, социальный статус)	Ежегодно сентябрь	Классные руководители учебных групп	
3	Учёт несовершеннолетних обучающихся и их семей, состоящих на контроле в КДН и ЗП, ПДН по Солонешенскому району. Оказание им помощи в организации досуга и занятости.	Ежегодно	Зам. Директора по УВР Классные руководители учебных групп социальный педагог, инспектор ПДН, представители КДНиЗП	
4	Учет обучающихся и их семей, находящихся в социально-опасном положении	Постоянно	Зам. Директора по УВР соц. Педагог, Классные руководители	
5	Контроль посещаемости занятий обучающимися, состоящими на учёте, а также на учётах в ПДН, КДН и ЗП, опекаемыми и детьми из социального риска	Ежегодно	Педагог-психолог, Социальный педагог, мастер п/о	
6	Доведение до сведения родителей и обучающихся информации о работе телефонов доверия, служб, способных оказать помощь в сложных ситуациях.	Ежегодно по плану работы	Педагог-психолог, классные руководители, Воспитатель общежития.	
7	Организация работы «Совета профилактики», ППМС	Ежегодно сентябрь	Зам. Директора по УВР, педагог-психолог, соц. Педагог	
8	Определение путей предупреждения выявленных отклонений в поведении	По мере выявления	Педагог-психолог, классные руководители, воспитатель общежития	
9	Проведение родительских собраний .	Ежегодно ноябрь, март	Администрация, классные руководители	
10	Включение обучающихся во внеурочную деятельность	Ежегодно по плану работы	Библиотекарь, воспитатель, классные руководители	
11	Участие в межведомственных рейдах, профилактических операциях.	Ежегодно согласно плану	Зам по УВР соц. Педагог, педагог-психолог, классные руководители	
12	Систематический контроль и учет пробелов в знаниях обучающихся.	Ежегодно по мере необходимости	преподаватели, классные руководители.	
13	Оказание своевременной помощи в учебной деятельности	Ежегодно по мере необходимости	преподаватели, классные руководители	

	сти.	димости	тели.	
14	Оказание помощи родителям в воспитании.	Ежегодно по мере необходимости	Педагогический коллектив	
15	Организация досуга обучающихся проживающих в общежитии.	Ежегодно	воспитатели, руководитель секций	
16	Оформление личных дел обучающихся, состоящих на учёте в КДН и ЗП, ПДН.	Ежегодно	Соц. Педагог Зам по УВР	
17	Оформление списка семей, состоящих на учёте в КДН и ЗП.	Ежегодно	Соц. Педагог Зам по УВР	
18	Организация взаимодействия с комитетом социальной защиты населения.	Ежегодно по плану работы	Соц. Педагог	
19	Оказание помощи в защите прав несовершеннолетних.	Постоянно	Соц. Педагог Зам по УВР	
20	Оформление стенда «Знай закон»	Ежегодно сентябрь	библиотекарь	
21	Групповые классные часы на темы: «Твоя безопасность»; «Табакокурение – угроза для жизни»; «Насилие и закон»; «Разрешение конфликтов подростков»; «Наркотики. Наркотическая зависимость».	Ежегодно по плану работы	Инспектор ПДН, педагог-психолог, классные руководители групп	
22	Обзор специальной литературы по теме: «О законе надо знать».	Ежегодно октябрь	Библиотекарь	
23	Информационный час: «Студенты группы риска» для классных руководителей	Ежегодно октябрь	Педагог-психолог	
24	Оформление стенда «СПИД – чума 21 века»	Ежегодно март	библиотекарь	
25	Организация мероприятий по борьбе с курением (совместно с классными руководителями и мастерами п/о).	Ежегодно по плану работы	Педагог-психолог Зам по УВР Классные руководители	
26	Встреча студентов, обучающихся с сотрудником полиции по вопросам профилактики правонарушений	Ежегодно по плану	Зам по УВР	
27	Тренинг ««Жизнь в мире, где есть ВИЧ».	Ежегодно декабрь	Педагог –психолог	
28	Встреча с врачом-наркологом.	По мере необходимости	Зам по УВР	
29	Тематические классные часы	Ежегодно по плану работы	Зам по УВР Классные руководители	
30	Цикл бесед «Терроризм – идеология насилия».	Ежегодно по плану работы	Руководитель ОБЖ	
31	Организация работы лектория «Права и право» совместно с работниками прокуратуры и полиции.	Ежегодно по плану работы	Зам по УВР	
32	Антикоррупционные мероприятия	Ежегодно по плану работы	Зам по УВР, педагог-организатор	

