

ОБЛАСНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор техникума  
Н.Н. Сайнакова  
2022г.  
М.П.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

по профессии

**1807.1906 Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов.**

Квалификации: повар 2-3 разряд,  
изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-3 разряд,

Форма обучения- очная

Срок получения образования- 1год и 10 мес.  
на базе ОВЗ

## СОДЕРЖАНИЕ

### Раздел I. Общие положения

- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки, АОППО.....
- 1.2 Требования к поступающему. ....
- 1.3. Требования к абитуриенту.....

### Раздел II. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО.....

- 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....
- 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции выпускника.....

### Раздел III. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО.....

- 3.1. Учебный план.....
- 3.2. Календарный учебный график.....
- 3.3. Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального и адаптированного цикла.....
- 3.4 Адаптированные программы профессиональных модулей.....
- 3.5. Рабочая программа раздела «Физическая культура».....
- 3.6. Программа практики (приложение).....
- 3.7. Программа государственной итоговой аттестации(приложение).....

### Раздел IV. Контроль и оценка результатов освоения АОППО.....

### Раздел V. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.....

- 5.1. Кадровое обеспечение.....
- 5.2. Учебно- методическое и информационное обеспечение.....
- 5.3. Материально-техническое обеспечение.....
- 5.4. Требования к организации практики обучающихся .....
- 5.5. Характеристика социокультурной среды техникума, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся.....
- 6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО.....
- 7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся.....

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная характеристика программы.

Настоящий учебный план основной образовательной программы профессионального образования **Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кривошеинский агропромышленный техникум»**

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе профессиональной характеристики по профессии 1807.1906 Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 1807.1906 Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных Единым тарифно-квалификационным справочником (ЕКТС).

Адаптированная образовательная программа ежегодно пересматривается, при необходимости обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, контрольно-оценочных средств, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и пере утверждается.

Основными пользователями являются:

- преподаватели, сотрудники ОГБПОУ «КАПТ»
- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья по профессии Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов
- администрация и коллективные органы управления ОГБПОУ «КАПТ»;
- абитуриенты и их родители (лица, заменяющие их);
- работодатели.

### *1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения (АОППО)*

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения составляют:

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
- Федеральный закон РФ от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Государственная программа Российской Федерации "Доступная среда" на 2011 - 2015 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. № 175;
- Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2013 - 2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;
- Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);
- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки

Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2;

- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», зарегистрированного в Минюсте России 08.08.2013 № 29322;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют: Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281), Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 « 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06- 830 вн).

-Методические рекомендации по разработке учебного плана профессиональными образовательными организациями, реализующими основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования по новым ФГОС (актуализированным ФГОС и ФГОС по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП -50)).

-Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. №291;

-Порядка государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования от 16.08.2013г. №968;

-Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся в Кривошеинском агропромышленном техникуме;

-Положения о практике обучающихся Кривошеинского агропромышленного техникума, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;

-Положения о планировании, организации и проведения лабораторных и практических работ в Кривошеинском агропромышленном техникуме;

-Положения о государственной итоговой аттестации выпускников Кривошеинского агропромышленного техникума.

*Используемые термины и сокращения*

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

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

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

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

### *1.2 Требования к поступающим*

Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы

Срок освоения программы профессионального обучения по профессии 1807.1906 Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов 1 год 10 месяцев при очной форме подготовки. На освоение образовательной программы отводится **2859** учебных часов. При условии успешного освоения образовательной программы профессионального обучения обучающемуся будет присвоена квалификация Повар -2-3 разряд. Изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-3 разряд

### *1.3. Требования к абитуриенту*

На обучение по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии 1807.1906 Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов поступают лица, окончившие специальные (коррекционные) образовательные учреждения I- VIII вида.

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

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение психолога – медико – педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения.**

### *2.1. Область и объекты профессиональной деятельности*

#### Организация учебного процесса:

- Обязательный объем учебной нагрузки составляет 35 часов в неделю, максимальный - 40 часов в неделю;
  - Обучение ведётся на русском языке.
  - Обучение начинается 1 сентября.
- Продолжительность учебной недели регулируется календарным учебным графиком и расписанием занятий, с группировкой учебных занятий парами (два академических часа с перерывом пять минут);
- При проведении лабораторных и практических занятий по таким дисциплинам как «Адаптивные информационные и коммуникационные», «Основы калькуляции», «Современный дизайн», «МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов», «МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и

презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок», «МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок», «МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков», «МДК Организация и процессы изготовления пищевых п/ф», которые обозначены в тематическом плане учебного плана, учебная группа может делиться на подгруппы, что связано с использованием лабораторного оборудования, применением ПК;

- По таким дисциплинам как «Физическая культура» и учебная практика, занятия проводятся как практические, т.к. данные дисциплины направлены на формирование практических умений и их совершенствование, поэтому учебная группа может делиться на подгруппы;

- По завершению освоения профессиональных модулей проводится промежуточная аттестация в формате экзаменов квалификационных с элементами демонстрационного экзамена, направленная на определение готовности выпускника к определенному виду деятельности, посредством оценки общих и профессиональных компетенций;

- Юноши освобождаются от участия в пятидневных учебных сборах;

- Учебная и производственная практики организуются и проводятся в соответствии с Положением о практике обучающихся Кривошеинского агропромышленного техникума, осваивающих основные профессиональные образовательные программы профессионального образования.

Все виды практик проводятся концентрированно.

<i>№</i>	<i>Вид практики</i>	<i>Семестр</i>	<i>Количество недель (часов)</i>
1	<i>Учебная практика (проводится в мастерских (лабораториях) филиала техникума)</i>		
	УП.01 по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1 семестр	2 недели (72 часа)
	УП 02 по ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1 семестр	3,7 недели (132 часа)
	УП 03 по ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2 семестр	5,1 недели (180 часов)
	УП 04 по ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3 семестр	3,1 недели (108 часов)
	УП по ПМ «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»	4 семестр	6,1 недели (212 часов)
	<b>Итого:</b>		<b>20,0 недель или 704 часа</b>
2	<i>Производственная практика (проводится на базовых предприятиях)</i>		

ПП. ПМ.01-04 ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	3 семестр	7,4 недели (252 часа)
Производственная практика по ИПП/Ф	3 семестр	4,9 недели (170 часов)
<b>Итого:</b>		<b>12,2 недели или 422 часа</b>

### 3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения :

#### 3.1. Учебный план

##### 3.1.1. Пояснительная записка к учебному плану

Учебный план представляет собой документ, который определяет качественные и количественные характеристики адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 1807.1906 Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов:

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

Нормативный срок обучения - 1 год 10 месяцев; продолжительность освоения образовательной программы – 95 недель, из них 67 недель отводится на обучение по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, прохождение учебной практики; 12 недель - на производственную практику, 2 неделя - на промежуточную аттестацию, 1 неделя – на итоговую аттестацию; общая продолжительность каникул составляет 13 недель.

Учебный план предназначен для лиц, не имеющих основного общего образования, с ограниченными возможностями здоровья. Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки составляет 35 академических часов в неделю, максимальный- 40 часов в неделю включая все виды аудиторной учебной работы по освоению адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

Продолжительность учебной недели регулируется календарным учебным графиком и расписанием занятий, с группировкой учебных занятий парами (два академических часа с перерывом пять минут).

Адаптированная образовательная программа предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательные дисциплины-166 часов (вкл. консультации 2ч);
- общепрофессиональные дисциплины-197 часов (вкл. консультации 26 ч, самостоятельную работу-21 ч);
- адаптационные дисциплины-197 часов (вкл. консультации 26ч, самостоятельную работу-31 ч);
- профессиональные модули- 1924 часов (вкл.консультации 40ч, самостоятельную работу-48ч) и разделов:
- учебная практика;
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

В общеобразовательный цикл включены учебные дисциплины:

Основы безопасности жизнедеятельности

Физическая культура

Адаптационный учебный цикл включает изучение следующих дисциплин:

АД.01 Основы интеллектуального труда

АД.02 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

АД.03 Психология личности и профессиональное самоопределение

АД.04 Коммуникативный практикум

АД.05 Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний

Содержание общеобразовательных и общепрофессиональных циклов адаптировано к уровню интеллектуального развития и базовой подготовки обучающихся. Проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся осуществляется с учетом ограничений их здоровья и развития каждого обучающегося.

Работа с учебной литературой в связи с невысокой скоростью чтения частично заменяется разработанными преподавателями адаптированными информационными материалами в комплекте с опорными конспектами, схемами деятельности, карточками-заданиями, наглядным материалом (рисунки, образцы и т.д.).

Текущая аттестация обучающихся оценивается на основе 5 – бальной системы отметок: 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно», «2» - «неудовлетворительно». Исходя из особенностей развития, обучающихся оценка «2» не используется для мотивации обучающихся. Текущий контроль успеваемости проводится в форме тестирования, собеседования, выполнение контрольных и практических работ.

Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплинам адаптационного цикла – зачет.

Форма проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональным дисциплинам и дисциплинам профессионального цикла - дифференцированный зачет, экзамен. Уровень знаний, обучающихся оценивается в баллах: "5" - отлично; "4" - хорошо; "3" - удовлетворительно; "2" - неудовлетворительно. В критерии оценки уровня подготовки, обучающихся входят: уровень освоения учебного материала, предусмотренного учебной программой дисциплины; умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач; обоснованность, четкость, краткость изложения ответа и ответов на дополнительные вопросы.

Консультации проводятся во внеурочное время в групповой форме. Часы для проведения консультаций распределяются в первую очередь на учебные дисциплины и профессиональные модули, по которым предполагается проведение промежуточной аттестации и итоговой аттестации.



Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. При реализации программы предусматривается учебная и производственная практика. Учебная практика проводится на 1-2 курсах рассредоточено в течение всего периода обучения. Производственная практика проводится концентрированно на 2 курсе в течение 12 недель.

Учебная практика проводится на базе образовательного учреждения.

Производственная практика проводится в организациях – партнерах, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся

### **3.2 Календарный учебный график**

Ф1.														МП	утверждаю			
														Директор (заместитель директора)	(Н.Н. Сайнакова)			
наименование профессиональной организации						ОГБПОУ "КАПТ" (Бакcharский филиал)												
Код програ	ПП		наименование профессии		18.07.1906 Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов.													
ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА			Квалификация Повар-2-3 разряд. Изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-3 разряд.		длительность обучения						1 года 10 месяцев				обуче		ОВЗ	
Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик.	формы промежуточной аттестации	объем обязательной программы								Распределение							
			всего	сам. работа	всего во взаимодействии с	теоретическое	лабораторные и практические	консультации 1-	консультации 2-го	курсовые работы,	1	2	3	4				
			количество недель								количество недель							
			4	5	6	7	8	9	10	11	12	12	14	15				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	12	14	15				
ОДБ.00	Общественно-образовательные дисциплины (базовые)		166	0	166	76	88	2	0		30	102	12	20		166		
ОДБ.01	ОБЖ	ДЗ - 2	74	0	74	72		2	0			72						
ОДБ	Физкультура	ДЗ - 1	92	0	92	4	88	0	0		30	30	12	20				
Адаптационный цикл			107	31	176	70	90	3	13		0	64	0	96				
АД.01	Социальная адаптация и	ДЗ - 4	43	5	38	16	16	0	6					32				
АД.02	Психология личности и	ДЗ - 4	41	3	38	14	18	0	6					32				
АД.03	Адаптивные	ДЗ - 2	36	6	30	16	12	2	0			28		32				
АД.04	Основы интеллектуального	ДЗ - 4	37	4	33	12	20	0	1					32				
АД.05	Коммуникативный	ДЗ - 2	40	3	37	12	24	1	0			36		32				
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		464	31	433	279	117	25	12		74	206	40	76		464		
ОП.01	Введение в профессию	ДЗ - 2	39	0	39	19	17	3	0		18	18						
ОП.02	Экология в проф.	ДЗ - 4	38	0	38	26	10	0	2					36				
ОП.03	Основы бережливого	ДЗ - 2	38	4	34	8	24	2	0			32						
ОП.04	Физиология питания	ДЗ - 2	45	4	41	30	6	5	0			36						
ОП.05	Основы микробиологии	ДЗ - 2	41	4	37	28	4	5	0			32						
ОП.06	Техническое оснащение.	ДЗ - 2	81	5	76	54	16	6	0		38	32						
ОП.07	Основы калькуляции.	ДЗ - 3	93	6	87	60	20	3	4			40	40					
ОП.08	Современный дизайн.	ДЗ - 2	39	4	35	18	16	1	0		18	16						
ОП.09	Основы коммерческой	ДЗ - 4	50	4	46	36	4	0	6					40				
ПМ.00	Профессиональные модули		1924	48	1876	492	1344	20	20		460	366	498	512		1924		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации	Э - 1	171	8	163	52	104	7	0		156	0	0	0		171		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки	ДЗ - 1	36	4	32	18	12	2	0		30							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	ДЗ - 1	63	4	59	34	20	5	0		54							
УП.01	Учебная практика	ДЗ - 1	72		72	0	72				72							
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации	Э - 1	324	14	310	124	180	6	0		304	0	0	0		324		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки	ДЗ - 1	36	4	32	18	12	2	0		30							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ - 1	156	10	146	106	36	4			142							
УП.02	Учебная практика	ДЗ - 1	132		132		132				132							
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации	Э - 2	383	10	373	128	238	7	0		0	366	0	0		383		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки	З - 2	42	4	38	18	18	2				36						
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации	ДЗ - 2	161	6	155	110	40	5				150						
УП.03	Учебная практика	З - 2	180		180		180					180						
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации	Э - 3	514	8	506	100	398	0	8		0		498	0		514		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки	ДЗ - 3	36	4	32	18	12	0	2				30					
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	ДЗ - 3	118	4	114	82	26	0	6				108					
УП.04	Учебная практика	ДЗ - 3	108		108		108						108					
ПП.01-04	Производственная практика	Кв.Э - 3 с элементами	252		252		252						252					
ПМ.	Изготовление пищевых п/ф.	Кв.Э - 4 с элементами	532	8	524	88	424	0	12		0	0	0	512		532		
МДК.	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации	ДЗ - 4	150	8	142	88	42	0	12					130				
УП.	Учебная практика по	ДЗ - 4	212		212		212							212				
ПП.	Производственная практика	Э	170		170		170							170				
<b>Итого</b>			<b>2751</b>	<b>100</b>	<b>2651</b>	<b>917</b>	<b>1639</b>	<b>50</b>	<b>45</b>		<b>564</b>	<b>738</b>	<b>550</b>	<b>704</b>		<b>2751</b>		
ПА	Промежуточная аттестация		36		36	36					18	6	6	6		2556		
ГИА.00	итоговая аттестация (кв.)		72	0	72	72							36	36		2751		
<b>всего</b>			<b>2859</b>	<b>100</b>	<b>2759</b>	<b>1025</b>	<b>1639</b>	<b>50</b>	<b>45</b>		<b>582</b>	<b>744</b>	<b>592</b>	<b>746</b>		<b>2859</b>		
Консультации на учебную группу не более 50 часов в год (вс)											360	558	190	322		1430		
<b>Государственная (итоговая) аттестация: выпускная квалификационная работа (выпускная практическая)</b>							<b>ВСЕГО</b>											
с 20 по 30.06.23г.											29	36	11	24		100		
											204	180	108	212		704		
											0	0	252	170		422		
											0	0	0	0		0		
											0	0	1	1		2		
											2	1	1	1		5		
											8	10	4	8		28		
											0	2	0	0		2		
											18	32	12	33		95		
<b>Итого</b>											611	806	573	761		2751		

### 3.3 Сводные данные по бюджету времени (в часах)

Формы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация и консультации		Государственная (итоговая) аттестация	Всего (по квд-сам)	Каникулы
			по профилю профессии	Преддипломная (для СПО)		п	к			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
I	26,2 (918ч)	11,0 (384ч)	0 (0ч)	0	1,9 (65ч)	0,7 (24)	1,4 (50)	0	41	12
II	14,6 (512ч)	9,1 (320ч)	12,2 (422)	0	1,0 (35ч)	0,3 (12)	1,3 (45)	2 (72)	41	2
<b>Все</b>	41,0 (1430ч)	20,0 (704ч)	12,2 (422)	0	2,9 (100ч)	1,0 (36)	2,7 (95)	2 (72)	82	14

**3.3. Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов (ПРИЛОЖЕНИЕ 1)**

**3.4. Адаптированные программы профессиональных модулей (ПРИЛОЖЕНИЕ 2)**

**3.5. Программа по адаптивной физической культуре (ПРИЛОЖЕНИЕ 3)**

**3.6. Программы учебной и производственной практик (ПРИЛОЖЕНИЕ 4)**

**3.7. Программа государственной итоговой аттестации (ПРИЛОЖЕНИЕ 5)**

**4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы**

*4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся*

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

Входной контроль разработан с учётом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся и проводится в различных формах (устно, письменно и тестирование как на бумаге, так и на компьютере). Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала.

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

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

*4.2 Промежуточный контроль*

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ учебных дисциплин, а также после прохождения учебной практики в составе профессионального модуля. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачётов и дифференцированных зачетов за счет учебного времени, отведенного на изучение данной дисциплины, в форме экзаменов по графикам в недели промежуточной аттестации, проводится в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся Кривошеинского агропромышленного техникума и рабочими программами дисциплин, профессиональных модулей. При проведении промежуточной аттестации учитываются индивидуальные психофизические особенности обучающихся.

Формы проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Всего за весь период обучения предусмотрено учебным планом 8 экзаменов, 5 дифференцированных зачетов.

*4.3. Квалификационный экзамен*

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

По завершению обучения выдается свидетельство о профессиональном обучении по профессии Повар 2-3 разряд. Изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-3 разряд

Фонды оценочных средств

ФОС по профессии «Повар» - это комплекс контрольно-оценочных средств (КОС), предназначенный для оценивания знаний и умений выполнения трудовых функций, обучающихся на разных стадиях их обучения, а также для проведения государственной итоговой аттестации.

Оценивание проводится в ходе:

- текущего контроля знаний;

- промежуточной аттестации;
- государственной итоговой аттестации.

Порядок и условия оценивания определяются техникумом самостоятельно. ФОС разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно. ФОС по учебной дисциплине, по профессиональному модулю рассматриваются на заседании методической комиссии по профессии, согласовываются с работодателем.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие требования, предусмотренные адаптированной образовательной программой профессионального обучения по профессии по профессии 1807.1906 Повар.

Изготовитель пищевых полуфабрикатов и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания по теоретическому и практическому этапам обучения, предусмотренные учебным планом.

Оценка качества выполненных практических работ осуществляется комиссией, состав которой формируется из числа преподавателей и мастеров образовательного учреждения по профилю профессии и внешних экспертов (представителей от работодателей).

Результаты итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний аттестационной комиссии.

## **5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

### *5.1. Кадровое обеспечение*

Реализация адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии по профессии 1807.1906 Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее и высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и учебной практики. Ведущий кадровый состав, работающий по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии 1807.1906, имеет курсы повышения квалификации по направлениям работы с лицами с ограниченными возможностями здоровья. Педагогические работники, реализующие адаптированную образовательную программу профессионального обучения по профессии Повар, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса. К реализации программы привлекаются педагог – психолог, социальный педагог, специалист по информационным средствам обучения.

### *5.2. Учебно- методическое и информационное обеспечение*

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии по профессии 1807.1906 Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов обеспечивается учебно-методической документацией и учебными изданиями по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям адаптированной образовательной программы.