			ОБЖ	
33	Участие в работе КДН и ЗП.	Ежегодно по плану работы	Зам по УВР	

Таблица 1. Личностные результаты реализации программы воспитания

Код	Личностные результаты (дескрипты)
ЛР1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от

групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

Таблица 2. Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности

Код	Личностные результаты (дескрипты)
ЛР13	Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в строительной отрасли и системе жилищно-коммунального хозяйства личностного роста как профессионала
ЛР14	Способный ставить перед собой цели под для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий;
ЛР15	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии
ЛР 16	Способный искать и находить необходимую информацию используя разнообразные технологии ее поиска, для решения возникающих в процессе производственной дея-
ЛР 17	Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и при-

VIII. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО

8.1. Кадровое обеспечение

К преподаванию привлекаются педагогические кадры, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (профессионального модуля).

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

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практическим обучением:

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие 8-12 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Сведения об укомплектованности штатов педагогическими работниками «Солонешенский ЛПО»

№ п\п	Ф.И.О. педагога	Образование	Специальность, квалификация	Должность	Повышение квалификации	Стаж работы			Квалификационная категория	Ученые звания и степени
						Об-щий стаж	Пе-да-гоги-че-ский	По-спе-ц-ти		
1.	Аникина С.А.	Высшее; БГУ им. В.Шукшина, 2006. ВСВ №1794894	«Филология», Учитель русского языка и литературы.	Преподаватель русского языка и литературы	2019 г. АНОДПО «Сибирский институт государственного и муниципального управления» «Правило оказания первой медицинской помощи», 40 ч. 12.2020 г. ООО «Знанио» «Приемы технологии развития критического мышления на уроках русского языка и литературы», 72 ч.	28	28	28	Высшая	-
2.	Власова С.Ю.	Высшее: Сибирский университет потребительской кооперации г. Новосибирск, 2014 г. №135424 Среднее профессиональное: Барнаульский кооперативный техни-	«Товароведение и экспертиза товаров», Товаровед-эксперт «Общественное питание», Технолог общественного питания	Мастер по профессии «Повар, кондитер»	06.2019 г. ПП. «Методика преподавания общепрофессиональных дисциплин и ПМ в СПО согласно ФГОС» 12. 2019 г. АНОДПО «Сибирский институт государственного и муниципального управления» «Правило оказания первой медицинской помощи», 40 ч. 04.2021 г. КАУДПО	7	3	3	Первая	-

		кум, 2010 г. БО №0001034			АИРО, «Демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия как инструмент объективной оценки содержания и качества образовательных программ»					
5.	Озерова С.В.	Высшее: АлтГТУ им. И.И. Ползунова, 2017г. №102231 Среднее-профессиональное Бийский государственный колледж. 2012г. 22 СПО №0001297	«Экономика», Бакалавр Товаровед	Мастер п\о по профессии «Продавец, контролер-кассир»	05.2019 АКИПКРО «Организационно-методическое обеспечение организации обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программам СПО», 32 ч. 12. 2019 г. АНОДПО «Сибирский институт государственного и муниципального управления» «Правило оказания первой медицинской помощи», 40 ч.	15	8	8	Высшая	
6.	Пшеничников В.В.	Среднее-профессиональное. Бийский Педколледж 2013г. 22 СПО 0005970	«Физическая культура», Учитель физкультуры	Руководить - физвоспитания	05.2019 АКИПКРО «Организационно-методическое обеспечение организации обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программам СПО», 32 ч.	18	11	11	Высшая	-
9.	Свиридов И.К.	Сред/спец. Горно-Алтайское пе-	«Физическая культура», Учитель физкультуры	Преподаватель-организатора	АНОДПО «ФИПКип» 05.2019 г. «Преподавание предмета «Безопасность	35	24	24	Первая	-

		дагогическое училище, 1986г. ИТ №297693	туры	тор ОБЖ	жизнедеятельности» в современных условиях реализации ФГОС», 72 ч. 05.2019 АКИПКРО «Организационно-методическое обеспечение организации обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программам СПО», 32 ч.					
11.	Смирнова Л.Ю.	Высшее. АГАО имени «В.М. Шукшина», 2011 г. ВСА №0624578	«Педагогика и психология» Педагог-психолог	Педагог-психолог	12. 2019 г. АНОДПО «Сибирский институт государственного и муниципального управления» «Правило оказания первой медицинской помощи», 40 ч. 09.2020 г. АНОДПО «Институт современного образования» «Особенности работы педагога-психолога с обучающимися с дивергентным поведением в образовательной организации согласно ФГОС», 108 ч.	12	7	6	Высшая	
12.	Шмакова Л.Л.	Высшее, БиГПИ, 1994г. ЭВ №218497 2003 г. БГПУ «Управление образованием» ПП №427837	«Математика и физика», Учитель математики и физики.	Директор	12. 2019 г. АНОДПО «Сибирский институт государственного и муниципального управления» «Правило оказания первой медицинской помощи», 40 ч.	27	26	26	Высшая	-

					12.2020 г. АИРО, «Актуальные вопросы управления образовательной организацией в условиях реализации Национального проекта «Образование», 16 ч.					

8.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение АОППО

АОППО обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, и профессиональным модулям. Внеаудиторная самостоятельная работа сопровождается учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций и другие материалы.

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Лицей обеспечивает возможность свободного использования компьютерных технологий. Все компьютерные классы лицея объединены в локальную сеть, со всех учебных компьютеров имеется выход в Интернет. В читальных залах обеспечивается доступ к информационным ресурсам, базам данных, к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям в соответствии с направлением подготовки.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

При использовании электронных изданий лицей обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Лицей обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчет 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Название литературы, автор, издательство	Год издания	Количество экз-в (шт.)	Число обучающихся	Обеспеченность обучающихся литературой (%)	
	Русский язык	Русский язык и литература. Русский язык: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/Е.С. Антонова, Т.М. Воителева. -5 -е изд., стер.-М. :Издательский центр «Академия» 2018 г.	2018	32	25	100%	+
		Т.М. Воителева, Русский язык: Сборник упражнений (2-е изд.) учеб. пособие 2018 г.	2018	1	25	100%	
ОУД.02	Литература	Русский язык и литература. Литература: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования: в 2 ч. Ч.1 /Г.А Обернихина, Е.С. Антонова, И.Л. Вольнова; под.ред. Г.А.Обернихиной .- 4-е изд., стер.-М. : Издательский центр «Академия», 2017г.	2017	32	25	100%	+
		Русский язык и литература. Литература: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования: в 2 ч. Ч.2 /Г.А Обернихина, Е.С. Антонова, И.Л. Вольнова; под.ред. Г.А.Обернихиной .-. 4-е изд., стер.-М. : Издательский центр «Академия», 2016, 2017г.	2016 2017	32	25	100%	
		Обернихина Г.А. Литература: Практикум (2-е изд., стер.) учеб. пособие 2018г.	2018	1	25	100%	

ОУД.03	Иностранный язык	Миляева Н.Н. Немецкий язык. Deutsch (A1-A2): учебник и практикум для СПО/Н.Н. Миляева, Н.В. Кукина.-М.: изд.Юрайт, 2018г.	2018	35	25	100%	+
		Ивлева Г.Г. Справочник по грамматике немецкого языка: учеб.пособие для СПО/Г.Г.Ивлева.- 2-е изд., испр. и доп.- М.: Издательство Юрайт, 2018г.	2018	2	25	100%	
ОУД.04	Математика	Башмаков М.И. Математика: учеб. для студ. учреждений СПО/М.И. башмаков.-5-е изд., стер. -М.: Издательский центр "Академия", 2018	2018	10	25	100%	+
		Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования/М.И. Башмаков.- 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017г.	2017	22	25	100%	+
		Башмаков М.И. Математика. Задачник: учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования/М.И.Башмаков.- 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014г.	2014	1	25	100%	
ОУД.05	История	Артемов В.В. История: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования: в 2 ч.Ч. 1.- 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017, 2018г.	2017 2018	32	25	100%	+