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

Реализация адаптированной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню учебных дисциплин адаптированной образовательной программы.

Обучающимся данной образовательной программы обеспечена возможность свободного доступа к информационным ресурсам: библиотечному фонду, интернет ресурсам. Обеспеченность обучающихся учебной литературой соответствует нормативу – 1 экз. на одного обучающегося, в том числе электронными изданиями.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы.

### 5.3. Материально-техническое обеспечение

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

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

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

№ п/п	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1.	Класс безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
2.	Класс профессиональных дисциплин «Повар. Кондитер».
	<b>Лаборатории:</b>
3.	Учебная лаборатория «Повар»
	<b>Учебные цеха:</b>
4.	Учебная кухня столовой с зонами
	<b>Спортивный комплекс:</b>
5.	Спортивный зал
6.	Тренажерный зал (в общежитии)
7.	Стрелковый тир
8.	Оружейная
	<b>Залы:</b>
9.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

Для обеспечения образовательного процесса обучающихся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены требования к доступной среде:

- организация без барьерной среды (кнопка вызова, волонтеры или дежурный для доступности перемещения внутри здания)

На базе техникума работает медицинский кабинет.

### 6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОПО

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально – практическую подготовку обучающихся. В адаптированной образовательной программе реализуются учебная и производственная практики. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Учебная практика по учебному плану предусмотрена 2-3 дня в неделю, чередуясь с теоретическим обучением. При проведении занятий учебной практики также предусмотрена частая смена видов деятельности обучающимися. Перед началом занятий мастер п/о обязательно проводит организационный момент, выявляя физическое и психическое состояние обучающихся. В минуты отдыха с такими обучающимися работает педагог - психолог,

классный руководитель или социальный педагог.

По итогам прохождения производственной практики предусмотрены следующие формы отчетности:

- аттестационный лист;
- дневник производственной практики;
- производственная характеристика;
- отчет о ходе ПП обучающегося;
- отзыв от работодателя.

## **7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

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

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

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

В техникуме созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, активной жизненной позиции, гражданского самосознания, самоорганизации и самоуправления, системно - деятельностного характера.

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

Формирование и развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательной программы, и программы целенаправленного воспитания во внеучебное время. При этом вовлечение обучающихся/слушателей в творческую деятельность, органически связанную с их профессиональным становлением, т.е. в проектную, практическую работу, является одним из наиболее радикальных способов воспитания молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр воспитательных задач.

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

Воспитательная работа осуществляется по следующим направлениям:

- гражданско-патриотическое воспитание;
- профилактика правонарушений и преступлений, а также случаев суицида;
- правовое воспитание;
- трудовое и профессиональное воспитание;
- развитие студенческого самоуправления;
- физическое воспитание, пропаганда здорового образа жизни;
- духовно нравственное и эстетическое воспитание;
- экологическое воспитание

Для организации внеучебной работы за каждой группой закрепляются классные руководители.

Одним из основных направлений работы техникума является формирование навыков здорового образа жизни. Получить первую медицинскую помощь, пройти медицинское обследование, вакцинацию против инфекционных заболеваний могут все обучающиеся. В техникуме проходит пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся и населения: по профилактике и борьбе со СПИДом, инфекционными заболеваниями: информационное просвещение, участие в профилактических беседах, акциях «Антиспид», «День без табака», «Нет наркотикам», «Меняю сигарету на конфету», выпуск стенгазет «Спорт против наркотиков», конкурс плакатов «Мы против алкоголя», просмотр тематических фильмов.

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

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

Обучение в совместной образовательной среде лиц с ОВЗ и лиц без ограничения по здоровью, посредством обеспечения лицам с ОВЗ специальных условий обучения/воспитания и социальной адаптации, не снижающих в целом уровень образования для лиц, не имеющих ограничений по здоровью - это основные направления деятельности коллектива техникума. В техникуме создан ряд условий для социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья:

К средовым условиям относятся элементы без барьерной среды, наличие компьютеров облегчающих коммуникацию и т.п.

К содержательным условиям относится составление индивидуальной образовательной программы и индивидуальной программы психолого-педагогического сопровождения. Так же к организационным условиям относится вся система сопровождения, которая способствует реализации указанных условий, включая составление расписания занятий и коррекционных мероприятий с учетом особенностей обучающегося, в том числе и специфики его операциональных характеристик деятельности (темпа, работоспособности, продуктивности деятельности и т.п.). Обучение лиц с ОВЗ проходит в отдельных группах, но среда для них социализирована. А также для них имеется возможность обучаться в группах по профессиям совместно с лицами без ограничений здоровья, если это не препятствует успешному освоению образовательных программ всеми обучающимися.

На уроках используются игровые технологии, технологии проблемного обучения, информационно-коммуникативные технологии, здоровье сберегающие технологии. Для лиц с ОВЗ характерна частая смена видов деятельности в течение одного урока. Преподаватели внедряют в учебный процесс творческую и игровую деятельность. Уроки построены так, чтобы сочетались слуховое, визуальное и творческое восприятие. Текущий контроль успеваемости осуществляется педагогом посредством выполнения индивидуальных, творческих работ и домашних заданий. Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, на персональном компьютере, в форме тестирования).



Техникум организует внеучебную деятельность обучающихся с учетом наличия лиц с ОВЗ, вовлекая и организуя их участие в культурно-досуговых, интеллектуальных, развлекательных, спортивных мероприятиях, в студенческом самоуправлении и др.

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
АДАптиРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОДБ 01. ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
По профессии 18.07.1906.  
Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

**Бакчар**

Адаптированная программа учебной дисциплины ОП.03 «Основы безопасности жизнедеятельности» разработана:

- с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС СПО и профиля профессионального образования;
- Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденного Министерством науки и образования от 20.04.2015 № 06-830вн;
- Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн);
- Письмом Министерства Просвещения России от 11.02.2019 № 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости».
- на основе примерной программы по дисциплине «Основы безопасности жизнедеятельности» рекомендованной ФГАУ «ФИРО» (протокол №3 от 21.07.2015г.)

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

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

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кривошеинский агропромышленный техникум», Бакчарский филиал

Рассмотрено на методическом заседании преподавателей общеобразовательных дисциплин

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_ 2022 года.

Руководитель МО \_\_\_\_\_ Н.В. Жевлакова

Разработчик:

Согласовано: А.В. Нужин, преподаватель филиала техникума

Организация-разработчик: ОГБПОУ «КАПТ», Бакчарский филиал

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>№</b>	<b>Наименование раздела</b>	<b>Стр.</b>
1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	7
3.	Условия реализации учебной дисциплины	10
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	15

# **1. Паспорт рабочей программы адаптационной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа адаптационной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО и разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ) с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

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

Дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» входит в состав общепрофессионального цикла, в число адаптационных дисциплин и способствует успешной адаптации обучающихся, инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательном учреждении.

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

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
- обеспечение профилактики асоциального поведения обучающихся.
- **освоение знаний о воспитание** ценностного отношения к здоровью и человеческой

жизни; чувства уважения к героическому наследию России и её государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;

- **развитие** черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;

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

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.

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

ведения здорового образа жизни;

оказания первой медицинской помощи;

развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;

вызова (обращения за помощью) в случае необходимости в соответствующие службы экстренной помощи.

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

- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
- основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения

- военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;
- требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;
- предназначение, структуру и задачи РСЧС.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся общих компетенций (далее ОК), необходимых для качественного освоения программы без получения среднего общего образования:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной деятельности.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 32 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа; самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	32
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	32
в том числе:	
теория (лекции)	32
практические работы	32
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	0
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	



## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Первое полугодие 32 часа

№	Наименование разделов и тем	Всего	Теория	Прак.
<b>I. Сохранения здоровья и обеспечение личной безопасности (13ч)</b>				
1	Общее понятие о здоровье.	1	1	
2	Репродуктивное здоровье как часть здоровья человека и общества.	1	1	
3	Вредные привычки (употребление алкоголя, наркотиков, курение) и их социальные	1	1	
4	Основные инфекционные заболевания, их классификация и профилактика.	1	1	
5	Правила оказания первой медицинской помощи.	3	2	1
6	Пожарная безопасность и правила поведения	2	1	1
7	Правила безопасного поведения в социальной	1	1	
8	Правила безопасного поведения в бытовой (городской) среде.	1	1	
9	Правила безопасного поведения при чрезвычайных ситуациях природного и	1	1	
10	Безопасность при возникновении чрезвычайных ситуаций военного характера.	1	1	
<b>II. Государственная система обеспечения безопасности населения (7ч)</b>				
1	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных	2	2	
2	Гражданская оборона - часть обороноспособности страны.	2	2	
3	Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих при чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени	1	1	
4	Государственные службы по охране здоровья и обеспечению безопасности граждан.	1	1	
5	Правовые основы организации обеспечения безопасности и защиты населения.	1	1	
<b>III. Основы обороны государства и воинская обязанность (12ч)</b>				
1	История создания Вооруженных Сил России.	2	2	

2	Организационная структура Вооруженных Сил	4	4	
3	Воинская обязанность.	2	2	
4	Воинские символы и боевые традиции	2	2	
5	Военно-профессиональная ориентация.	1	1	
<b>IV. Зачет</b>		1		1
<b>Итого:</b>		<b>32</b>	<b>29</b>	<b>3</b>

### 3. Условия реализации адаптационной дисциплины

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

Для реализации адаптационной дисциплины имеется учебный кабинет адаптированных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий дисциплины «Коммуникативный практикум», рабочая программа, календарно-тематический план;
- библиотечный фонд

Технические средства обучения:

- компьютер, классная и интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с нарушением слуха, должна быть оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, документ-камерой, мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах. Таких как система организации равномерного звукового поля «FrontRowJuno», индукционная система «Исток А2».

Для слабовидящих обучающихся в лекционных и учебных аудиториях необходимо предусмотреть возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Обучение лиц с нарушениями зрения предполагает использование брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ невидимого доступа к информации, программ-синтезаторов речи и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушениями зрения используется карманная лупа.

Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата в лекционных и учебных аудиториях необходимо предусмотреть передвижные, регулируемые парты с источником питания для индивидуальных технических средств, обеспечивающие реализацию эргономических принципов.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Для реализации программы используются материалы в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся и восприятия информации:

для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля;

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

#### Основные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности/Э.А. Арустимов, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Г.В. Гуськов – М.: Академия, 2019г.(Учебники для СПО)

2.Безопасность жизнедеятельности: учебник/Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – М.: Кронус, 2015г. (Учебники для СПО).

#### Дополнительные источники:

1. Федеральный Закон от 05.03.1992 №2446-1 «О безопасности»
2. Федеральный Закон от 21.12.1994 №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
3. Федеральный Закон от 12.02.1998 №28-ФЗ «О гражданской обороне»
4. Федеральный Закон от 21.12.1994 №68-ФЗ « О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
5. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л.Безопасность жизнедеятельности:учебник для учреждений сред. проф. образования.,2015
6. Латчук .ОБЖ 10кл.,2019
7. Латчук .ОБЖ 11кл.,2019
8. Безопасность жизнедеятельности, Арустамов Э.А., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., 2019

9. Косолапова Н.В. ОБЖ, 2014

10. Основы безопасности жизнедеятельности: информационно-методическое издание для преподавателей, учредители: Министерство РФ по делам ГО, ЧС и ликвидации стихийных бедствий.

#### **Интернет – ресурсы:**

Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» - <https://www.biblio-online.ru>

Электронно-библиотечная система «IPRbooks» - <http://www.iprbookshop.ru>

### **3.3. Используемые образовательные технологии**

Применяемая технология в процессе реализации адаптационной дисциплины связана с тем или иным типом нарушения: дети с нарушением слуха, со зрительным дефектом, с нарушением функций опорно-двигательного аппарата. Реализуются такие образовательные технологии как:

- лично-ориентированное обучение - организация учебного процесса таким образом, чтобы учитывались индивидуальные психофизические особенности;
- инновационные технологии - использование в процессе обучения модернизированных технических средств с целью улучшения качества образования (аудовизуальные средства, специализированные компьютерные технологии, звукоусиливающая аппаратура, электроакустическое оборудование индивидуального пользования для слухоречевой реабилитации, складная механическая опора для беспрепятственного передвижения детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата в помещении и уличных условиях, инновационный планшетный программный комплекс для работы с текстами VisuplusActive);
- здоровьесберегающие технологии - создание в классе обстановки комфорта, а именно следить за тем, как падает свет, менять местоположение учащегося, проведение физкультминутки на снятия напряжения мышц глаз, руки, кисти, применение упражнений на развитие мелкой моторики;
- дистанционные технологии - технологии для дистанционного обучения с лицами, не способными посещать классно-урочные занятия наравне со всеми в силу своих индивидуальных особенностей;
- технологии группового обучения;
- информационно-коммуникационные технологии;
- игровые технологии;
- разноуровневое обучение.

При проведении занятий обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, поступающих с ограниченными возможностями здоровья:

- 1) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

- задания для выполнения, а также методические указания для выполнения аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

2) для глухих и слабослышащих:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- практические нормативы по элективным курсам адаптивной физической культуры выполняются обычные, дифференцированные.

3) для лиц с нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей:

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

На теоретических занятиях при изучении данной дисциплины используется следующая компьютерная и мультимедийная техника:

Для студентов с нарушениями слуха.

Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств.

Для слабослышащих студентов может быть заключен договор с сурдопереводчиком.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

Для студентов с нарушениями зрения.

Наличие программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое воспроизведение,) и позволяют им самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения. В сети Интернет имеется версия официального сайта филиала для слабовидящих (для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению)

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения, условно делятся на две группы: средства для усиления остаточного

зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

Наличие компьютерной техники, адаптированной для инвалидов со специальным программным обеспечением.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативные устройства ввода информации. Имеются специальные возможности операционной системы Windows, таких как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

При проведении практических занятий среди студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ созданы материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа в помещения для занятий.

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Операционная система Windows
2. Пакет офисных программ MicrosoftOffice
3. Электронно-библиотечная система издательства

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

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

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

При осуществлении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению: обеспечивается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; обеспечивается наличие альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы).

При осуществлении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху обеспечивается наличие надлежащих звуковых средств воспроизведения информации.

Для обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, обеспечивается возможность беспрепятственного доступа в учебные кабинеты, в которых будет осуществляться текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.

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.



Результаты обучения  
(освоенные умения, усвоенные знания)

Умения:

организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

предпринимать профилактические 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, применить первичные средства пожаротушения;

ориентироваться в перечне военно-учётных специальностей самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;

применить 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 помощь пострадавшим.

Знания:

принципы 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;

основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятностей 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 поступление на неё в добровольном порядке;

основные виды вооружения, военной

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения  
Практическая работа,  
внеаудиторные самостоятельные работы,  
беседы

Практическая работа

Устный опрос  
внеаудиторные самостоятельные работы.

Практическая работа,  
беседа, самостоятельная работа.

Практическая работа, работа по карточкам, диалог.

Устный вопрос, самостоятельная работа.  
Контрольная работа, практическая работа

Беседа, работа с карточками.

Устный опрос

Тестирование

Беседа, устный опрос.

Практическая работа, работа по карточкам.

Устный опрос

Беседа.

Тестирование.

Беседа, работа по карточкам, тестирование.

техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учётные специальности, родственные профессиям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при использовании обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Контрольная работа, практическая работа

Тестирование.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме дифференцированного зачета. При необходимости для инвалидов и лиц с ОВЗ предусматривается увеличение времени на подготовку к дифференцированному зачету.

При проведении процедуры оценивания результатов образования обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями.

Инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, устно с использованием услуг сурдопереводчика, ассистента).

Доступная форма предоставления заданий оценочных средств: в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода.

Доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, с использованием услуг ассистента, устно).

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

## Аннотация к рабочей программе «Основы безопасности жизнедеятельности»

Рабочая программа дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Учебная нагрузка обучающихся (максимальная) 32 часа, в том числе: лекций 32 часов; консультаций - 3 часа.

Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего) 32 часа.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

### **уметь:**

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.
- Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:  
ведения здорового образа жизни;  
оказания первой медицинской помощи;  
развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;  
вызова (обращения за помощью) в случае необходимости в соответствующие службы экстренной помощи.

### **знать:**

- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
- основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;

- требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;

- предназначение, структуру и задачи РСЧС.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусмотрено увеличение времени на подготовку, а также предоставление дополнительного времени для подготовки ответа.

Итоговый контроль осуществляется в конце первого семестра в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся.

## Контроль знаний ОБЖ

1. Тема: «Сохранение здоровья и обеспечение личной безопасности».  
Контрольная работа 2 Варианта.
2. Тема: «Государственная система обеспечения безопасности населения»  
Контрольный тест 2 Варианта.
3. Тема: «Основы обороны государства и воинская обязанность» Контрольная работа  
2 Варианта.
4. Итоговая контрольная работа по ОБЖ 2 Варианта.

Планирование учебных занятий с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения студентов.

Тема учебного занятия	Количество часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения	Код формируемых компетенций
1 Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера	1	Работа в малых группах.	ОК3,ОК6
2 Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени	1	Проблемное обучение. Стадия вызова.	ОК1, ОК6
3 Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени	1	Технология критического мышления. Прием фишбон	ОК3,ОК6
4. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики	1	Технология критического мышления. Корзина идей	. ОК4,ОК6
5 Основы обороны государства	1	Работа в парах и группах.	ОК7,ОК6
6. Военная служба - особый вид федеральной государственной службы	1	Технология критического мышления. «Рыбий хвост».	ОК4,ОК8,
7. Военная служба - особый вид федеральной государственной службы	1	Проблемное обучение. Кластер.	ОК6
8. Основы военно-патриотического воспитания	1	Работа в группах и парах. Стадия вызова.	ОК6
9. Здоровье человека и здоровый образ жизни		Проблемное обучение. Стадия рефлексии.	ОК9,ОК2
10. Первая медицинская помощь при ранениях.	1	Работа в группах и парах. Стадия вызова	ОК8,ОК6

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
АДАптиРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОДБ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

По профессии 18.07.1906.  
Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

**Бакчар**

Адаптированная программа учебной дисциплины ОП.04 Физическая культура разработана:

- с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС СПО и профиля профессионального образования;
- Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденного Министерством науки и образования от 20.04.2015 № 06-830вн;
- Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн);
- Письмом Министерства Просвещения России от 11.02.2019 № 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости».

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

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

Организация-разработчик: Бакчарский филиал Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кривошеинский агропромышленный техникум», ОГБПОУ «КАПТ».

Разработчик: Чепкасов С.Е., преподаватель физической культуры

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Рекомендована заседанием методического объединения

Заключение протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

- ОГБПОУ «КАПТ»  
Кипель В.В., преподаватель физической культуры



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>№</b>	<b>Наименование раздела</b>	<b>Стр.</b>
1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	12
3.	Условия реализации учебной дисциплины	20
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	21

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью основной профессиональной образовательной программы в объеме 62 часов.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **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 специально-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.

Основу рабочей программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

Рабочая программа «Физическая культура» направлена на укрепление здоровья, повышение физического потенциала работоспособности обучающихся, на формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Программа содержит теоретическую и практическую части. Теоретический материал имеет валеологическую и профессиональную направленность. Его освоение обеспечивает формирование мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание обучающимися значения здорового образа жизни и двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.

Практическая часть предусматривает организацию учебно-методических и учебно-тренировочных занятий.

Содержание учебно-методических занятий обеспечивает: ознакомление обучающихся с основами валеологии; формирование установки на психическое и физическое здоровье; освоение методов профилактики профессиональных заболеваний; овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями; знакомство с тестами, позволяющими самостоятельно анализировать состояние здоровья и профессиональной активности; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи. Темы учебно-методических занятий определяются по выбору из числа предложенных программой.

На учебно-методических занятиях преподаватель проводит консультации обучающихся, на которых по результатам тестирования помогает определить индивидуальную двигательную нагрузку с оздоровительной и профессиональной направленностью.

Учебно-тренировочные занятия содействуют развитию физических качеств, повышению уровня функциональных и двигательных способностей организма, укреплению здоровья обучающихся, а также предупреждению и профилактике профессиональных заболеваний.

Программа может использоваться другими образовательными учреждениями, реализующими образовательную программу среднего (полного) общего образования.

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

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

В результате изучения учебной дисциплины «Физическая культура» обучающийся должен:

**знать:**

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

**уметь:**

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

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

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- подготовки к профессиональной деятельности;
- участия в массовых спортивных соревнованиях, участия в индивидуальном, коллективном и семейном отдыхе;
- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

#### **1.4. Пояснительная записка АООП**

Настоящая рабочая программа разработана на основании следующих нормативных документов:

- Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования».
- Специального Федерального государственного образовательного стандарта основного образования детей с задержкой психического развития (проект);
- Учебного плана ОГБПОУ «КАПТ», БФ на 2020-2022 учебный год

Роль и место учебного предмета. Рабочая программа представляет собой адаптированный вариант основной образовательной программы общего образования. Рабочая учебная программа по учебному предмету «Физическая культура» адаптирована для детей с ограниченными возможностями здоровья. Данная рабочая программа рассчитана на 2 учебных часа в неделю. Общее количество часов на изучение физической культуры составит 86 часов.

Цель реализации адаптированной программы обучающихся с ЗПР - обеспечение выполнения требований ФГОС обучающихся с ОВЗ посредством создания условий для максимального удовлетворения особых образовательных потребностей обучающихся с ЗПР, обеспечивающих усвоение ими социального и культурного опыта.

Достижение поставленной цели при разработке и реализации адаптированной программы обучающихся с ЗПР предусматривает решение следующих основных задач:

- формирование общей культуры, духовно-нравственное, гражданское, социальное, личностное

и интеллектуальное развитие, развитие творческих способностей, сохранение и укрепление здоровья обучающихся с ЗПР;

- достижение планируемых результатов освоения адаптированной программы, целевых установок, приобретение знаний, умений, навыков, компетенций и компетентностей, определяемых личностными, семейными, общественными, государственными потребностями и возможностями обучающегося с ЗПР, индивидуальными особенностями развития и состояния здоровья;

- становление и развитие личности обучающегося с ЗПР в её индивидуальности, самобытности, уникальности и неповторимости с обеспечением преодоления возможных трудностей познавательного, коммуникативного, двигательного, личностного развития;

- создание благоприятных условий для удовлетворения особых образовательных потребностей обучающихся с ЗПР;

- обеспечение доступности получения качественного начального общего образования;

- обеспечение преемственности начального общего и основного общего образования;

- выявление и развитие возможностей и способностей обучающихся с ЗПР, через организацию их общественно полезной деятельности, проведения спортивно-оздоровительной работы, организацию художественного творчества и др. с использованием системы клубов, секций, студий и кружков (включая организационные формы на основе сетевого взаимодействия), проведении спортивных, творческих и др. соревнований;

- использование в образовательном процессе современных образовательных технологий деятельностного типа;

- предоставление обучающимся возможности для эффективной самостоятельной работы.

#### Психолого-педагогическая характеристика обучающихся с ЗПР.

Обучающиеся с ЗПР - это дети, имеющие недостатки в психологическом развитии, подтвержденные ПМПК и препятствующие получению образования без создания специальных условий. Среди причин возникновения ЗПР могут фигурировать органическая и/или функциональная недостаточность центральной нервной системы, конституциональные факторы, хронические соматические заболевания, неблагоприятные условия воспитания, психическая и социальная депривация.

Общие ориентиры для рекомендации обучения по АООП могут быть представлены следующим образом.

АООП адресована обучающимся с ЗПР, которые характеризуются уровнем развития несколько ниже возрастной нормы, отставание может проявляться в целом или локально в отдельных функциях (замедленный темп либо неравномерное становление познавательной деятельности). Отмечаются нарушения внимания, памяти, восприятия и др. познавательных процессов, умственной работоспособности и целенаправленности деятельности, в той или иной степени затрудняющие усвоение школьных норм и школьную адаптацию в целом. Произвольность, самоконтроль, саморегуляция в поведении и деятельности, как правило, сформированы недостаточно. Обучаемость удовлетворительная, но часто избирательная и неустойчивая, зависящая от уровня сложности и субъективной привлекательности вида деятельности, а также от актуального эмоционального состояния.

#### Приоритетные формы и методы работы с обучающимися с ОВЗ.

В основу формирования АООП положены следующие **принципы**:

- общедоступность образования, адаптивность системы образования к уровням и особенностям развития и подготовки обучающихся;

- учет типологических и индивидуальных образовательных потребностей обучающихся;

- коррекционная направленность образовательной деятельности;

- развивающая направленность образовательной деятельности, развитие личности и расширение его «зоны ближайшего развития» с учетом особых образовательных потребностей обучающегося;

- онтогенетический принцип;

- принцип комплексного подхода, использования в полном объеме реабилитационного потенциала с целью обеспечения образовательных и социальных потребностей обучающихся;

- принцип преемственности;

- принцип целостности содержания образования (в основе содержания образования не понятие предмета, а понятие предметной области);

- принцип направленности на формирование деятельности, обеспечивающий возможность овладения обучающимися с ЗПР всеми видами доступной им деятельности, способами и приемами

- познавательной и учебной деятельности, коммуникативной деятельности и нормативным поведением;

- переноса усвоенных знаний, умений, и навыков и отношений, сформированных в условиях учебной ситуации, в различные жизненные ситуации, что обеспечит готовность обучающегося к

самостоятельной ориентировке и активной деятельности в реальном мире;

- принцип сотрудничества с семьей.

В основу разработки АООП обучающихся с ЗПР заложены дифференцированный, деятельностный подходы.

Дифференцированный подход предполагает учет особых образовательных потребностей обучающихся с ЗПР. Применение дифференцированного подхода обеспечивает разнообразие содержания, предоставляя обучающимся с ЗПР возможность реализовать индивидуальный потенциал развития. Деятельностный подход строится на признании того, что развитие личности обучающихся с ЗПР младшего школьного возраста определяется характером организации доступной им деятельности. Основным средством реализации деятельностного подхода в образовании является обучение как процесс организации познавательной и предметно-практической деятельности обучающихся, обеспечивающей овладение ими содержанием образования.

Реализация деятельностного подхода в контексте АООП обеспечивает:

- придание результатам образования социально и личностно значимого характера;

- прочное усвоение обучающимися знаний и опыта разнообразной деятельности и поведения, возможность их самостоятельного продвижения в изучаемых предметных областях;

- существенное повышение мотивации и интереса к учению, приобретению нового опыта деятельности и поведения;

- создание условий для общекультурного и личностного развития обучающихся с ЗПР на основе формирования универсальных учебных действий, которые обеспечивают не только успешное усвоение ими системы научных знаний, умений и навыков, позволяющих продолжить образование на следующей ступени, но и социальной компетенции, составляющей основу социальной успешности.

Способы организации детей на занятии – фронтальный, поточный, индивидуальный. На занятиях с детьми, имеющими нарушения зрения, используются все методы обучения, однако, учитывая особенности восприятия ими учебного материала, есть некоторые различия в приёмах. Они изменяются в зависимости от физических возможностей ребёнка, запаса знаний и умений, наличия предыдущего зрительного и двигательного опыта, навыка пространственной ориентировки, умения пользоваться остаточным зрением.

Метод практических упражнений основан на двигательной деятельности воспитанников. Чтобы совершенствовать у детей с нарушенным зрением определённые умения и навыки, необходимо многократное повторение изучаемых движений (больше, чем нормально видящим). Учитывая трудности восприятия учебного материала, ребёнок с нарушением зрения нуждается в особом подходе в процессе обучения: в подборе упражнений, которые вызывают доверие, ощущение безопасности, комфорта и надёжной страховки.

Необходимо выделить следующие направления использования метода практических упражнений:

- Выполнение упражнения по частям, изучая каждую фазу движения отдельно, а затем объединяя их в целое;
- Выполнение движения в облегчённых условиях;
- Выполнение движения в усложнённых условиях (например, использование дополнительных отягощений -гантели 0,5кг, сужение площади опоры при передвижении и т.д.);
- Использование сопротивлений (упражнения в парах, с резиновыми амортизаторами и т.д.),
- Использование ориентиров при передвижении (звуковые, осязательные, обонятельные и др.),
- Использование имитационных упражнений,
- Подражательные упражнения,
- Использование при ходьбе, беге лидера,
- Использование страховки, помощи и сопровождения, которые дают уверенность ребёнку при выполнении движения,
- Использование изученного движения в сочетании с другими действиями (например: ведение мяча в движении с последующим броском в цель и др.),
- Изменение исходных положений для выполнения упражнения (например, сгибание и разгибание рук в упоре лёжа от гимнастической скамейки или от пола),
- Изменение внешних условий выполнения упражнений (на повышенной опоре, на мяче и т.д.),
- Изменение в процессе выполнения упражнений таких характеристик как темп, ритм, скорость, направление движения, амплитуда, траектория и т.д.,
- Изменение эмоционального состояния (бег в эстафетах, в подвижных играх, выполнение упражнений с речитативами, различным музыкальным сопровождением и др.)

Метод дистанционного управления (относится к методу слова), он предполагает управление

действиями ребёнка на расстоянии посредством команд;  
Метод наглядности занимает особое место, наглядность является одной из специфических особенностей использования методов обучения в процессе ознакомления с предметами и действиями. Метод стимулирования двигательных действий.  
Анализ и оценка выполнения движений способствует сознательному выполнению физических упражнений. Правильность выполнения оценивается путём наблюдения и указаний, анализа в процессе занятия. Начинать занятия можно с любого периода, учитывая индивидуальные особенности детей. Использовать программу адаптивной физической культуры можно и в других возрастных группах, меняя дозировку, нагрузку, подбирая упражнения и игры с учетом психофизиологических особенностей детей.

#### **1.4.1. Планируемые результаты освоения учебного предмета**

*Личностные результаты:*

- развитие адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении; - развитие доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду, бережному отношению к материальным ценностям.

*Предметные результаты:*

- Формирование первоначальных представлений о значении физической культуры для укрепления здоровья человека, физического развития;
- Овладение умениями организовывать здоровьесберегающую жизнедеятельность (режим дня, утренний зарядка, подвижные игры).

*Метапредметные результаты:*

- Формирование умения контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей;
- Формирование умения понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности;
- Умение договариваться о распределении функций и ролей в совместной деятельности.

#### **1.4.2. Система оценки достижения обучающимися с ЗПР планируемых результатов освоения адаптированной основной образовательной программы.**

Система оценки достижения обучающимися с ЗПР планируемых результатов освоения АООП направлена на осуществление комплексного подхода к оценке результатов образования, позволяющий вести оценку достижения обучающимися всех трех групп результатов образования: личностных, метапредметных и предметных и соответствует ООП (кроме программы коррекционной работы). Оценка результатов программы коррекционной работы представляет собой оценку достижения обучающимися Планируемых результатов программы коррекционной работы (курсов коррекционно-развивающей области). Оценка достижения обучающимися с ЗПР планируемых результатов освоения программы коррекционной работы включает отслеживание индивидуального прогресса в достижении Планируемых результатов освоения программ, оценку динамики индивидуальных достижений обучающихся. Оценка результатов освоения обучающимися с ЗПР программы коррекционной работы осуществляется с помощью мониторинговых процедур.

Обучающиеся с ЗПР имеют право на прохождение текущей, промежуточной и государственной итоговой аттестации освоения АООП в иных формах.

Специальные условия проведения *текущей, промежуточной и итоговой* (по итогам освоения АООП) *аттестации* обучающихся с ЗПР включают:

- Особую форму организации аттестации (в малой группе, индивидуальную) с учетом особых образовательных потребностей и индивидуальных особенностей обучающихся с ЗПР;
- Привычную обстановку в классе (присутствие своего учителя, наличие привычных для обучающихся мнестических опор: наглядных схем, шаблонов общего хода выполнения заданий);
- Присутствие в начале работы этапа общей организации деятельности;
- Адаптирование инструкции с учетом особых образовательных потребностей и индивидуальных трудностей обучающихся с ЗПР:  
Упрощение многозвеньевой инструкции посредством деления ее на короткие смысловые единицы, задающие поэтапность (пошаговость) выполнения задания;
- При необходимости предоставление дифференцированной помощи: стимулирующей (одобрение, эмоциональная поддержка), организующей (привлечение внимания, концентрирование на выполнении

работы, напоминание о необходимости самопроверки), направляющей (повторение и разъяснение инструкции к заданию);

- Увеличение времени на выполнение заданий;
- Возможность организации короткого перерыва (10-15 мин) при нарастании в поведении ребенка проявлений утомления, истощения;
- Недопустимыми являются негативные реакции со стороны педагога, создание ситуаций, приводящих к эмоциональному травмированию ребенка.

#### Виды и формы контроля.

Формы контроля включают в себя:

1. Текущий/ периодический/ промежуточный/ итоговый.
2. Фронтальный/ индивидуальный. Преобладающей формой внешнего текущего контроля знаний, умений и навыков учащегося с ОВЗ является индивидуальный контроль для выяснения индивидуальных знаний, способностей и возможностей отдельных учащихся. При этом всегда планируется: когда, кого, с какой целью спросить и какие для этого использовать средства.
3. Взаимоконтроль/ контроль учителя/ самоконтроль. Взаимоконтроль ориентирован на воспитание толерантности, организации взаимопомощи и поддержки. Самоконтроль направлен на обучение приемам анализа, формирование критического отношения учащихся с ОВЗ к результатам своей работы, требовательности к себе, воспитания веры в свои способности.

#### Виды педагогического контроля.

**Предварительный контроль** проводится для определения возможностей занимающихся к овладению физическими упражнениями и выполнению ими нормативов учебной программы. Он позволяет внести уточнения в планирование учебных задач, средств и методов их решения. Можно проверить выполнение упражнений, структурно схожих с новыми; проверить знания, умения и навыки после длительных перерывов в занятиях для планирования индивидуальных занятий. Исключение составляют физические упражнения, требующие длительной подготовки организма к большим объемам работы (лыжные гонки, бег на длинные дистанции).

**Оперативный контроль** позволяет оценить решающие моменты педагогических воздействий на занятии для оперативного управления деятельностью обучаемых и достижения эффекта занятия.

**Текущий контроль** предполагает непрерывное проведение контроля на каждом занятии (от урока к уроку) в течение недели. Определяется результативность обучения и повседневное изменение состояния занимающихся. Прослеживается и динамика показателей индивидуального состояния между данным и очередным занятием для оценки последствия и хода восстановительных процессов (от чего зависит эффект очередного занятия).

**Этапный контроль** выявляет основные тенденции процесса физического воспитания на его относительно продолжительных этапах (четверть) итоговые тестирующие и другие диагностические процедуры в конце этапа для определения общего кумулятивного эффекта проведенных занятий и сдвигов, прошедших в состоянии обучаемых (педагогическая диагностика: контрольные процедуры по выявлению эффекта педагогически направленных воздействий и изменений в состоянии воспитуемых).

**Итоговый контроль** (разновидность этапного контроля - цикловой по Л.П. Матвееву) применяется для определения конечных результатов по разделу за год. Он позволяет оценить сложившуюся систему занятий, сравнить полученные результаты с планируемыми и получить данные для корректировки планирования процесса физического воспитания на очередной учебный год (цикл).

### 1.4.3. Содержание тем учебного курса

#### **Знания о физической культуре**

Проведение самостоятельных занятий по коррекции осанки и телосложения.

Физическое развитие человека. Тактическая подготовка.

#### **Способы физкультурной деятельности**

Подготовка к занятиям физической культурой.

Выбор упражнений и составление индивидуальных комплексов для утренней зарядки, физкультминуток, физкульт-пауз.

Организация досуга средствами физической культуры.

#### **Оценка эффективности занятий физической культурой**

Измерения резервов организма и состояние здоровья с помощью мониторинга физического развития организма школьников.

#### **Физическое совершенствование:**

##### **Гимнастика с основами акробатики**

*Организующие команды и приемы:* перестроение из колонны по четыре дроблением и сведением; из

колонны по два и по четыре в колонну по одному разведением и слиянием, по восемь.

*Акробатические упражнения:* девочки - мост из положения стоя - встать, стойка на лопатках (согнув и выпрямив ноги); юноши - кувырок вперед в группировке; из упора присев силой стойка на голове и руках.

*Опорные прыжки:* девочки - боком через коня (110см), юноши – согнув ноги через козла в длину (высота 115см).

*Гимнастические упражнения прикладного характера:* танцевальные упражнения, общеразвивающие упражнения без предметов и с предметами; лазанье по канату на руках(м), в два приёма на скорость(м); прыжки со скакалкой; броски набивного мяча; общеразвивающие упражнения с повышенной амплитудой для плечевых, локтевых, тазобедренных, коленных суставов и позвоночника; упражнение на осанку; упражнения на укрепление мышц стопы; дыхательная гимнастика.

#### **Легкая атлетика**

*Бег:* низкий старт, стартовый разгон; низкий старт с преследованием, техника передачи эстафетной палочки.; бег 30, 60 м. на результат; бег в равномерном темпе от 10 до 12 минут, бег 2000м.; челночный бег 6 x 10 м; бег с изменением частоты шагов.

*Броски набивного мяча (2кг):* двумя руками из-за головы, от груди, снизу вверх- вперед. Ловля набивного мяча двумя руками после броска партнера, после броска вверх, с хлопками ладонями после приседания.

*Метание* малого мяча на дальность, на дальность

*Прыжки:* в длину с разбега; прыжки в высоту с 5-7 шагов разбега; через препятствия; со скакалкой.

*Упражнения прикладного характера:* всевозможные прыжки и много скоки; кросс до 10 минут; эстафетный бег; эстафеты, старты из различных и. п.; варианты челночного бега; игры народов Ханты.

#### **Спортивные игры.**

*Баскетбол:* ведение мяча на месте, по прямой, по дуге, с остановками по сигналу; ловля и передача мяча от груди двумя и одной рукой от плеча на месте и в движении без сопротивления защитника (в парах, тройках); ведение мяча в низкой, средней и высокой стойке на месте, в движении по прямой, с изменением направления движения и скорости. Ведение ведущей и не ведущей рукой. Броски одной и двумя руками с места и в движении (после ведения, после ловли). Комбинация из освоенных элементов: ловля, передача, ведение, бросок; ловля, передача, ведение, остановка, 2 шага, бросок. Вырывание и выбивание мяча; нападение быстрым прорывом; взаимодействие двух игроков «отдай мяч и выйди»; двухсторонняя игра.

*Волейбол:* передачи мяча сверху с перемещениями в тройках, , нижняя прямая подача, верхняя прямая подача, двухсторонняя игра. Правила игры.

*Лыжные гонки:* На освоение техники лыжных ходов: попеременный двушажный и одновременный бесшажный ходы; коньковые ходы, прохождение дистанции 5км.