		Артемов В.В. История: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования: в 2 ч.Ч. 2.- 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017, 2018г.	2017 2018	33	25	100%	+
		Артемов В.В. История: Дидактические материалы (1-е изд.) учеб. пособие 2017	2017	1	25	100%	
ОУД.06	Физическая культура	Бишаева А.А. Физическая культура учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ –М. : Издательский центр «Академия», 2017	2017	13	25	100%	+
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ (3-е изд.) –М. : Издательский центр «Академия», 2017; 2018	2017 2018	32	25	100%	+
ОУД.08	Астрономия	Астрономия учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е.В. Алексеева, П.М.Скворцов, Т.С. Фещенко, Л.А. Шестакова; под ред. Т.С. Фещенко. – 2-е изд., стер.- М. : Издательский центр «Академия», 2019г.	2019	32	25	100%	+
ОУД.09	Информатика	Цветкова М.С. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/М.С. Цветкова, И.Ю. Хлобыстова.- (5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017, 2018	2017 2018	32	25	100%	+
		Цветкова М.С.Информатика. Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного	2018	1	25	100%	

		профилей.-4-е изд.учеб.пособие,2018г.					
ОУД.10	Физика	Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования/А.В.Фирсов; под ред. Т.И. Трофимовой.-М.: Издательский центр «Академия», 2017, 2018 г.	2017 2018	32	25	100%	+
		Трофимова Т.И. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей. Сборник задач: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования/Т.И.Трофимова, А.В.Фирсов.- 4-е изд., стер.- М. : Издательский центр «Академия»,2016	2016	1	25	100%	
ОУД.11	Химия	Химия: практикум: учеб. Пособие для студ.учреждений сред.проф.образования/ О.С.Габриелян, И.Г.Остроумов, С.А.Сладков, Н.М. Дорофеева; под ред.О.С. Габриеляна.-6-е изд., стер.- М. : Издательский центр «Академия», 2017 г.	2017	1	25	100%	+
		Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля: учеб.для студ.учреждений сред.проф.образования/О.С.Габриелян, И.Г.Остроумов, Е.Е. Остроумова, С.А.Сладков; мпод ред. О.С. Габриеляна .- 5-е изд., стер.-М.: Издательский	2019	22	25	100%	+

		центр «Академия», 2019г.					
ОУД.12	Обществознание	Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.Г. Важенин. - 7-е изд., стер.- М.: Издательский центр "Академия", 2017, 2018г.	2017 2018	32	25	100%	+
		Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: практикум: учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования/А.Г.Важенин.- 3-е изд.,стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018г.	2018	1	25	100%	
		Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания: учеб. пособие для студ.учреждений сред.проф.образования/ А.Г.Важенин.- 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017г.	2017	1	25	100%	
ОУД.13	Биология	Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования.- 5-е изд., стер.	2017 2018	32	25	100%	+

		– М.:Издательский центр «Академия», 2017, 2018г.					
ОУД.14	География	Баранчиков Е.В. География: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования.- 6-е изд., стер. –М. : Издательский центр «Академия», 2017 ,2018г.	2017 2018	32	25	100%	+
УД.17	Финансовая грамотность	Жданова А.О, Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование.-М.: ВАКО,2020	2020	74	25	100%	+
		Жданова А.О, Зятьков М.А. Финансовая грамотность: учебная программа. Среднее профессиональное образование.- ВАКО, 2020	2020	2	25	100%	+
		Жданова А.О, Зятьков М.А. Финансовая грамотность: методические рекомендации для преподавателя. Среднее профессиональное образование.- ВАКО, 2020	2020	2	25	100%	+
		Жданова А.О, Зятьков М.А. Финансовая грамотность: Рабочая тетрадь. Среднее профессиональное образование.- ВАКО, 2020	2020	360	25	100%	+
УД.19	Экология	Экология: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Котелевская Я.В., Куко И.В., Скворцов П.М., Титов Е.В.; под ред. Е.В.Титова.-2-е изд., стер. –М. : Издательский центр «Академия», 2017г.	2017	32	25	100%	+