### **1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента – 86 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 86 часов;  
самостоятельной работы обучающегося - 0 час.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>86</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>86</b>
в том числе:	
теоретическая часть	8
практические занятия	75
зачёты	3
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студента	Объём часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>		<i>4</i>
1й курс, 1 семестр; 2й курс, 3 семестр			
<b>ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ</b>		<b>2</b>	
Введение			
Тема 1 Требование к технике безопасности на занятиях физическими упражнениями разной направленности. Современное состояние физической культуры и спорта.	Современные оздоровительные системы физического воспитания, их роль в формировании здорового образа жизни, сохранение творческой активности и долголетия, предупреждение профессиональных заболеваний и вредных привычек, поддержание репродуктивной функции. Особенности организации физического воспитания в учреждениях СПО. Требование к технике безопасности на занятиях физическими упражнениями разной направленности.	2	2
<b>ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ</b>			
<b>Раздел 1. Лёгкая атлетика</b>		<b>7</b>	
Тема 1 .Техника безопасности. Развитие скоростных качеств, бег на короткие дистанции.	Практическая работа: комплекс упражнений на развитие скоростных качеств, бег 30м., 60м.	1	2
Тема 2.Совершенствование техники высокого, низкого старта	Практическая работа: бег на короткие дистанции с низкого, высокого старта.		
Тема 3. Развитие скоростных качеств. Эстафетный бег 4x100м	Практическая работа: беговые упражнения, бег на короткие дистанции. Передача эстафетной палочки.	1	2
Тема 4.Совершенствование техники высокого, низкого старта	Практическая работа: комплекс упражнений на развитие скоростно-силовых качеств, техника высокого, низкого старта.		
Тема 5.Стартовый разгон, финиширование. Бег 100м.	Практическая работа: беговые упражнения, бег на короткие дистанции с низкого, высокого старта, техника стартового разгона, финиширование.	1	2
Тема 6. Развитие скоростных качеств. Эстафетный бег 4x400м	Практическая работа: комплекс упражнений на развитие скоростно силовых качеств, правила передачи эстафетной палочки, эстафетный бег.		
Тема 7. Кроссовая подготовка. Бег по прямой с различной скоростью.	Практическая работа: бег по прямой с различной скоростью. Тест Купера – 12-минутное передвижение.	1	2

Тема 8. Кроссовая подготовка. Равномерный бег на дистанцию 2000м (дев), 3000м (юн)	Практическая работа: пробегание дистанции 2000, 3000 в среднем темпе, кросс.		
Тема 9. Разучивание техники прыжка в высоту способом прогнувшись.	Практическая работа: выполнение подводящих упражнений, выпрыгивание вверх, разбег, толчок.	1	2
Тема 10. Совершенствование техники прыжка в высоту способом перешагивания, «ножницы».	Практическая работа: выполнение подводящих упражнений, выпрыгивание вверх, разбег, толчок, перелёт через планку, приземление.		
Тема 11. Совершенствование техники метания гранаты.	Практическая работа: упражнения подводящие к метанию ,метание с места, с трёх шагов.	1	2
Тема 12. Совершенствование техники прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги».	Практическая работа: подводящие упражнения, разбег, толчок, полёт, приземление, прыжки на скакалке за 1 мин. Прыжки через скамейку.		
Тема 13. Обучение технике толкания ядра.	Практическая работа: техника толкания ядра. Комплекс упражнений на развитие силы рук. Упражнения на перекладине,	1	2
Тема 14. Зачёт прыжки в длину с места, прыжки через скакалку	Практическая работа: комплекс общеразвивающих упражнений прыжки в длину с места.		
	<b>Учебно-методическая.</b> Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической и профессиональной направленности. Методика активного отдыха в ходе профессиональной деятельности по избранному направлению.		
<b>Раздел 2. Спортивные игры. Баскетбол.</b>		<b>6</b>	
Тема 1 .Техника безопасности на уроках спортивных игр. Ведение, ловля и передача мяча.	Практическая работа: упражнения с мячом в паре, передача мяча на месте в движении. Ведение мяча на месте в движении	1	2
Тема 2. Правила игры, учебная игра по упрощённым правилам.	Практическая работа: упражнения с мячом, игра баскетболпо упрощённым правилам.		
Тема 3. Ведение. Ловля передача мяча на месте в движении.	Практическая работа: упражнения с мячомв паре, передача мяча на месте в движении. Ведение мяча на месте в движении.		
Тема 4. Совершенствование броска мяча в корзину.	Практическая работа: упражнения с мячом броски мяча в корзину с места в движении, прыжком, общеразвивающие упражнения.		
Тема 5. Учебная игра.	Практическая работа: упражнения с мячом, игра баскетбол.	1	2
Тема 6. Совершенствование броска в	Практическая работа: упражнения с мячом броски мяча в корзину с места,		

корзину (штрафной бросок, с трёх шагов)	в движении, штрафной бросок, общеразвивающие упражнения,		
Тема 8. Тактика нападения, тактика защиты.	Практическая работа: упражнения с мячом, финты, выбивание, вырывание. игра стрит бол.	1	2
Тема 9. Приёмы техники защиты-перехват.	Практическая работа: приёмы техники защиты перехват, упражнения в паре.		
Тема 10. Обучение приёмам овладения мячом. (вырывание, выбивание)	Практическая работа: упражнения с мячом в паре (вырывание, выбивание), эстафеты с мячом,	1	
Тема 11. Совершенствование приёмов овладения мячом (вырывание, выбивание).	Практическая работа: упражнения с мячом, упражнения в парах игра баскетбол, комплекс общеразвивающих упражнений.		
Тема 12. Учебная игра.	Практическая работа: игра баскетбол.	2	
<b>Раздел 3. Спортивные игры. Волейбол.</b>		<b>6</b>	
Тема 1. Совершенствование передачи верхняя, нижняя.	Практическая работа: упражнения в паре с мячом, беговые упражнения, исходные положения, стойки, перемещения	1	2
Тема 2. Правила игры. Учебная игра.	Практическая работа: учебная игра волейбол.		
Тема 3. Совершенствование подачи мяча.	Практическая работа: упражнения с мячом, общеразвивающие упражнения, подачи верхние, нижние.		2
Тема 4. Учебная игра по упрощённым правилам.	Практическая работа: учебная игра волейбол.		
Тема 5. Совершенствование передачи верхняя, нижняя.	Практическая работа: упражнения с мячом. Приём мяча снизу после подачи. Игра волейбол.	1	2
Тема 6. Совершенствование приема мяча снизу двумя руками.	Практическая работа: упражнения с мячом. Приём мяча снизу после подачи.		
Тема 7. Учебная игра	Практическая работа: учебная игра волейбол.		
Тема 8. Обучение нападающий удар, блокирование.	Практическая работа: упражнения с мячом, прыжковые упражнения.	1	2
Тема 9. Совершенствование нападающего удара, блокирование.	Практическая работа: упражнения с мячом, прыжковые упражнения. Нападающий удар, блокирование.		
Тема 10 Учебная игра	Практическая работа. Игра волейбол		
Тема 11. Тактика нападения, тактика защиты	Практическая работа: упражнения с мячом, стритбол.	1	2

Тема 12. Учебная игра	Практическая работа: упражнения с мячом, стритбол		
Тема 15. Учебная игра	Практическая работа: упражнения с мячом, общеразвивающие упражнения.	1	2
Тема 16. Совершенствование приёма мяча снизу двумя руками, одной рукой в падении и последующим скольжением на груди, животе.	Практическая работа: упражнения с мячом, общеразвивающие упражнения. Приём мяча снизу после подачи, приём мяча снизу впадении.		
Тема 17. Учебная игра. Передачи нижние. Подача прямая верхняя.	Практическая работа: упражнения с мячом, общеразвивающие упражнения. Подача, передачи мяча.	1	2
	<b>Учебно-методическая.</b> Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении. Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Физические упражнения для коррекции зрения.		
<b>Итого за семестр</b>		<b>21</b>	
1й курс, 2 семестр; 2й курс, 4 семестр			
<b>ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ</b>		<b>2</b>	
Тема 2. Требование к технике безопасности на занятиях физическими упражнениями разной направленности.	Оздоровительные системы физического воспитания, их роль в формировании здорового образа жизни, сохранение творческой активности и долголетия, предупреждение профессиональных заболеваний и вредных привычек, поддержание репродуктивной функции. Требование к технике безопасности на занятиях физическими упражнениями разной направленности.	1	2
Тема 3. Плавание	Техника безопасности на занятиях плаванием. Способы плавания: кроль на груди, кроль на спине, брасс. Как помочь пострадавшему при занятиях плаванием в бассейне или открытом водоёме. Самоконтроль.	1	2
	<b>Учебно-методическая.</b> Использование методов самоконтроля, стандартов, индексов.		
<b>ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ</b>		<b>20</b>	
<b>Раздел 5. Атлетическая гимнастика, работа на тренажёрах.</b>		<b>5</b>	
Тема 1. Техника безопасности во время занятий в тренажёрном зале. Развитие силы верхнего плечевого пояса, упражнения с гантелями.	Практическая работа: упражнения на тренажерах, упражнения с гантелями.	1	2

Тема 2. Круговая тренировка, работа на тренажёрах.	Практическая работа: упражнения на тренажёрах, на все группы мышц.	1	2
Тема 3. Комплекс упражнений на развитие силы.	Практическая работа: упражнения на тренажёрах, упражнения с гантелями, «толчок», рывок гири.		2
Тема 4. Круговая тренировка, работа на тренажёрах.	Практическая работа: упражнения на тренажёрах, упражнения с гантелями, «толчок», рывок гири. Прыжки на скакалке, упражнения на пресс	1	2
Тема 5. Стретчинг, упражнения на расслабление.	Практическая работа: упражнения в паре, упражнения на развитие гибкости.		2
Тема 6. Развитие силы мышц ног, пресса, упражнения с гантелями.	Практическая работа: упражнения с гантелями, прыжковые упражнения, прыжки на скакалке, упражнения на пресс.	1	2
Тема 7. Упражнения с гирей, штангой.	Практическая работа: упражнения с гантелями, жим штанги лёжа, приседания, прыжки на скакалке,		2
Тема 8. Развитие силы верхнего плечевого пояса, упражнения с гантелями.	Практическая работа: упражнения с гантелями, прыжковые упражнения, прыжки на скакалке.	1	2
	<b>Учебно-методическая.</b> Составление и проведение комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с учётом направления будущей профессиональной деятельности обучающихся. Методика определения профессионально значимых психофизиологических и двигательных качеств на основе профиограммы специалиста. Спортограмма и профиограмма.		
<b>Раздел 6. Лыжная подготовка</b>		<b>5</b>	
Тема 1. Техника безопасности на уроках лыжной подготовки.	Практическая работа: техника безопасности, первая помощь при травмах и обморожениях.	1	2
Тема 2. Прохождение дистанции 2 км. 3 км.	Практическая работа: прохождение дистанции свободным стилем.	1	2
Тема 3. Совершенствование техники одновременного безшажного и одношажного хода.	Практическая работа: прохождение небольших отрезков дистанции (50, 100 м) одновременным безшажным ходом.	1	2
Тема 4. Развитие выносливости. Прохождение дистанции до 3 км (дев), до 4 км (юн).	Практическая работа: прохождение дистанции свободным стилем 3, 4 км.	1	2
Тема 5. Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные.	Практическая работа: эстафеты, переход с одного хода на другой в среднем темпе при подъёме в горку.	1	2
	<b>Учебно-методическая.</b> Самооценка и анализ выполнения обязательных		

	тестов состояния здоровья и общефизической подготовки. Методика самоконтроля за уровнем развития профессионально значимых качеств и свойств личности.		
<b>Раздел 7. Гимнастика</b>		<b>5</b>	
Тема 1. Упражнения для коррекции зрения, упражнения на внимание.	Практическая работа: составление и проведение комплекса упражнений для коррекции зрения, упражнения на внимание.	1	2
Тема 2. Упражнения у гимнастической стенки, висы и упоры.	Практическая работа Упражнения в паре, висы на перекладине, на брусках, комплекс упражнений на развитие гибкости.	1	2
Тема 3. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.	Практическая работа Упражнения в паре, составление и проведение комплексов вводной и производственной гимнастики. Выполнение комплекса упражнений для коррекции зрения.	1	2
Тема 4. Упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения с обручем (дев).	Практическая работа упражнения в паре, упражнения на мышцы туловища, ходьба по бревну, комплекс упражнений для коррекции осанки. Комплекс упражнений с обручем.	1	2
Тема 4. Упражнения с набивными мячами. Упражнения в паре с партнёром (юноши).	Практическая работа упражнения с гантелями разного веса. Упражнения с набивными мячами (броски на дальность с разных исходных положений, передачи набивного мяча)		2
Тема 5. Упражнения с гантелями, обручем.	Практическая работа упражнения с гантелями разного веса. Упражнения с обручем.	1	2
	<b>Учебно-методическая.</b> Ведение личного дневника самоконтроля(индивидуальная карта здоровья). Определение уровня здоровья (по Э. Н. Вайнеру). Индивидуальная оздоровительная программа двигательной активности с учётом профессиональной направленности.		
<b>Раздел 8. Лёгкая атлетика</b>		<b>5</b>	
Тема 1 .Техника безопасности. Развитие скоростных качеств, бег на короткие дистанции.	Практическая работа: комплекс упражнений на развитие скоростных качеств, бег 30м., 60м.	1	2
Тема 2. Совершенствование техники высокого, низкого старта	Практическая работа: бег на короткие дистанции с низкого, высокого старта		2
Тема 3. Эстафетный бег 4x100м	Практическая работа: беговые упражнения, бег на короткие дистанции. Передача эстафетной палочки.		2
Тема 5.Стартовый разгон, финиширование. Бег 100м.	Практическая работа: беговые упражнения, бег на короткие дистанции с низкого, высокого старта, техника стартового разгона, финиширование.	1	2
Тема 6. Развитие скоростных качеств. Эстафетный бег 4x400м	Практическая работа: комплекс упражнений на развитие скоростно силовых качеств, правила передачи эстафетной палочки, эстафетный бег.		2

Тема 7. Кроссовая подготовка. Бег по прямой с различной скоростью.	Практическая работа: бег по прямой с различной скоростью. Тест Купера – 12-минутное передвижение.	1	2
Тема 8. Кроссовая подготовка. Равномерный бег на дистанцию 2000м (дев), 3000м (юн)	Практическая работа: пробегание дистанции 2000, 3000 в среднем темпе, кросс.		2
Тема 9. Разучивание техники прыжка в высоту способом прогнувшись.	Практическая работа: выполнение подводящих упражнений, выпрыгивание вверх, разбег, толчок.	1	2
Тема 10. Совершенствование техники прыжка в высоту способом перешагивания, «ножницы».	Практическая работа: выполнение подводящих упражнений, выпрыгивание вверх, разбег, толчок, перелёт через планку, приземление.		2
Тема 11. Разучивание техники прыжка в длину с разбега.	Практическая работа: подводящие упражнения, разбег, толчок, полёт, приземление. Прыжки через скамейку, прыжки в длину с места.	1	2
Тема 12. Совершенствование техники метания гранаты.	Практическая работа: упражнения подводящие к метанию, метание с места, с трёх шагов.		2
	<b><i>Дифференцированный зачёт</i></b>		
<b>итого</b>	за семестр	<b>22</b>	
<b>Всего</b>	за год	<b>43</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Для реализации учебной дисциплины имеется:

- спортивный зал, стадиона, лыжная база, тренажерный зал;
- спортивный инвентарь (мячи, лыжи, футбольные стойки, гимнастические маты, перекладина, гири, штанги, тренажёры, обручи, гантели, и др.);

Реализация программы дисциплины осуществляется с использованием здоровьесберегающих технологий, дифференцированного подхода в обучении.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Автор Бишаев А.А. «Физическая культура» Издательство Academia 2012 год.
2. Лях В.И., Зданевич А.А. Физическая культура 10—11 кл. — М., 2005.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>уметь:</b>	
<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять индивидуально подобранные комплексы композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;</li> <li>- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;</li> <li>- проводить самоконтроль при занятиях выполнение индивидуальных заданий физическими упражнениями;</li> <li>- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;</li> <li>- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;</li> <li>- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;</li> <li>- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, плаванию и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма.</li> </ul>	<p>выполнение индивидуальных заданий</p> <p>выполнение индивидуальных заданий</p> <p>выполнение индивидуальных заданий</p> <p>выполнение индивидуальных заданий</p> <p>выполнение индивидуальных заданий</p> <p>выполнение индивидуальных заданий</p> <p>выполнение индивидуальных заданий</p>
<b>знать:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;</li> <li>- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности</li> <li>- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;</li> </ul>	<p>выполнение индивидуальных заданий</p> <p>выполнение индивидуальных заданий</p> <p>выполнение индивидуальных заданий</p>

**ПРИМЕРНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ  
ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ОЦЕНКИ УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ  
ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

№ п/п	Физические способности	Контрольное упражнение (тест)	Возраст, лет	Оценка					
				Юноши			Девушки		
				5	4	3	5	4	3
1	Скоростные	Бег 30 м, с	16	4,4 и выше	5,1–4,8	5,2 и ниже	4,8 и выше	5,9–5,3	6,1 и ниже
			17	4,3	5,0–4,7	5,2	4,8	5,9–5,3	6,1
2	Координационные	Челночный бег 3×10 м, с	16	7,3 и выше	8,0–7,7	8,2 и ниже	8,4 и выше	9,3–8,7	9,7 и ниже
			17	7,2	7,9–7,5	8,1	8,4	9,3–8,7	9,6
3	Скоростно-силовые	Прыжки в длину с места, см	16	230 и выше	195–210	180 и ниже	210 и выше	170–190	160 и ниже
			17	240	205–220	190	210	170–190	160
4	Выносливость	6-минутный бег, м	16	1500 и выше	1300–1400	1100 и ниже	1300 и выше	1050–1200	900 и ниже
			17	1500	1300–1400	1100	1300	1050–1200	900
5	Гибкость	Наклон вперед из положения стоя, см	16	15 и выше	9–12	5 и ниже	20 и выше	12–14	7 и ниже
			17	15	9–12	5	20	12–14	7
6	Силовые	Подтягивание: на высокой перекладине из виса, кол-во раз (юноши), на низкой перекладине из виса лежа, количество раз (девушки)	16	11 и выше	8–9	4 и ниже	18 и выше	13–15	6 и ниже
			17	12	9–10	4	18	13–15	6

**ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ЮНОШЕЙ ОСНОВНОЙ  
МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ**

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 3000 м (мин, с)	12,30	14,00	б/вр
2. Бег на лыжах 5 км (мин, с)	25,50	27,20	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	45,00	52,00	б/вр
4. Приседание на одной ноге с опорой о стену (количество раз на каждой ноге)	10	8	5
5. Прыжок в длину с места (см)	230	210	190
6. Бросок набивного мяча 2кг из-за головы (м)	9,5	7,5	6,5
7. Силовой тест — подтягивание на высокой перекладине (количество раз)	13	11	8
8. Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество раз)	12	9	7
9. Координационный тест — челночный бег 3×10 м (с)	7,3	8,0	8,3
10. Поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз)	7	5	3
11. Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики; – производственной гимнастики; – релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	до 9	до 8	до 7,5

**ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ  
ДЕВУШЕК ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ**

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 2000 м (мин, с)	11,00	13,00	б/вр
2. Бег на лыжах 3км (мин, с)	19,00	21,00	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	1,00	1,20	б/вр
4. Прыжки в длину с места (см)	190	175	160
5. Приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге)	8	6	4
6. Силовой тест — подтягивание на низкой перекладине (количество раз)	20	10	5
7. Координационный тест — челночный бег 3×10 м (с)	8,4	9,3	9,7
8. Бросок набивного мяча 1 кг из-за головы (м)	10,5	6,5	5,0
9. Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики – производственной гимнастики – релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	до 9	до 8	до 7,5

## **ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ СПЕЦИАЛЬНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ**

- Уметь определить уровень собственного здоровья по тестам.
- Уметь составить и провести с группой комплексы упражнений утренней и производственной гимнастики.
- Овладеть элементами техники движений релаксационных, беговых, прыжковых, ходьбы на лыжах, в плавании.
- Уметь составить комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления.
- Уметь применять на практике приемы массажа и самомассажа.
- Овладеть техникой спортивных игр по одному из избранных видов.
- Повышать аэробную выносливость с использованием циклических видов спорта (терренкур, кроссовая и лыжная подготовка).
- Овладеть системой дыхательных упражнений в процессе выполнения движений, для повышения работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений.
- Знать состояние своего здоровья, уметь составить и провести индивидуальные занятия двигательной активности.
- Уметь определить индивидуальную оптимальную нагрузку при занятиях физическими упражнениями. Знать основные принципы, методы и факторы ее регуляции.
- Уметь выполнять упражнения:
  - сгибание и выпрямление рук в упоре лежа (для девушек — руки на опоре высотой до 50 см);
  - подтягивание на перекладине (юноши);
  - поднимание туловища (сед) из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены (девушки);
  - прыжки в длину с места;
  - бег 100 м;
  - бег: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени);
  - тест Купера — 12-минутное передвижение;
  - бег на лыжах: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени).

## Аннотация к рабочей программе дисциплины «Физическая культура»

Рабочая программа дисциплины «Физическая культура» разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Учебная нагрузка обучающихся (максимальная) 86 часа, в том числе: лекций 8 часов, практических занятий 78 часов.

Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего) 86 часа.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

### **знать:**

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

### **уметь:**

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

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и

обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусмотрено увеличение времени на подготовку, а также предоставление дополнительного времени для подготовки ответа.

Итоговый контроль осуществляется в конце четвертого семестра в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся.



ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРИВОШЕЙНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**АД.01. СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ  
И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ**

По профессии 18.07.1906.  
Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

**Бакчар**

Адаптированная программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Письмом Министерства Просвещения России от 11.02.2019 № 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости».

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

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

Рассмотрено на методическом заседании преподавателей профессиональных дисциплин  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_ 2022 года.  
Руководитель МО \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Разработчик: Петухова Т.Ф., преподаватель  
Согласовано: С.С. Скубиёва, методист филиала техникума

Организация-разработчик: ОГБПОУ «КАПТ», Бакчарский филиал

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>№</b>	<b>Наименование раздела</b>	<b>Стр.</b>
1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	5
3.	Условия реализации учебной дисциплины	7
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	8

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 04 «СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВА СОЦИАЛЬНО- ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ»**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины «Социальная адаптация и основы социальной правовых знаний» разработана в соответствии с методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных программ среднего профессионального образования, утвержденным директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России М.Н. Золоторевой от 20. 04. 15г. за № 06-830вн.

Рабочая программа является частью основной адаптированной образовательной программы СПО в соответствии с методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ по профессии 19.08.1945 (16668) Плодоовощевод.

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы:**

Рабочая программа реализуется в пределах освоения слушателями адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 19.08.1945 (16668) Плодоовощевод без получения среднего общего образования, разработанной в соответствии с квалификационными характеристиками. Дисциплина входит в адаптационный цикл.

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

В результате освоения дисциплины слушатель - инвалид и обучающийся с ОВЗ должен:

### **Уметь:**

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

### **Знать:**

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

Выпускник, освоивший ПП, 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. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность\*[\(2\)](#), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

Максимальной учебной нагрузки – **32** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной нагрузки – **32** часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<b>32</b>
<i>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</i>	32
в том числе:	
теоретические занятия	30
Промежуточная аттестация в форме <i>зачета</i>	2
Консультации	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины АД 04  
«Социальная адаптация и основы социально – правовых знаний»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1</b> <b>Понятие о социальной адаптации, ее механизмы, условия.</b>	Содержание учебного материала  1. Введение. 2. Социальная адаптация инвалидов. 3. Механизмы социальной адаптации инвалидов.	4
<b>Раздел 2</b> <b>Конвенция о правах инвалидов.</b>	Содержание учебного материала  1. основополагающие международные документы по правам инвалидов. 2. Конвенция о правах инвалидов.	6
<b>Раздел 3</b> <b>Основы гражданского и семейного законодательства.</b>	Содержание учебного материала  1. Понятие и сущность гражданского права. Гражданские правоотношения. 2. Виды субъектов гражданских правоотношений. 3. Порядок заключения и расторжения брака. 4. Имущественные и личные неимущественные права супругов. Договорной режим имущества супругов. 5. Родители и дети: правовые основы взаимоотношений. Алименты.	6
<b>Раздел 4</b> <b>Основы трудового законодательства.</b>	Содержание учебного материала  1. Понятие трудового права 2. Трудовой договор. Гарантии при приеме на работу. 3. Понятие рабочего времени. Время отдыха. 4. Дисциплинарная ответственность.	6
<b>Раздел 5</b> <b>Трудоустройство инвалидов</b>	Содержание учебного материала  1. Занятость и безработица. 2. Трудоустройство инвалидов. Резюме. 3. Перечень гарантий инвалидам.	4
<b>Раздел 6</b> <b>Реабилитация инвалидов.</b>	Содержание учебного материала  1. Медико - социальная экспертиза. 2. Индивидуальная программа реабилитации инвалидов.	4
Промежуточная аттестация в форме зачета		2
Итого		32

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Для реализации адаптационной дисциплины имеется учебный кабинет адаптированных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий дисциплины «Коммуникативный практикум», рабочая программа, календарно-тематический план;
- библиотечный фонд

Технические средства обучения:

- компьютер, классная и интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с нарушением слуха, должна быть оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, документ-камерой, мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах. Таких как система организации равномерного звукового поля «Front Row Juno», индукционная система «Исток А2».

Для слабовидящих обучающихся в лекционных и учебных аудиториях необходимо предусмотреть возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Обучение лиц с нарушениями зрения предполагает использование брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушениями зрения используется карманная лупа.

Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата в лекционных и учебных аудиториях необходимо предусмотреть передвижные, регулируемые парты с источником питания для индивидуальных технических средств, обеспечивающие реализацию эргономических принципов.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Для реализации программы используются материалы в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся и восприятия информации:

для лиц с нарушениями зрения:



- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля;

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Информационное обеспечение обучения

1. Никитин А.Ф. Право. Базовый и углубленный уровни. 10-11 классы. Дрофа. — М., 2015.

#### **Дополнительные источники:**

1. Конституция РФ от 12.12.1993 (с поправками от 30.12.2008) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.
2. .

#### **Интернет-ресурсы**

1. [www.pravo.gov.ru](http://www.pravo.gov.ru) (Официальный интернет-портал правовой информации).
2. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) (Правовая система Консультант Плюс).
3. [www.constitution.ru](http://www.constitution.ru) (Конституция РФ).

### 3.3.Используемые образовательные технологии

Применяемая технология в процессе реализации адаптационной дисциплины связана с тем или иным типом нарушения: дети с нарушением слуха, со зрительным дефектом, с нарушением функций опорно-двигательного аппарата. Реализуются такие образовательные технологии как:

- лично-ориентированное обучение - организация учебного процесса таким образом, чтобы учитывались индивидуальные психофизические особенности;
- инновационные технологии - использование в процессе обучения модернизированных технических средств с целью улучшения качества образования (аудовизуальные средства, специализированные компьютерные технологии, звукоусиливающая аппаратура, электроакустическое оборудование индивидуального пользования для слухоречевой реабилитации, складная механическая опора для беспрепятственного передвижения детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата в помещении и уличных условиях, инновационный планшетный программный комплекс для работы с текстами Visuplus Active);
- здоровьесберегающие технологии - создание в классе обстановки комфорта, а именно следить за тем, как падает свет, менять местоположение учащегося, проведение физкультминутки на снятия напряжения мышц глаз, руки, кисти, применение упражнений на развитие мелкой моторики;
- дистанционные технологии - технологии для дистанционного обучения с лицами, не способными посещать классно-урочные занятия наравне со всеми в силу своих индивидуальных особенностей;
- технологии группового обучения;
- информационно-коммуникационные технологии;
- игровые технологии;
- разноуровневое обучение.

При проведении занятий обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, поступающих с ограниченными возможностями здоровья:

- 1) для слабовидящих:
  - обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
  - обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
  - задания для выполнения, а также методические указания для выполнения аттестации оформляются увеличенным шрифтом;
- 2) для глухих и слабослышащих:
  - обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
  - практические нормативы по элективным курсам адаптивной физической культуры выполняются обычные, дифференцированные.

3) для лиц с нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей:

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

На теоретических занятиях при изучении данной дисциплины используется следующая компьютерная и мультимедийная техника:

Для студентов с нарушениями слуха.

Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств.

Для слабослышащих студентов может быть заключен договор с сурдопереводчиком.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

Для студентов с нарушениями зрения.

Наличие программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое воспроизведение,) и позволяют им самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения. В сети Интернет имеется версия официального сайта филиала для слабовидящих (для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению)

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения, условно делятся на две группы: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

Наличие компьютерной техники, адаптированной для инвалидов со специальным программным обеспечением.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативные устройства ввода информации. Имеются специальные возможности операционной системы Windows, таких как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

При проведении практических занятий среди студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ созданы материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа в помещения для занятий.

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

#### 4. Операционная система Windows

5. Пакет офисных программ Microsoft Office
6. Электронно-библиотечная система издательства

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТАЦИОННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4. Контроль и оценка результатов освоения адаптационной дисциплины

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

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

При осуществлении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению: обеспечивается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; обеспечивается наличие альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы).

При осуществлении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху обеспечивается наличие надлежащих звуковых средств воспроизведения информации.

Для обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, обеспечивается возможность беспрепятственного доступа в учебные кабинеты, в которых будет осуществляться текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.

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.

Содержание обучения	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Раздел I	Уметь:	Оценка выступлений

<p>Понятие о социальной адаптации, ее механизмы, условия.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать нормы позитивного социального поведения;</li> <li>- использовать свои права адекватно законодательству;</li> <li>- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;</li> <li>- анализировать и осознанно применять нормы законы с точки зрения конкретных условий их реализации;</li> <li>- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- механизмы социальной адаптации;</li> </ul>	<p>по обсуждаемым темам. Оценка ведения конспекта.</p>
<p><b>Раздел 2</b> Конвенция о правах инвалидов.</p>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать нормы позитивного социального поведения;</li> <li>- использовать свои права адекватно законодательству;</li> <li>- анализировать и осознанно применять нормы законы с точки зрения конкретных условий их реализации;</li> <li>- составлять необходимые заявительные документы;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;</li> </ul>	<p>Оценка выступлений по обсуждаемым темам. Оценка ведения конспекта.</p>
<p><b>Раздел 3</b> Основы гражданского и семейного законодательства</p>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать нормы позитивного социального поведения;</li> <li>- использовать свои права адекватно законодательству;</li> <li>- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;</li> <li>- анализировать и осознанно применять нормы законы с точки зрения конкретных условий их реализации;</li> <li>- составлять необходимые заявительные документы;</li> <li>- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы гражданского и семейного законодательства;</li> </ul>	<p>Оценка выступлений по обсуждаемым темам. Оценка ведения конспекта.</p>
<p><b>Раздел 4</b> Основы трудового законодательства</p>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать нормы позитивного социального поведения;</li> <li>- использовать свои права адекватно законодательству;</li> <li>- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;</li> <li>- анализировать и осознанно применять нормы законы с точки зрения конкретных условий их реализации;</li> <li>- составлять необходимые заявительные документы;</li> <li>- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;</li> <li>- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;</li> <li>- основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;</li> <li>- функции органов труда и занятости населения.</li> </ul>	<p>Оценка выступлений по обсуждаемым темам. Оценка ведения конспекта.</p>
<p><b>Раздел 5</b></p>	<p><b>Уметь:</b></p>	<p>Оценка выступлений</p>

<b>Трудоустройство инвалидов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать нормы позитивного социального поведения;</li> <li>- использовать свои права адекватно законодательству;</li> <li>- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;</li> <li>- анализировать и осознанно применять нормы законы с точки зрения конкретных условий их реализации;</li> <li>- составлять необходимые заявительные документы;</li> <li>- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;</li> <li>- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;</li> <li>- основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;</li> <li>- функции органов труда и занятости населения.</li> </ul>	<p>по обсуждаемым темам. Оценка ведения конспекта.</p>
<b>Раздел 6</b> Реабилитация инвалидов.	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать нормы позитивного социального поведения;</li> <li>- использовать свои права адекватно законодательству;</li> <li>- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;</li> <li>- анализировать и осознанно применять нормы законы с точки зрения конкретных условий их реализации;</li> <li>- составлять необходимые заявительные документы;</li> <li>-- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- механизмы социальной адаптации;</li> <li>- основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;</li> <li>- основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;</li> </ul>	<p>Оценка выступлений по обсуждаемым темам. Оценка ведения конспекта.</p>

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме дифференцированного зачета. При необходимости для инвалидов и лиц с ОВЗ предусматривается увеличение времени на подготовку к дифференцированному зачету.

При проведении процедуры оценивания результатов образования обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями.

Инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, устно с использованием услуг сурдопереводчика, ассистента).

Доступная форма предоставления заданий оценочных средств: в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода.

Доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, с использованием услуг ассистента, устно).

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

**Аннотация к рабочей программе  
адаптационной дисциплины  
«Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»**

Рабочая программа адаптационной дисциплины «Социальная адаптация и основы



социально-правовых знаний» разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Учебная нагрузка обучающихся (максимальная) 32 часа, в том числе: лекций 32 часа.

Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего) 32 часа.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

**Уметь:**

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

**Знать:**

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

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусмотрено увеличение времени на подготовку, а также предоставление дополнительного времени для подготовки ответа.

Итоговый контроль осуществляется в конце четвёртого семестра в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся.

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГБПОУ «КАПТ»  
\_\_\_\_\_ Н.Н. Сайнакова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**АД.02 ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ  
И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ**

По профессии 18.07.1906.  
Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

профессиональное самоопределение разработана:

- с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС СПО и профиля профессионального образования;
- Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденного Министерством науки и образования от 20.04.2015 № 06-830вн;
- Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн);
- Письмом Министерства Просвещения России от 11.02.2019 № 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости».

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

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

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кривошеинский агропромышленный техникум», Бакчарский филиал

Рассмотрено на методическом заседании преподавателей профессиональных дисциплин

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_ 2020 года.

Руководитель МО \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Разработчик:

Согласовано: С.С. Скубиёва, методист филиала техникума

Организация-разработчик: ОГБПОУ «КАПТ», Бакчарский филиал

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>№</b>	<b>Наименование раздела</b>	<b>Стр.</b>
1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	6
3.	Условия реализации учебной дисциплины	10
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	15

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 03 «ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ»**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины «Психология личности и профессиональное самоопределение» разработана в соответствии с методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных программ среднего профессионального образования, утвержденным директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России М.Н. Золоторевой от 20. 04. 15г. за № 06-830вн.

Рабочая программа является частью основной адаптированной образовательной программы СПО в соответствии с методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ по профессии 19.08.1945 (16668) Плодоовощевод.

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы:**

Рабочая программа реализуется в пределах освоения слушателями адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 19.08.1945 (16668) Плодоовощевод без получения среднего общего образования, разработанной в соответствии с квалификационными характеристиками. Дисциплина входит в адаптационный цикл.

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

В результате освоения дисциплины слушатель - инвалид и обучающийся с ОВЗ должен:

### **уметь:**

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

**знать:**

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

Выпускник, освоивший ПП, 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. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность \*(2), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

Максимальной учебной нагрузки – **32** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной нагрузки – **32** часа, в том числе практическая работа- 16 часов.  
Кроме того: консультации - 4 часа.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка ( всего)	32
В том числе:	
Практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	-



**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины:  
Психология личности и профессиональное самоопределение**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2		
<b>Тема 1. Психология профессиональной деятельности. Сущность профессионального самоопределения.</b>	Содержание учебного материала	1	2
	1 Введение.		
	2 Человек и профессия		
	3 Методы исследования человека в профессиональной деятельности		
	4 Профессиональное самоопределение на разных стадиях становления личности		
<b>Практическая работа №1.</b> Тест для выявления начального уровня готовности обучающихся к профессиональному самоопределению.	1		
<b>Тема 2. Проблемы выбора. Профессиональная непригодность.</b>	Содержание учебного материала	2	2
	1 Определение понятия «профессиональная непригодность»		
	2 Определение понятия «профессионально важные качества»		
	3 Степени профессиональной пригодности		
<b>Практическая работа №2.</b> Практикум «Портрет специалиста» Деловые игры «Биржа труда» (защита профессии), «Профконсультация».	2		
<b>Тема 3. Технология выбора</b>	Содержание учебного материала	1	2
	1 Система профессиональной подготовки кадров в России		

<b>профессии. Правильные ориентиры.</b>	2	Технология выбора профессии		
	3	Выбор целей и средств их достижения на примере учебной жизни		
	<b>Практическая работа №3.</b> Тест «Определение мотивации к трудовой деятельности» Учебный проект «Секреты выбора профессии»		1	
<b>Тема 4. Личностные регуляторы выбора профессии. Понятие о личности, ее структуре.</b>	Содержание учебного материала		1	2
	1	Подходы к проблеме выбора профессии		
	2	Личностные характеристики как фактор выбора профессии		
	3	Самооценка как ведущий фактор выбора профессии		
	4	Понятие и структура личности.		
	<b>Практическая работа №4.</b> Игра «Цепочка профессий» Игра «Цена риска»		1	
<b>Тема 5. Психические процессы и волевая регуляция деятельности человека.</b>	Содержание учебного материала		2	2
	1	Структура волевой регуляции деятельности		
	2	Современное представление о волевых процессах личности		
	3	Расстройство волевых действий		
	4	Воспитание воли человека		
	<b>Практическая работа №5.</b> Упражнение «Волевые свойства личности» Упражнение «Диагностика волевых процессов личности» Опросник «Какая у меня воля?». Выполнение упражнений по воспитанию воли.		2	
<b>Тема 6.</b>	Содержание учебного материала		2	2

<b>Характер, темперамент и направленность личности.</b>	1	Психические свойства личности.		
	2	Темперамент и характер как свойства личности		
	3	Направленность и установка личности.		
		<b>Практическая работа №6.</b> Упражнение «Какой у меня темперамент» Упражнение «Мое поведение - мой характер» Сюжетно-ролевая игра «Проявление темперамента в профессиональных ситуациях».		2
<b>Тема 7. Познание задатков и способностей.</b>	Содержание учебного материала		2	2
	1	Задатки и способности личности.		
	2	Классификация личностей		
	3	Знания, навыки и умения как свойства личности.		
	<b>Практическая работа №7.</b> Уровни способностей и их отличительные признаки		2	
<b>Тема 8. Самопознание. Самовоспитание личности.</b>	Содержание учебного материала		2	2
	1	Методы самопознания и самовоспитания		
	2	Психологические предпосылки самовоспитания.		
	3	Правила способствующие самовоспитанию		
	<b>Практическая работа №8.</b> От самопознания к самовоспитанию. Самоанализ ради самовоспитания		2	
<b>Тема 9. Профессиональное</b>	Содержание учебного материала		1	2
	1	Основные подходы к определению понятия «профессиональное самоопределение»		

<b>самоопределение на разных стадиях возрастного развития человека. Особенности юношеского периода.</b>	2	Особенности профессионального самоопределения на разных этапах развития личности		
	3	Особенности юношеского периода.		
	<b>Практическая работа №9.</b> Тест на «Определение индекса групповой сплочённости» Деловая игра «Малое предприятие».		1	
<b>Тема 10. Профессия, специальность, специализация. Основные классификации профессий.</b>	Содержания учебного материала		2	2
	1	Классификация профессий		
	2	Современный рынок труда и его требования к профессионалу		
	3	Составление формул профессий		
	4-5	Характеристика профессий по общим признакам профессиональной деятельности		
	<b>Практическая работа №10.</b> Конкурс «Угадай профессию»		1	
<b>Итоговая аттестация в форме ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЁТА.</b>			1	
<b>Всего:</b>			<b>32</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Для реализации адаптационной дисциплины имеется учебный кабинет адаптированных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий дисциплины «Коммуникативный практикум», рабочая программа, календарно-тематический план;
- библиотечный фонд

Технические средства обучения:

- компьютер, классная и интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с нарушением слуха, должна быть оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, документ-камерой, мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах. Таких как система организации равномерного звукового поля «FrontRowJuno», индукционная система «Исток А2».