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016	2016	2	25	100%	+
		Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии и питания, санитарии и гигиены: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / Т.А.. Лаушкина, – 4-е изд.стер – М. : Издательский центр «Академия», 2019	2019	26	25	100%	+
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Епифанова М.В.. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / М.В. Епифанова, – 2-е изд.стер – М. : Издательский центр «Академия», 2019	2019	45	25	100%	+
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для студентов учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. стер.– М. : Издательский центр «Академия», 2019.	2019	50	25	100%	+
					25	100%	+
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной де-	Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля	2014	22	25	100%	+

	тельности	:учебник/А.И.Гомола, В.Е.Кириллов, П.А. Жанин.-6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014 Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студентов учреждений сред. Проф. Образования/ Е.А. певцова.-2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2016г.	2016	22	25	100%	+
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Потапова И.И. Калькуляция и учёт: учеб. пособие для учащихся учреждений нач.проф. образования / И.П. Потапова. – 3-е изд., стер – М. : Издательский центр «Академия», 2019	2019	32	25	100%	+
ОП.06	Охрана труда	Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/В.М. Калинина.-М.: Издательский центр «Академия»,2017г.	2017	1	25	100%	+
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Миляева Н.Н. Немецкий язык. Deutsch (A1-A2): учебник и практикум для СПО/Н.Н. Миляева, Н.В. Кукина.-М.: изд.Юрайт, 2018г.	2018	35	25	100%	+
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/Ю.Г. Сапронов.- М.:Издательский центр «Академия»,-2017г.	2017	2	25	100%	+

ОП.09	Физическая культура	Бишаева А.А. Физическая культура учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ –М. : Издательский центр «Академия», 2017	2017	13	25	100%	+
ОП.10	Основы бизнеса и предпринимательской деятельности	Гарина Е.П. Основы предпринимательской деятельности: учебник/Е.П. Гарина, О.В.Медведева, Е.В. Шпилевская.- Ростов н/Д: Феникс,2010г.	2010	2	25	100%	+
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	Семычева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента : учеб, для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019.	2019	46	25	100%	+
		Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособий для студ. учреждений сред.проф. образования/ Н.Э Харченко.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017.	2017	10	25	100%	+
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты: учеб.пособие / Ермилова С.В., Е. И. Соколова.-6-е изд. , стер.- М.: Издательский центр «Академия", 2017,2018 г	2017 2018	26	25	100%	+
		Семычева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента : учеб, для студ.	2019	46	25	100%	+

		учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособий для студ. учреждений сред.проф. образования/ Н.Э Харченко.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб, для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Качурина. — М. : Издательский центр «Академия», 2018 Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб пособие для студ учреждений сред.проф.образования / И. П. Самородова , — 4-е изд.стер — М. : Издательский центр «Академия», 2019.	2017	10	25	100%	+
			2018	29	25	100%	+
			2019	2	25	100%	+
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб, для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019.	2019	46	25	100%	+

		Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособий для студ. учреждений сред.проф. образования/ Н.Э Харченко.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017.	2017	10	25	100%	+
		Семычева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018, 2019г.	2018 2019	49	25	100%	+
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов , напитков разнообразного ассортимента	Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты: учеб.пособие / Ермилова С.В., Е. И. Соколова.-6-е изд. , стер.- М.: Издательский центр «Академия", 2017,2018 г	2017 2018	26	25	100%	+
		Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособий для студ. учреждений сред.проф. образования/ Н.Э Харченко.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017.	2017	10	25	100%	+
		Синицына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации	2019	49	25	100%	+

		холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019.					
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты: учеб.пособие / Ермилова С.В., Е. И. Соколова.-6-е изд. , стер.- М.: Издательский центр «Академия", 2017,2018 г Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособий для студ. учреждений сред.проф. образования/ Н.Э Харченко.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017. Ермилова С.В. Приготовление и оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова , – 4-е изд.стер – М. : Издательский центр «Академия», 2019г.	2017 2018 2017 2019	26 10 49	25 25 25	100% 100% 100%	+ + +

8.3 Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Лицей располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Реализация ОПОП обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в лицея и в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий обучающиеся обеспечены рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Компьютеризация учебного процесса обеспечивается компьютерными классами, оборудованными современными компьютерами, объединенными в локальную сеть, имеющими выход в Интернет и снабженными пакетами прикладных программ. Учебные аудитории соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям.

Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса

кабинетах:

Социально-экономических дисциплин и истории
Русского языка, литературы
Математики, физики
Химии, биологии
Информатики и ИКТ
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда, иностранного языка;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лабораториях:

Учебная кухня-ресторан;
Центр проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

Мастерских:

учебный кондитерский цех;
учебный кулинарный цех;

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

Оборудование:

Электрочайник;
Стол ученический;
Стеллаж
Мойка
Печь ПХЭ-250

Электроплита
Весы
Термометр со щупом
Вакуумный упаковщик
Столешница из мрамора
Овоскоп ОН-10
Столы производственные
Печь кондитерская конвекционная
Миксеры планетарные
Холодильники
Блинница
Мукапросеиватель «Каскад»
Ноутбук
Электроводонагреватели
Пливы электрические ПЭ-2Ш
Электрогриль
Фритюрница электрическая
Наборы разделочных досок
Холодильники шоковой заморозки
Погружные блендеры
Микроволновая печь
Кофемолка
Пароконвектоматы
Соковыжималка
Электромясорубка
Стационарные блендеры
Морозильная камера
Стеллажи
Наборы кухонной посуды
Столовая посуда
Миксеры ручные
Столовые приборы

8.4 Требования к организации практической подготовки

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и формирование компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Структура, содержание, условия реализации практик предусмотрены в программах по практикам.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Организация учебной практики осуществляется на базе учебных мастерских и лабораторий лицея также на предприятиях. Предприятие во время нахождения студентов на производстве обеспечивает их средствами обучения и расходными материалами.

Завершающим этапом обучения по профессиональному модулю является производственная практика, реализуемая концентрированно.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между лицеем и организациями.

По результатам практики руководителями практики от организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации который утверждается организацией об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Производственная практика реализуемая перед ГИА направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы – выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Организация учебной практики осуществляется на базе учебных мастерских и лабораторий.

Основные виды деятельности по учебным практикам, порядок их проведения приведены в программах профессиональных модулей. Основными базами производственной практик являются: СПО «Хлебозавод»; ООО «Соло»; Солонешенское РПС; ООО «Агрохолдинг»; ООО «Искра» и другие.

Имеющиеся базы практик обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

8.5 Требования к организации самостоятельной работы обучающихся

В соответствии с требованиями ФГОС СПО лицей обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей, сопровождая её методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Самостоятельная работа обучающихся проводится в целях:

- освоения содержания образовательной программы;
- систематизации и закрепления практического опыта, умений и знаний, общих и профессиональных компетенций по учебным предметам, дисциплинам, профессиональным модулям;
- формирования готовности к поиску, обработке и применению информации для решения профессиональных задач;
- развития познавательных способностей и активности обучающихся, творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развития исследовательских умений;
- выработки навыков эффективной самостоятельной профессиональной деятельности.

Объем времени, отведенный на самостоятельную работу обучающихся, определен в учебном

плане, в рабочих программах учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей с ориентировочным распределением содержания работы и объема времени, определяемого для реализации по разделам или конкретным темам.

Для обеспечения эффективной организации самостоятельной работы обучающихся разработаны методические рекомендации для самостоятельной подготовки обучающихся, в которых указываются тематический план, виды самостоятельной работы, задания по темам, методические рекомендации по выполнению заданий, критерии оценивания заданий.

Перед выполнением обучающимися самостоятельной работы преподаватель проводит инструктаж по выполнению задания, который включает цель задания, его содержание, сроки выполнения, объем работы, основные требования к результатам работы, критерии оценки. В процессе инструктажа преподаватель предупреждает обучающихся о возможных типичных ошибках, встречающихся при выполнении задания. Инструктаж проводится преподавателем за счет объема времени, отведенного на изучение учебного предмета, дисциплины, профессионального модуля (курса).

Самостоятельная работа осуществляется индивидуально или группами обучающихся в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня сформированности умений обучающихся.

Контроль результатов самостоятельной работы обучающихся осуществляется в письменной, устной форме, с представлением результата деятельности.

Формы и методы контроля самостоятельной работы обучающихся описаны в методических рекомендациях.

Самостоятельные работы обучающихся, оформляются и представляются для проверки в соответствии с Положением о внеаудиторной самостоятельной работе обучающихся КГБПОУ «Солонешенский ЛПО».

Оценки за выполнение самостоятельной работы выставляются в электронные журналы.