Для слабовидящих обучающихся в лекционных и учебных аудиториях необходимо предусмотреть возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Обучение лиц с нарушениями зрения предполагает использование брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушениями зрения используется карманная лупа.

Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата в лекционных и учебных аудиториях необходимо предусмотреть передвижные, регулируемые парты с источником питания для индивидуальных технических средств, обеспечивающие реализацию эргономических принципов.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Для реализации программы используются материалы в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся и восприятия информации:

для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля;

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

#### Информационное обеспечение обучения

2. Долматова, С.В. Сознательный выбор профессии как признак личностной зрелости субъекта / С.В. Долматова. Материалы научн. конференции. - М.: Норма, 2014. - 385 с.
3. Зеер, Э.Ф. Профессионально-образовательное пространство личности. / Э.Ф. Зеер. - Екатеринбург: Деловая книга, 2012. - 248 с.
4. Зеер, Э.Ф. Психология профессий. / Э.Ф. Зеер. - Екатеринбург: Деловая книга, 2009. - 234 с.
5. Исмагилова, Ф.С. Основы профессионального консультирования. / Ф.С. Исмагилова. - М.: Аспект Пресс, 2013. - 391 с.

### 3.3.Используемые образовательные технологии

Применяемая технология в процессе реализации адаптационной дисциплины связана с тем или иным типом нарушения: дети с нарушением слуха, со зрительным дефектом, с нарушением функций опорно-двигательного аппарата. Реализуются такие образовательные технологии как:

- лично-ориентированное обучение - организация учебного процесса таким образом, чтобы учитывались индивидуальные психофизические особенности;
- инновационные технологии - использование в процессе обучения модернизированных технических средств с целью улучшения качества образования (аудовизуальные средства, специализированные компьютерные технологии, звукоусиливающая аппаратура, электроакустическое оборудование индивидуального пользования для слухоречевой реабилитации, складная механическая опора для беспрепятственного передвижения детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата в помещении и уличных условиях, инновационный планшетный программный комплекс для работы с текстами VisuplusActive);
- здоровьесберегающие технологии - создание в классе обстановки комфорта, а именно следить за тем, как падает свет, менять местоположение учащегося, проведение физкультминутки на снятия напряжения мышц глаз, руки, кисти, применение упражнений на развитие мелкой моторики;
- дистанционные технологии - технологии для дистанционного обучения с лицами, не способными посещать классно-урочные занятия наравне со всеми в силу своих индивидуальных особенностей;
- технологии группового обучения;
- информационно-коммуникационные технологии;
- игровые технологии;
- разноуровневое обучение.

При проведении занятий обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, поступающих с ограниченными возможностями здоровья:

1) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

- задания для выполнения, а также методические указания для выполнения аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

2) для глухих и слабослышащих:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- практические нормативы по элективным курсам адаптивной физической культуры выполняются обычные, дифференцированные.

3) для лиц с нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей:

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

На теоретических занятиях при изучении данной дисциплины используется следующая компьютерная и мультимедийная техника:

Для студентов с нарушениями слуха.

Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств.

Для слабослышащих студентов может быть заключен договор с сурдопереводчиком.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

Для студентов с нарушениями зрения.

Наличие программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое воспроизведение,) и позволяют им самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения. В сети Интернет имеется версия официального сайта филиала для слабовидящих (для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению)

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения, условно делятся на две группы: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

Наличие компьютерной техники, адаптированной для инвалидов со специальным



программным обеспечением.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативные устройства ввода информации. Имеются специальные возможности операционной системы Windows, таких как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

При проведении практических занятий среди студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ созданы материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа в помещения для занятий.

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

7. Операционная система Windows
8. Пакет офисных программ MicrosoftOffice
9. Электронно-библиотечная система издательства

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТАЦИОННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

При осуществлении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению: обеспечивается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; обеспечивается наличие альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы).

При осуществлении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху обеспечивается наличие надлежащих звуковых средств воспроизведения информации.

Для обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, обеспечивается возможность беспрепятственного доступа в учебные кабинеты, в которых будет осуществляться текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;</li> <li>- использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения ;</li> <li>- на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;</li> <li>- планировать и составлять временную перспективу своего будущего;</li> <li>- успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения;</li> <li>- простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека ;</li> <li>- современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;</li> <li>- основные принципы и технологии выбора профессии;</li> <li>- методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>Оценка выполнения практического задания.</p> <p>Устные опросы.</p> <p>Оценка выполнения контрольного задания.</p> <p>Оценка выполнения самостоятельной работы</p>

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме дифференцированного зачета. При необходимости для инвалидов и лиц с ОВЗ предусматривается увеличение времени на подготовку к дифференцированному зачету.

При проведении процедуры оценивания результатов образования обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями.

Инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, устно с использованием услуг сурдопереводчика, ассистента).

Доступная форма предоставления заданий оценочных средств: в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода.

Доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, с использованием услуг ассистента, устно).

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

## Аннотация к рабочей программе

### адаптационной дисциплины «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Рабочая программа адаптационной дисциплины «Психология личности и профессиональное самоопределение» разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Учебная нагрузка обучающихся (максимальная) 32 часа, в том числе: лекций 32 часа.

Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего) 32 часа.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### **уметь:**

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

#### **знать:**

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

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусмотрено увеличение времени на подготовку, а также предоставление дополнительного времени для подготовки ответа.

Итоговый контроль осуществляется в конце четвертого семестра в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся.

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРИВОШЕЙНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**АД.03 АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ И КОМУНИКАЦИОННЫЕ  
ТЕХНОЛОГИИ**

По профессии 18.07.1906.  
Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

Бакчар

Адаптированная программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Письмом Министерства Просвещения России от 11.02.2019 № 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости».

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

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

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кривошеинский агропромышленный техникум», Бакчарский филиал

Рассмотрено на методическом заседании преподавателей общеобразовательных дисциплин

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_ 2022 года.

Руководитель МО \_\_\_\_\_ Н.В. Жевлакова

Разработчик:

Согласовано: С.С. Скубиёва, методист филиала техникума

Организация-разработчик: ОГБПОУ «КАПТ», Бакчарский филиал

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>№</b>	<b>Наименование раздела</b>	<b>Стр.</b>
1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	6
3.	Условия реализации учебной дисциплины	9
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	13



# 1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## АД 02. «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии»

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа адаптационной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО и разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ) с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

### 1.2. Место адаптационной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии» входит в состав адаптационного цикла, в число адаптационных дисциплин и способствует успешной адаптации обучающихся, инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательном учреждении.

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

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

В результате освоения дисциплины слушатель - инвалид и обучающийся с ОВЗ должен:

#### **знать/понимать:**

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

#### **уметь:**

- работать с программными средствами универсального назначения, соответствующими современным требованиям;
- использовать адаптированную компьютерную технику, альтернативные устройства ввода информации, специальное программное обеспечение (студенты с нарушением опорно-

двигательного аппарата);

– осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с учебными задачами;

– иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;

– использовать альтернативные средства коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности;

– использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности;

– использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей

профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства;

– осуществлять безопасную работу в Интернете при организации индивидуального информационного пространства.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся общих компетенций (далее ОК), необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной деятельности.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 28 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 28 часов; консультации - 3 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем м часо в
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>2 8</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>2 8</b>
в том числе:	
теоретические занятия	<b>1 1</b>
практические занятия	<b>1 7</b>
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (не предусмотрена)</b>	-
<b>консультации</b>	<b>3</b>
Итоговая аттестация в форме зачета	

**Тематический план и содержание учебной дисциплины «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа учащихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень усвоения	
1	2	3	4	
Введение		1		
<b>Раздел 1. Основы информационных технологий</b>		<u>6</u>	1	
<b>Содержание учебного материала</b>		3		
<b>Основы информационных технологий</b>	1 Программное и аппаратное обеспечение. Классификация ПО. Операционные системы и оболочки.	1		
	2 Особенности информационных технологий для людей с ограниченными возможностями здоровья	1		
	3 Специальные возможности ОС, для пользователей с ограниченными возможностями. Адаптированная компьютерная техника	1		
		3		
	<b>Практические занятия</b>		3	
	Работа с программными средствами универсального назначения, соответствующими современным требованиям		1	
	Использование адаптированной компьютерной техники		1	
	Использование устройств ввода и вывода информации		1	
	Использование специального программного обеспечения для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата		1	
	Организация индивидуального информационного пространства		1	
<b>Раздел 2. Дистанционные образовательные технологии</b>		<u>6</u>	1	
<b>Содержание учебного материала</b>		4		
<b>Дистанционные образовательные технологии</b>	1 Дистанционное обучение	2		
	Интернет курсы	2		
	2 Интернет тестирование Интернет олимпиады	2		
		2		
	Использование адаптивных технологий в учебном процессе		2	
<b>Практические занятия</b>		2		
Использование альтернативных средств коммуникации.		2		

<b>Раздел 3. Информационные и коммуникационные технологии как средства коммуникации</b>		<b><u>6</u></b>	1
<b>Информационные и коммуникационные технологии как средства коммуникации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	1	Знакомство с техническими средствами телекоммуникационных технологий	2
		Знакомство с программными средствами телекоммуникационных технологий	
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>
		Всемирная паутина. Поисковые системы.	2
		Поиск информации и преобразование ее в формат, наиболее подходящий для восприятия, с учетом ограничения здоровья.	
		Работа с браузером. Примеры работы с интернет - библиотекой	
Знакомство с организацией коллективной деятельности (видео и телеконференции)		2	
	Создание почтового ящика.		
<b>Раздел 4. Технологии работы с информацией</b>		<b><u>10</u></b>	1
<b>Технологии работы с информацией</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	1	Знакомство с текстовым и табличным процессорами	2
		Знакомство с табличным процессором	
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>
		Работа с текстовой информацией. Создание документа Word.	2
		Форматирование документа.	
		Применение стилей, мастеров и шаблонов	
		Создание таблиц и диаграмм в Word	2
		Работа с табличной информацией. Создание таблиц	
		Форматирование таблиц и автозаполнение ячеек.	
		Знакомство с основами ввода формул	2
		Работа с графической информацией. Создание рисунка.	
		Работа с инструментами Paint	2
Работа с графическими фрагментами			
	<b>Зачет</b>	<b>1</b>	
		<b>Всего:</b>	<b>28</b>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения: 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств); 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством); 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Для реализации адаптационной дисциплины имеется учебный кабинет информатики.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий дисциплины, рабочая программа, календарно-тематический план;
- библиотечный фонд

Технические средства обучения:

- компьютер, классная доска и мультимедиапроектор.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с нарушением слуха, должна быть оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, документ-камерой, мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах. Таких как система организации равномерного звукового поля «FrontRowJuno», индукционная система «Исток А2».

Для слабовидящих обучающихся в лекционных и учебных аудиториях необходимо предусмотреть возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Обучение лиц с нарушениями зрения предполагает использование брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушениями зрения используется карманная лупа.

Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата в лекционных и учебных аудиториях необходимо предусмотреть передвижные, регулируемые парты с источником питания для индивидуальных технических средств, обеспечивающие реализацию эргономических принципов.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Для реализации программы используются материалы в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся и восприятия информации:

для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля;

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

#### **Основные источники:**

1. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика: учебник для Н и СПО. – М.: Академия, 2017.

2. Уваров В.М. Практикум по основам информатики и вычислительной техники: учеб. пособие – М., 2014.

#### **Дополнительные источники:**

1. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева, - 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

2. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. Поисковые системы российского сегмента сети Интернет  
Поисковая система «Яндекс» <http://www.yandex.ru>  
Поисковая система Google (Россия) <http://www.google.ru>

### **3.3.Используемые образовательные технологии**

Применяемая технология в процессе реализации адаптационной дисциплины связана с тем или иным типом нарушения: дети с нарушением слуха, со зрительным дефектом, с нарушением функций опорно-двигательного аппарата. Реализуются такие образовательные технологии как:

- лично-ориентированное обучение - организация учебного процесса таким образом, чтобы учитывались индивидуальные психофизические особенности;
- инновационные технологии - использование в процессе обучения модернизированных технических средств с целью улучшения качества образования (аудовизуальные средства, специализированные компьютерные технологии, звукоусиливающая аппаратура,

электроакустическое оборудование индивидуального пользования для слухоречевой реабилитации, складная механическая опора для беспрепятственного передвижения детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата в помещении и уличных условиях, инновационный планшетный программный комплекс для работы с текстами VisuplusActive);

– здоровьесберегающие технологии - создание в классе обстановки комфорта, а именно следить за тем, как падает свет, менять местоположение учащегося, проведение физкультминутки на снятия напряжения мышц глаз, руки, кисти, применение упражнений на развитие мелкой моторики;

– дистанционные технологии - технологии для дистанционного обучения с лицами, не способными посещать классно-урочные занятия наравне со всеми в силу своих индивидуальных особенностей;

– технологии группового обучения;

– информационно-коммуникационные технологии;

– игровые технологии;

– разноуровневое обучение.

При проведении занятий обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, поступающих с ограниченными возможностями здоровья:

1) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

- задания для выполнения, а также методические указания для выполнения аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

2) для глухих и слабослышащих:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- практические нормативы по элективным курсам адаптивной физической культуры выполняются обычные, дифференцированные.

3) для лиц с нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей:

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

На теоретических занятиях при изучении данной дисциплины используется следующая компьютерная и мультимедийная техника:

Для студентов с нарушениями слуха.



Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств.

Для слабослышащих студентов может быть заключен договор с сурдопереводчиком.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

Для студентов с нарушениями зрения.

Наличие программневизуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое воспроизведение,) и позволяют им самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения. В сети Интернет имеется версия официального сайта филиала для слабовидящих (для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению)

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения, условно делятся на две группы: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

Наличие компьютерной техники, адаптированной для инвалидов со специальным программным обеспечением.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативные устройства ввода информации. Имеются специальные возможности операционной системы Windows, таких как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

При проведении практических занятий среди студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ созданы материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа в помещения для занятий.

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

10. Операционная система Windows
11. Пакет офисных программ MicrosoftOffice
12. Электронно-библиотечная система издательства

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ** Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

При осуществлении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению: обеспечивается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; обеспечивается наличие альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы).

При осуществлении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху обеспечивается наличие надлежащих звуковых средств воспроизведения информации.

Для обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, обеспечивается возможность беспрепятственного доступа в учебные кабинеты, в которых будет осуществляться текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.

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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Обучающийся должен уметь:</b>	

Работать с программными средствами универсального назначения, соответствующим современным требованиям	Проведение тематического тестирования, устный опрос
Использовать адаптированную компьютерную технику, альтернативные устройства ввода информации, специальное программное обеспечение	Устный опрос, проведение тематического тестирования
Осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с учебными задачами	Поиск информации, устный опрос, проведение тематического тестирования
Иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий	Практические занятия
Использовать альтернативные средства коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности	Практические занятия
Использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности	Практические занятия
Использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства	Практические занятия
<b>Обучающийся должен знать:</b>	
Основы информационной безопасности при повышении информационной культуры и цифровой грамотности при работе в сети Интернет	Устный опрос
Основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации	Устный опрос
Современное состояние уровня и направления развития технических программных средств универсального и специального назначения	Устный опрос
Приемы использования компьютерной техники, оснащенной альтернативными устройствами ввода – вывода информации	Устный опрос
Приемы поиска информации и преобразование ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья	Устный опрос

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме дифференцированного зачета. При необходимости для инвалидов и лиц с ОВЗ предусматривается увеличение времени на

подготовку к дифференцированному зачету.

При проведении процедуры оценивания результатов образования обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями.

Инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, устно с использованием услуг сурдопереводчика, ассистента).

Доступная форма предоставления заданий оценочных средств: в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода.

Доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, с использованием услуг ассистента, устно).

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации проводится в соответствии с универсальной шкалой  
таблица 1  
Таблица 1 – оценка текущего контроля (тестирование)

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

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации проводится в соответствии с универсальной шкалой таблица 1

Таблица 1 – оценка текущего контроля (тестирование)

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

## Контрольная работа №1

1. Что строго запрещается в кабинете информатики:
  - а) работать при плохом освещении;
  - б) трогать разъемы кабелей;
  - в) выполнять практическую работу на компьютере;
  - г) дотрагиваться до монитора;
  - д) работать во влажной одежде и влажными руками;
  - е) сообщать учителю о появлении запаха гари;
  - ж) работать при плохом самочувствии.
  
2. Какие из предложенных процессов являются информационными:
  - а) разговор по телефону;
  - б) посадка дерева;
  - в) кассета любимой музыкальной группы;
  - г) письмо другу;
  - д) выполнение контрольной работы;
  - е) разгадывание кроссворда;
  - ж) просмотр телепередачи;
  - з) учебник математики.
  
3. Выберите ответы, соответствующие современным информационным носителям:
  - а) телевидение;
  - б) бумага;
  - в) Интернет;
  - г) телефон;
  - д) дискета;
  - е) лазерный диск;
  - ж) телеграф;
  - з) видеокассета.
  
4. Отметьте, информация какого вида может быть использована в музыкальной поздравительной открытке:
  - а) текстовая;
  - б) графическая;
  - в) числовая;
  - г) звуковая.
  
5. Укажите, что принято за единицу измерения информации:
  - а) бит   б) байт   в) килобайт   г) бод
  
6. Отметьте, информация какого вида может быть использована в школьном учебнике.
  - а) текстовая; б) графическая; в) числовая; г) звуковая.
  
7. Мощностью алфавита называется:
  - а) количество символов в тексте б) конечный набор знаков в) количество букв в алфавите

**Эталон ответа:**

1. а,б,г,д,ж
2. а,г,е,ж,з
3. а,в,г
4. а,б,г
5. а
- 6.а,  
б,в
7. в

#### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ:**

- 7 правильных ответов — оценка «5»
- от 6-5 правильных ответов оценка «4»
- 4 правильных ответа -оценка «3»
- менее 3 правильных ответов - оценка«2»

## Контрольная работа №2

Посмотрите на таблицу и напишите этапы заполнения данного вида таблиц.

<b>Внешний вид</b>	
Длина	10 м
Ширина	8 м
Количество этажей	2
<b>Материал стен</b>	
Толщина стен	0,6 м
внутренняя отделка стен	Доск а



### Задания на зачет:

1. Создайте электронную презентацию из 2 слайдов на тему «Фрукты». Выберите дизайн презентации. На 1 слайде напишите тему (WordArt) и Вашу фамилию (Надпись), на второй слайд вставьте 3 изображения из коллекции Clipart, каждое из них преобразуйте через «Формат рисунка», изменив размер, местоположение. Объекты на слайдах должны быть анимированы (после предыдущего, средне), организуйте смену слайдов пощелчку.

2. Создайте папку под своей фамилией на Рабочем столе.

- Скопируйте в нее папку с именем своей группы, находящуюся в папке «Мои документы».
- Создайте в папке с именем вашей группы текстовый файл, воспроизводящий ваше любимое четверостишие.
- Дайте файлу свое имя.
- Создайте ярлык для вашего файла на рабочем столе.

3. Ответьте на вопросы:

- 1) что такое файл?
- 2) что такое информация?
- 3) какие виды информации узнаете?

**Аннотация к рабочей программе  
адаптационной дисциплины «Адаптационные информационные и коммуникационные  
технологии»**

Рабочая программа адаптационной дисциплины «Адаптационные информационные и коммуникационные технологии» разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Учебная нагрузка обучающихся (максимальная) 28 часов, в том числе: лекций 11 часов, практических занятий 17 часов.

Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего) 28 часов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

— **знать/понимать:**

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

**уметь:**

- работать с программными средствами универсального назначения, соответствующими современным требованиям;
- использовать адаптированную компьютерную технику, альтернативные устройства ввода информации, специальное программное обеспечение (студенты с нарушением опорно-двигательного аппарата);
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с учебными задачами;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;

- использовать альтернативные средства коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности;
- использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности;
- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства;
- осуществлять безопасную работу в Интернете при организации индивидуального информационного пространства.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусмотрено увеличение времени на подготовку, а также предоставление дополнительного времени для подготовки ответа.

Итоговый контроль осуществляется в конце второго семестра в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся.

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГБПОУ «КАПТ»  
\_\_\_\_\_ Н.Н.Сайнакова  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
АД.04 ОСНОВЫ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОГО ТРУДА**

По профессии 18.07.1906.  
Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

## Бакчар

Адаптированная программа учебной дисциплины АД.01 Основы интеллектуального труда разработана:

- с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС СПО и профиля профессионального образования;
- Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденного Министерством науки и образования от 20.04.2015 № 06-830вн;
- Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн);
- Письмом Министерства Просвещения России от 11.02.2019 № 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости».

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

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

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кривошеинский агропромышленный техникум», Бакчарский филиал

Рассмотрено на методическом заседании преподавателей профессиональных дисциплин  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_ 2020 года.

Руководитель МО \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Разработчик:

Согласовано: С.С. Скубиёва, методист филиала техникума

Организация-разработчик: ОГБПОУ «КАПТ», Бакcharский филиал

### СОДЕРЖАНИЕ

<b>№</b>	<b>Наименование раздела</b>	<b>Стр.</b>
1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	7
3.	Условия реализации учебной дисциплины	11
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	17

# **1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТАЦИОННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **АД.01 ОСНОВЫ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОГО ТРУДА**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа адаптационной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО и разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ) с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

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

Дисциплина «Основы интеллектуального труда» входит в состав адаптационного цикла, в число адаптационных дисциплин и способствует успешной адаптации обучающихся, инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательном учреждении.

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

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей: обеспечить

формирование компетенций: способность и готовность применять полученные знания в процессе теоретической и практической деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**знать:**

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;
- работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и 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 программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся общих компетенций (далее ОК), необходимых для качественного освоения ОПОП СПО без получения среднего общего образования:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.



- ОК 3. Планировать и реализовывать собственное и личностное развитие.
- ОК 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной деятельности.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 32 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа; самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### АУД.01 ОСНОВЫ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОГО ТРУДА

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
<b>Обязательная аудиторская учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
В том числе:	
практические занятия	14
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>0</b>
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	0
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины АД.01 Основы интеллектуального труда**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень усвоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1. Основные подразделения образовательной организации</b>		<b>2</b>	
Тема 1.1. Основы интеллектуального труда как учебная дисциплина.	Цели и задачи учебного курса. Понятие интеллектуального труда и его значение в жизни общества. Образование как когнитивный институт общества.	0,5	1, 2, 3
Тема 1.2. Система образования в России. Образовательная организация СПО.	Система образования в России. Понятие образовательного учреждения. Типы и виды образования. Модели образования. Образовательная организация СПО. Особенности обучения в средней профессиональной организации.	0,5	
	<b>Практическое занятие № 1</b> Составление схем: «Основные структурные подразделения; «Устав и система локальных актов, определяющих его структуру»; «Учебный план филиала техникума».	1	
<b>Раздел 2. Права и обязанности студента</b>		<b>2</b>	
Тема 2.1. Права и обязанности студента	<b>Практическое занятие № 2</b> Нормативно-правовая база, определяющая права и обязанности студентов. Навигация по страницам сайта «КАПТ» с целью нахождения информации о правах и обязанностях студента ОГБПОУ «КАПТ».	2	1, 2, 3
<b>Раздел 3. Организация учебного процесса: лекции, семинары, практические и лабораторные работы. Особенности работы студента на различных видах аудиторных занятий.</b>		<b>4</b>	
Тема 3.1. Формы организации учебного процесса.	Формы организации учебного процесса в техникуме. Аудиторная и внеаудиторная работа студентов. Лекция как форма организации учебной деятельности. Семинар как форма организации процесса обучения. Практические и лабораторные работы в учебном процессе.	2	1, 2, 3
	<b>Практическое занятие № 3</b> Работа с локальными актами ОГБПОУ «КАПТ»,	1	

	регламентирующими формы организации учебного процесса студентов.		
Тема 3.2. Особенности работы студентов на различных видах аудиторных занятий.	<b>Практическое занятие № 4</b> Специфика учебной деятельности студентов на лекционных и семинарских занятиях. Особенности работы обучающихся на практических и лабораторных занятиях.	1	
<b>Раздел 4. Самостоятельная работа студентов</b>		<b>4</b>	
Тема 4.1. Самостоятельная работа студентов.	Самостоятельная работа как вид учебной деятельности. Формы и виды самостоятельной работы обучающихся. Значение самостоятельной работы.	2	1, 2, 3
	Организация самостоятельной работы студентов. Этапы самостоятельной работы студентов. Принципы организации самостоятельной работы. Правила рациональной организации самостоятельной работы студентов.	1	
	<b>Практическое занятие № 5</b> Изучение материала по теме «Приемы активизации самостоятельной работы обучающихся. Пути повышения эффективности самостоятельной работы», формулирование и запись выводов.	1	
<b>Раздел 5. Технология конспектирования</b>		<b>2</b>	
Тема 5.1. Технология конспектирования.	Стандартное конспектирование. Основные виды и стили стандартного конспектирования. Средства, применяемые в стандартном конспектировании. Недостатки стандартного конспектирования.	2	1, 2, 3
<b>Раздел 6. Формы и методы проверки знаний студентов. Организация промежуточной аттестации студентов</b>		<b>2</b>	
Тема 6.1. Формы и методы проверки знаний студентов.	Формы контроля знаний обучающихся. Назначение контроля. Методы проверки знаний обучающихся. Организация текущей, промежуточной и итоговой аттестации студентов.	2	1, 2, 3
<b>Раздел 7. Методы и приемы скоростного конспектирования.</b>		<b>4</b>	
Тема 5.2. Методы и приемы скоростного конспектирования.	Современные методы конспектирования. Корнельский метод конспектирования. Опорный конспект как оптимальный метод запоминания и рефлексии учебного материала для лиц с ограниченными	1	1, 2, 3

	возможностями здоровья.		
	<b>Практическое занятие № 6</b> Тренировочные упражнения в составлении конспекта темы корнельским методом.	1	
	<b>Практическое занятие № 7</b> Выполнение упражнений по составлению опорных конспектов.	1	
	<b>Практическое занятие № 8</b> Преобразование информации в наглядную форму (построение таблиц, схем)	1	
<b>Раздел 8. Реферат как форма самостоятельной работы студента</b>		<b>4</b>	
Тема 8.1. Реферат как форма самостоятельной работы студента.	Реферат как форма самостоятельной работы студента. Основные виды и типы рефератов. Специфика написания реферата. Этапы работы над рефератом. Основные требования, предъявляемые к реферату.	2	1, 2, 3
Тема 8.2. Специфика написания реферата.	<b>Практическое занятие № 9</b> Работа по написанию реферата на одну из тем дисциплины «Основы интеллектуального труда»: выбор темы, работа с литературой, формирование плана работы.	1	
	<b>Практическое занятие № 10</b> Работа над основной частью, введением и заключением реферата.	1	
<b>Раздел 9. Основы библиографии и книжного поиска, в том числе работы с электронными ресурсами</b>		<b>2</b>	
Тема 9.1. Основы библио-графии и книжного поиска, в том числе работы с электронными ресурсами.	Понятия “библиография”. Способы эффективного книжного поиска. Электронные источники информации. Демонстрация и применение электронных источников информации.	2	1, 2, 3
<b>Раздел 10. Доклад: содержание, этапы, правила подготовки и выступления</b>		<b>2</b>	
Тема 10.1. Содержание и этапы работы над докладом.	Содержание и этапы работы над докладом. Структурные и содержательные нормы доклада. Требования к оформлению письменного доклада.	1	1, 2, 3
	<b>Практическое занятие № 11</b> Формулирование выводов о правилах публичного проведения доклада,	1	

	способах ведения дискуссии и аргументированном отстаивании собственной позиции.		
<b>Раздел 11. Компьютерная презентация к докладу</b>		<b>4</b>	
Тема 11.1. Электронная презентация к докладу.	Структура электронной презентации к докладу: титульный слайд, введение, основная часть, заключение, список использованных источников, благодарности, обратная связь. Общие требования к оформлению слайдов: оформление заголовков, выбор шрифтов, гамма и фон, стиль изложения, формулы и иллюстрации.	2	1, 2, 3
Зачёт по дисциплине	<b>Практическое занятие № 12</b> Защита рефератов, выступление с докладом и презентацией.	2	

Для характеристики уровня общения используются следующие обозначения:

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

### **3. Условия реализации адаптационной дисциплины**

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

Для реализации адаптационной дисциплины имеется учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий дисциплины «Основы интеллектуального труда», рабочая программа, календарно-тематический план;
- библиотечный фонд

Технические средства обучения:

- компьютер, классная и интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с нарушением слуха, должна быть оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, документ-камерой, мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах. Таких как система организации равномерного звукового поля «FrontRowJuno», индукционная система «Исток А2».

Для слабовидящих обучающихся в лекционных и учебных аудиториях необходимо предусмотреть возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеувеличителей для удаленного просмотра.

Обучение лиц с нарушениями зрения предполагает использование брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ невидимого доступа к информации, программ-синтезаторов речи и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушениями зрения используется карманная лупа.

Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата в лекционных и учебных аудиториях необходимо предусмотреть передвижные, регулируемые парты с источником питания для индивидуальных технических средств, обеспечивающие реализацию эргономических принципов.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Для реализации программы используются материалы в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся и восприятия информации:

для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля;

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

- **Основные источники:**

#### Федеральные законы

1. 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 изменениями, внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ).

2. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

3. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»».

4. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».



### Литература для студентов и преподавателей:

5. Воронцов Г.А. Основы технологии интеллектуального труда студентов. –Ростов н/Д: РГПУ, 2014.

6. Кузнецов, И.Н. Основы научных исследований: учеб.пособие /И.Н. Кузнецов. – М.: Дашков и Ко, 2013. – [Электронный ресурс: <http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114174>].

#### • **Дополнительные источники:**

7. Валеева, Н.Ш. Психология и культура умственного труда: учебное пособие /Н.Ш. Валеева, Н.П. Гончарук. – М.: КноРус, 2014.

8. Кузнецов И.Н. Рефераты, курсовые и дипломные работы. Методика подготовки и оформления. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014.

9. Лаврентьев Г.В. Инновационные обучающие технологии в профессиональной подготовке специалистов. – Ч.1. – Барнаул: Изд-во Алт. ун-та, 2013.

10. Современные образовательные технологии: учебное пособие. Под ред.Н.В. Бордовской. – М.: КНОРУС, 2014.

11. Шаповал В.В., Митрофанов К.Г. Как быстро и правильно написать. Пособие для старшеклассников и студентов. – М.: Издательский дом «Новый учебник», 2004.

12. Шкляр, М.Ф. Основы научных исследований: учебное пособие /М.Ф. Шкляр. – 5- е изд. – М.: Дашков и Ко, 2014. – [Электронный ресурс: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=253957>]

### Интернет-ресурсы:

13. <http://www.ebdb.ru> – книжная поисковая система.

14. <http://spedkoll.ru/opornye-konspekty> – опорные конспекты занятий педагогов, для обучающихся с ОВЗ.

### **3.3.Используемые образовательные технологии**

Применяемая технология в процессе реализации адаптационной дисциплины связана с тем или иным типом нарушения: дети с нарушением слуха, со зрительным дефектом, с нарушением функций опорно-двигательного аппарата. Реализуются такие образовательные технологии как:

– лично-ориентированное обучение - организация учебного процесса таким образом, чтобы учитывались индивидуальные психофизические особенности;

– инновационные технологии - использование в процессе обучения модернизированных технических средств с целью улучшения качества образования (аудовизуальные средства, специализированные компьютерные технологии, звукоусиливающая аппаратура, электроакустическое оборудование индивидуального пользования для слухоречевой

реабилитации, складная механическая опора для беспрепятственного передвижения детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата в помещении и уличных условиях, инновационный планшетный программный комплекс для работы с текстами VisuplusActive);

– здоровьесберегающие технологии - создание в классе обстановки комфорта, а именно следить за тем, как падает свет, менять местоположение учащегося, проведение физкультминутки на снятия напряжения мышц глаз, руки, кисти, применение упражнений на развитие мелкой моторики;

– дистанционные технологии - технологии для дистанционного обучения с лицами, не способными посещать классно-урочные занятия наравне со всеми в силу своих индивидуальных особенностей;

– технологии группового обучения;

– информационно-коммуникационные технологии;

– игровые технологии;

– разноуровневое обучение.

При проведении занятий обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, поступающих с ограниченными возможностями здоровья:

1) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

- задания для выполнения, а также методические указания для выполнения аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

2) для глухих и слабослышащих:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- практические нормативы по элективным курсам адаптивной физической культуры выполняются обычные, дифференцированные.

3) для лиц с нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей:

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

На теоретических занятиях при изучении данной дисциплины используется следующая

компьютерная и мультимедийная техника:

Для студентов с нарушениями слуха.

Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств.

Для слабослышащих студентов может быть заключен договор с сурдопереводчиком.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

Для студентов с нарушениями зрения.

Наличие программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое воспроизведение,) и позволяют им самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения. В сети Интернет имеется версия официального сайта филиала для слабовидящих (для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению)

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения, условно делятся на две группы: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

Наличие компьютерной техники, адаптированной для инвалидов со специальным программным обеспечением.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативные устройства ввода информации. Имеются специальные возможности операционной системы Windows, таких как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

При проведении практических занятий среди студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ созданы материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа в помещения для занятий.

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

13. Операционная система Windows
14. Пакет офисных программ MicrosoftOffice
15. Электронно-библиотечная система издательства

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины АУД.01 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.

Итоговый контроль проводится преподавателем после изучения всего курса.

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 - тестирование. 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.

Итоговая аттестация обучающихся осуществляется в форме защиты реферата. При необходимости для инвалидов и лиц с ОВЗ предусматривается увеличение времени на подготовку, а также предоставляется дополнительное время для подготовки.

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Освоенные умения</b> - составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;	<b>Текущий контроль:</b> Практическое занятие/наблюдение в процессе выполнение практической работы. <b>Итоговый контроль:</b> зачёт
- работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья	<b>Текущий контроль:</b> Практическое занятие/наблюдение в процессе выполнение практической работы. <b>Итоговый контроль:</b> зачёт
- выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументированно отстаивать собственную позицию;	<b>Текущий контроль:</b> Практическое занятие/наблюдение в процессе выполнение практической работы. <b>Итоговый контроль:</b> зачёт
- представлять результаты своего интеллектуального труда;	<b>Текущий контроль:</b> Практическое занятие/наблюдение в процессе выполнение практической работы. <b>Итоговый контроль:</b> зачёт
- ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;	<b>Текущий контроль:</b> Практическое занятие/наблюдение в процессе выполнение

	практической работы. <b>Итоговый контроль:</b> зачёт
- рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом ограничений здоровья;	<b>Текущий контроль:</b> Практическое занятие/наблюдение в процессе выполнения практической работы. <b>Итоговый контроль:</b> зачёт
- применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы;	<b>Текущий контроль:</b> Практическое занятие/наблюдение в процессе выполнения практической работы. <b>Итоговый контроль:</b> зачёт
- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы;	<b>Текущий контроль:</b> Практическое занятие/наблюдение в процессе выполнения практической работы. <b>Итоговый контроль:</b> зачёт
<b>Освоенные знания:</b> - особенности интеллектуального труда обучающегося на различных видах аудиторных занятий;	<b>Текущий контроль:</b> тестирование, устный опрос <b>Итоговый контроль:</b> зачёт
- основы методики самостоятельной работы;	<b>Текущий контроль:</b> тестирование, фронтальный опрос <b>Итоговый контроль:</b> зачёт
- принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией	<b>Текущий контроль:</b> тестирование, фронтальный опрос <b>Итоговый контроль:</b> зачёт
- различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;	<b>Текущий контроль:</b> тестирование, устный опрос <b>Итоговый контроль:</b> зачёт
- способы самоорганизации учебной деятельности;	<b>Текущий контроль:</b> тестирование, устный опрос по группам <b>Итоговый контроль:</b> зачёт
- рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т.п.)	<b>Текущий контроль:</b> тестирование, устный опрос <b>Итоговый контроль:</b> зачёт

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме дифференцированного зачета. При необходимости для инвалидов и лиц с ОВЗ предусматривается увеличение времени на подготовку к дифференцированному зачету.

При проведении процедуры оценивания результатов образования обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предусматривается

использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями.

Инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, устно с использованием услуг сурдопереводчика, ассистента).

Доступная форма предоставления заданий оценочных средств: в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода.

Доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, с использованием услуг ассистента, устно).

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

## Аннотация к рабочей программе адаптационной дисциплины «Основы интеллектуального труда»

Рабочая программа адаптационной дисциплины «Основы интеллектуального труда» разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Учебная нагрузка обучающихся (максимальная) 32 часа, в том числе: лекций 18 часов, практических занятий 14 часов.

Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего) 32 часов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;
- работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и 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.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусмотрено увеличение времени на подготовку, а также предоставление дополнительного времени для подготовки ответа.

Итоговый контроль осуществляется в конце четвёртого семестра в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся.

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРИВОШЕЙНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
АУД.05 КОММУНИКАТИВНЫЙ ПРАКТИКУМ**

По профессии 18.07.1906.  
Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

Адаптированная программа учебной дисциплины АД.05 Коммуникативный практикум разработана:

- с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС СПО и профиля профессионального образования;
- Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденного Министерством науки и образования от 20.04.2015 № 06-830вн;
- Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн);
- Письмом Министерства Просвещения России от 11.02.2019 № 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости».

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

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

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кривошеинский агропромышленный техникум», Бакчарский филиал

Рассмотрено на методическом заседании преподавателей профессиональных дисциплин  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_ 2022 года.  
Руководитель МО \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Разработчик:

Согласовано: С.С. Скубиёва, методист филиала техникума

Организация-разработчик: ОГБПОУ «КАПТ», Бакчарский филиал

## СОДЕРЖАНИЕ

Номер раздела	Наименование раздела	стр.
1	Паспорт рабочей программы адаптационной дисциплины	4
2	Структура и содержание адаптационной дисциплины	8
3	Условия реализации адаптационной дисциплины	10
4	Контроль и оценка результатов освоения адаптационной дисциплины	15

## **10. Паспорт рабочей программы адаптационной дисциплины «Коммуникативный практикум»**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа адаптационной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО и разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ) с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

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

Дисциплина «Коммуникативный практикум» входит в состав адаптационного цикла, в число адаптационных дисциплин и способствует успешной адаптации обучающихся, инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательном учреждении.

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

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей: 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.

Задачами реализации программы являются:

1. Уметь толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; вступать в эффективные межличностные и деловые коммуникации.

2. Ориентироваться в незнакомых ситуациях учебной и внеучебной деятельности, действовать с учетом данных условий.

3. Изучить особенности поведения личности в конфликтной ситуации, освоить технологию переговорного процесса в режимах принципиальной позиции, компромисса, сотрудничества.

4. 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;
- выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;
- методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и 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.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся общих компетенций (далее ОК), необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования:

- ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 3. Планировать и реализовывать собственное и личностное развитие.
- ОК 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной деятельности.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов; самостоятельной работы обучающегося 0 часов.

## 2. Структура и содержание адаптационной дисциплины

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

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (максимальная)	<b>36</b>
Объем работы во взаимодействии с преподавателем (всего)	<b>36</b>
в том числе:	
лекции, уроки	<b>12</b>
практические занятия	<b>24</b>
лабораторные занятия	-
семинарские занятия	-
курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>-</b>
в том числе:	
выполнение рефератов, тестирование, практические задачи, самостоятельные работы по изученным темам	
Итоговая аттестация в форме <b>дифференцированного зачёта</b>	



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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1. Межличностная коммуникация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	1,2
	1. Сущность коммуникации в разных социальных сферах. Основные функции и виды коммуникации.	2	
	2. Специфика вербальной и невербальной коммуникации.		
	<b>Практические занятия №1: Тренинг «Развитие коммуникативных способностей»</b>	4	2,3
<b>Тема 2. Речь в социальном взаимодействии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	1,2
	Фактическая и информативная речь. Конативная и эмотивная функции речи.	2	
	Социальная речь. Стратегия и тактика речевого поведения.		
	<b>Практические занятия №2: Разбор конкретных ситуаций</b>	2	2,3
<b>Тема 3. Логика, этика и эстетика публичного выступления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	1,2
	1. Дикция и выразительное чтение в культуре речевого общения.	2	
	2. Особенности этики делового общения.		
	3. Логика, этика, эстетика речи в речевой коммуникации		
	<b>Практические занятия №3: Деловая игра «Оратор».</b>	2	3
<b>Тема 4. Понятие деловой этики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	1,2
	1. Понятия «деловая этика», «профессиональная этика», этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами	2	
	2. Внешний облик делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары.		

	<b>Практические занятия №4:</b> Тест «Оценка уровня этичности организации»	2	3
<b>Тема 5. Эффективное общение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	1,2
	1. Спор: происхождение и психологические особенности. Стратегия спора.	2	
	2.Дискуссия как один из методов коллективного решения		
	3.Особенности манипулятивного общения, манипулятивный стиль общения.		
	4.Способы (приемы) манипулятивного общения		
	<b>Практические занятия №5:</b> Деловая игра «Дискуссия»	6	2,3
<b>Тема 6. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили поведения в конфликтной ситуации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	1,2
	1 Причины возникновения коммуникативных барьеров и конфликтов в общении.	2	
	2. Психологическая характеристика методов, средств преодоления барьеров в коммуникации.		
	3.Стратегии поведения при конструктивных конфликтах: соперничество, сотрудничество, компромисс, избегание, приспособление. Правила поведения в конфликтах.		
	<b>Практические занятия №6:</b> Барьерыобщения.Отработка поведения в конфликтных ситуациях.	6	3
<b>Зачет дифференцированный</b>	<b>Практические занятия № 7</b>	<b>2</b>	
	<b>Всего</b>	<b>36</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

### **3. Условия реализации адаптационной дисциплины**

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

Для реализации адаптационной дисциплины имеется учебный кабинет адаптированных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий дисциплины «Коммуникативный практикум», рабочая программа, календарно-тематический план;
- библиотечный фонд

Технические средства обучения:

- компьютер, классная и интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица с нарушением слуха, должна быть оборудована радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, документ-камерой, мультимедийной системой.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах. Таких как система организации равномерного звукового поля «FrontRowJuno», индукционная система «Исток А2».

Для слабовидящих обучающихся в лекционных и учебных аудиториях необходимо предусмотреть возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеувеличителей для удаленного просмотра.

Обучение лиц с нарушениями зрения предполагает использование брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушениями зрения используется карманная лупа.

Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата в лекционных и учебных аудиториях необходимо предусмотреть передвижные, регулируемые парты с источником питания для индивидуальных технических средств, обеспечивающие реализацию эргономических принципов.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

## **литературы**

Для реализации программы используются материалы в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся и восприятия информации:

для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля;

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

### **Основные источники:**

1. А. К. Болотова, Ю. М. Жуков, Л. А. Петровская. Социальные коммуникации. Психология общения : учебник и практикум для СПО. Издательство: Юрайт. 2016 г.

2. Мандель, Б.Р. Психология общения: история и проблематика : учебное пособие / Б.Р. Мандель. – Москва: Берлин :Директ-Медиа, 2018. - 422с.

### **Дополнительные источники:**

1. Кафтан В.В. Деловая этика: учебник и практикум для СПО/ Кафтан В.В., Чернышова Л.И. — Электрон. текстовые данные.— М.: Издательство Юрайт 2015.,— 301 с.

2. Садовская В.С. Психология общения: учебник и практикум для СПО/ Садовская В.С. Ремизов В.А.. — Электрон. текстовые данные.— М.: Издательство Юрайт 2016.\

3. Самыгин С.И. , Руденко А.М. Деловое общение. Культура речи. Учебное пособие с доступом к on-line версии. М.: Кнорус, 2018.-472с.

4. Столяренко А.М. Социальная психология: учебник/ А.М Столяренко. – Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2016. – 431 с

### **Интернет – ресурсы:**

Мир психологии - <http://psychology.net.ru>

Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» - <https://www.biblio-online.ru>

Электронно-библиотечная система «IPRbooks» - <http://www.iprbookshop.ru>

## **3.3.Используемые образовательные технологии**

Применяемая технология в процессе реализации адаптационной дисциплины связана с тем или иным типом нарушения: дети с нарушением слуха, со зрительным дефектом, с нарушением функций опорно-двигательного аппарата. Реализуются такие образовательные технологии как:

- лично-ориентированное обучение - организация учебного процесса таким образом, чтобы учитывались индивидуальные психофизические особенности;
- инновационные технологии - использование в процессе обучения модернизированных технических средств с целью улучшения качества образования (аудовизуальные средства, специализированные компьютерные технологии, звукоусиливающая аппаратура, электроакустическое оборудование индивидуального пользования для слухоречевой реабилитации, складная механическая опора для беспрепятственного передвижения детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата в помещении и уличных условиях, инновационный планшетный программный комплекс для работы с текстами VisuplusActive);
- здоровьесберегающие технологии - создание в классе обстановки комфорта, а именно следить за тем, как падает свет, менять местоположение учащегося, проведение физкультминутки на снятия напряжения мышц глаз, руки, кисти, применение упражнений на развитие мелкой моторики;
- дистанционные технологии - технологии для дистанционного обучения с лицами, не способными посещать классно-урочные занятия наравне со всеми в силу своих индивидуальных особенностей;
- технологии группового обучения;
- информационно-коммуникационные технологии;
- игровые технологии;
- разноуровневое обучение.

При проведении занятий обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, поступающих с ограниченными возможностями здоровья:

- 1) для слабовидящих:
  - обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
  - обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
  - задания для выполнения, а также методические указания для выполнения аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

2) для глухих и слабослышащих:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- практические нормативы по элективным курсам адаптивной физической культуры выполняются обычные, дифференцированные.

3) для лиц с нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей:

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

На теоретических занятиях при изучении данной дисциплины используется следующая компьютерная и мультимедийная техника:

Для студентов с нарушениями слуха.

Наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств.

Для слабослышащих студентов может быть заключен договор с сурдопереводчиком.

Учебная аудитория, в которой обучаются студенты с нарушением слуха, оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор, телевизор), электронной доской, мультимедийной системой. Особую роль в обучении слабослышащих также играют видеоматериалы.

Для студентов с нарушениями зрения.

Наличие программне-визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи.

Компьютерные тифлотехнологии базируются на комплексе аппаратных и программных средств, обеспечивающих преобразование компьютерной информации в доступные для незрячей и слабовидящей формы (звуковое воспроизведение,) и позволяют им самостоятельно работать на обычном персональном компьютере с программами общего назначения. В сети Интернет имеется версия официального сайта филиала для слабовидящих (для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению)

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе студентов с нарушениями зрения, условно делятся на две группы: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио и тактильные сигналы.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

Наличие компьютерной техники, адаптированной для инвалидов со специальным программным обеспечением.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата используются альтернативные устройства ввода информации. Имеются специальные возможности

операционной системы Windows, таких как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настройка действий Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши.

При проведении практических занятий среди студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ созданы материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа в помещения для занятий.

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

16. Операционная система Windows
17. Пакет офисных программ MicrosoftOffice
18. Электронно-библиотечная система издательства

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

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

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий, а также при выполнении индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

При осуществлении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению:обеспечивается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; обеспечивается наличие альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы).

При осуществлении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху обеспечивается наличие надлежащих звуковых средств воспроизведения информации.

Для обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, обеспечивается возможность беспрепятственного доступа в учебные кабинеты, в которых будет осуществляться текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.

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.



<b>. Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Освоенные умения:</b>	
<p>— толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;</p> <p>— выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;</p> <p>— находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее;</p> <p>— ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом;</p> <p>— эффективно взаимодействовать в команде;</p> <p>— взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт;</p> <p>— ставить задачи профессионального и личностного развития</p>	<p>Формы и методы контроля определяются с учетом индивидуальных особенностей обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос;</li> <li>- Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, и др.).</li> </ul>
<b>Усвоенные знания:</b>	
<p>— теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;</p> <p>— методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению;</p> <p>— приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;</p> <p>— способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций;</p> <p>— правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.</p>	<p>Формы и методы контроля определяются с учетом индивидуальных особенностей обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос;</li> <li>- Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, и др.);</li> <li>- Проверка ведения тетрадей;</li> </ul>

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме дифференцированного зачета. При необходимости для инвалидов и лиц с ОВЗ предусматривается увеличение времени на подготовку к дифференцированному зачету.

При проведении процедуры оценивания результатов образования обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предусматривается

использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями.

Инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, устно с использованием услуг сурдопереводчика, ассистента).

Доступная форма предоставления заданий оценочных средств: в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода.

Доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, с использованием услуг ассистента, устно).

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

## **Аннотация к рабочей программе адаптационной дисциплины «Коммуникативный практикум»**

Рабочая программа адаптационной дисциплины «Коммуникативный практикум» разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

Учебная нагрузка обучающихся (максимальная) 36 часов, в том числе: лекций 12 часов, практических занятий 24 часов.

Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего) 36 часов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные психологические 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;
- методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и 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.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусмотрено увеличение времени на подготовку, а также предоставление дополнительного времени для подготовки ответа.

Итоговый контроль осуществляется в конце первого семестра в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 01 Введение в профессию**

По профессии 18.07.1906  
Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

Адаптированная программа учебной дисциплины ОП. 01 Введение в профессию разработана:

- с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС СПО и профиля профессионального образования;
- Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденного Министерством науки и образования от 20.04.2015 № 06-830вн;
- Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн);
- Письмом Министерства Просвещения России от 11.02.2019 № 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости».

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

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

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кривошеинский агропромышленный техникум», Бакчарский филиал

Рассмотрено на методическом заседании преподавателей профессиональных дисциплин  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_ 2022 года.  
Руководитель МО \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Разработчик:

Согласовано: С.С. Скубиёва, методист филиала техникума

Организация-разработчик: ОГБПОУ «КАПТ», Бакчарский филиал

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Введение в специальность

### 1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Введение в профессию» является частью адаптированной основной программы профессионального обучения для подготовки рабочих по профессии 18.07.1906 Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов

### 1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина ОП.01 «Введение в профессию» является дополнительной и входит в общепрофессиональные дисциплины

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

Задачи изучения дисциплины «Введение в профессию» - ознакомление студентов со значением, необходимостью и основами будущей специальности, ролью и значением специалиста общественного питания в общественном производстве.

Целью изучения дисциплины является знакомство студентов с организацией образовательного процесса.

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

**Владеть:** культурой учебной деятельности.

**Знать:**

- нормативные акты техникума, регулирующие образовательный процесс техникума;
- структуру управления образовательным процессом техникума;
- структуру каналов получения необходимой для образовательного процесса информации;
- формы предоставления результатов освоения основной профессиональной образовательной программы;
- виды деятельности технолога общественного питания;
- профессиональные качества будущего специалиста;
- историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания;
- современные направления и тенденции в общественном питании;

- основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании;
- взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности;
- общие требования к обслуживающему и производственному персоналу;
- правила личной гигиены и гигиены рабочего места;
- правила внутреннего распорядка и трудовой дисциплины на предприятиях общественного питания;
- нормативную базу;
- назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;
- национальные особенности русской кухни;
- национальные особенности кухни народов мира.

**Уметь:**

- использовать нормативно-управленческую информацию в своей учебной деятельности;
- представлять характеристику будущей профессиональной деятельности;
- соблюдать правила внутреннего распорядка техникума;
- производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- использовать сайт техникума;
- использовать библиотечный фонд техникума;
- составлять портфолио.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
Теоретические занятия	<b>18</b>
Лабораторные занятия	<b>18</b>
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа (всего)</b>	<b>-</b>
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

## 2.2 Тематический план и содержание общеобразовательной учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Общие сведения</b>			
<b>Введение</b>	<i>Содержание учебного материала</i> 1.История ПОО 2. Знакомство со структурой ПОО 3.Педагогический коллектив техникума 4. Устав колледжа 5. Правила внутреннего распорядка 6. Общие сведения об учебном процессе и аттестации студентов	<b>2</b>       <b>2</b>	
<b>Раздел 2. Психологическая адаптация</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 2.1</b> Адаптационный тренинг.	<i>Содержание учебного материала</i> Знакомство с группой, со специальностью, анкетирование студентов	<b>2</b>	
<b>Раздел 3. Знакомство со специальностью</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 3.1</b> Цели и задачи изучения дисциплины.	<i>Содержание учебного материала</i> Цели и задачи изучения дисциплины. Содержание дисциплины и организация учебного процесса. Связь дисциплины с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов.	<b>2</b>	
<b>Тема 3.2</b> Общественное питание – отрасль народного хозяйства.	<i>Содержание учебного материала</i> Особенности отрасли, задачи, функции. История формирования общественного питания. Ознакомление с биографией известных поваров-кулинаров мирового значения. Современные направления в общественном питании.	<b>2</b>	
<b>Тема 3.3</b> Теоретические	<i>Содержание учебного материала</i> Технологический цикл производства кулинарной продукции.	<b>2</b>	

основы технологии производства общественного питания.	Характеристика этапов технологического процесса. Приготовление полуфабрикатов и готовой продукции.		
<b>Тема 3.4</b> Основы организации общественного питания.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания. 2. Классификация предприятий общественного питания и характеристика их типов. 3. Ассортимент продукции, вырабатываемый на предприятиях общественного питания. 4. Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания.	2	
<b>Тема 3.5</b> Оперативное планирование производства и технологическая документация.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Меню: виды, понятие, характеристика. 2. Нормативная документация (сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, технологические карты, ТТК, СТП, ГОСТы, ОСТы и ТУ).	1	
<b>Тема 3.6</b> Персонал предприятий общественного питания различных типов.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Общие требования к обслуживающему персоналу. 2. Общие требования к производственному персоналу. 3. Обязанности, права и ответственность работников общественного питания.	1	
<b>Тема 3.7</b> Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания.	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Организация рабочего места на предприятии. 2. Правила личной гигиены, обязательные санитарные правила работников кухни.	1	
<b>Тема 3.8</b> Виды практики и их значение в образовательном процессе.	<b>Содержание учебного материала</b> Основные цели прохождения учебной, производственной и преддипломной практики.	1	
<b>Раздел 4 Разработка портфолио</b>		<b>20</b>	

<b>Тема 4.1 Технология создания портфолио.</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b>2</b>	
	1. Термин портфолио. 2. Цель и виды портфолио. 3. Структура и компоненты портфолио. 4. Этапы деятельности в создании, оформлении и презентации портфолио. 5. Сбор материалов портфолио. 6. Презентация портфолио.	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия</b> Экскурсии на предприятия общественного питания. Знакомство с технологической лабораторией техникума. Проф пробы в учебной мастерской (карвинг из овощей). Встреча и проведение мастер-класса с успешными выпускниками техникума. Разработка портфолио	<b>18</b>	
	<b>Итоговый контроль в форме зачета</b>	<b>2</b>	
	<b>Итого</b>	<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета профессиональных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

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

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы для обучающихся и преподавателя**

##### **Основные источники:**

1. Голуб Г. Б., Перелыгина Е. А. Введение в профессию: общие компетенции профессионала: Учебные материалы. – Самара: ЦПО, 2011.
2. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2011, 272 с.
3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2012, 272 с.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2011, 480 с.
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2012, 170 с.

##### **Дополнительные источники:**

6. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены Постановлением Правительства РФ от 21.05.2001г. № 389 (в редакции последних изменений).
7. ГОСТ Р 50762 – 2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
8. ГОСТ Р 50935 – 2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
9. ГОСТ Р 50764 -2009 Услуги общественного питания. Общие требования.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной учебной дисциплины осуществляется преподавателями в процессе проведения самостоятельных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать нормативно-управленческую информацию в своей учебной деятельности;</li> <li>– представлять характеристику будущей профессиональной деятельности;</li> <li>– соблюдать правила внутреннего распорядка техникума;</li> <li>– производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</li> <li>– использовать сайт техникума;</li> <li>– использовать библиотечный фонд техникума;</li> <li>– составлять портфолио.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормативные акты техникума, регулирующие образовательный процесс техникума;</li> <li>– структуру управления образовательным процессом техникума;</li> <li>– структуру каналов получения необходимой для образовательного процесса информации;</li> <li>– формы предоставления результатов освоения основной профессиональной образовательной программы;</li> <li>– виды деятельности технолога общественного питания;</li> <li>– профессиональные качества будущего специалиста;</li> <li>– историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания;</li> <li>– современные направления и тенденции в общественном питании;</li> <li>– основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании;</li> <li>– взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос;</li> <li>- Выполнение практических работ;</li> <li>- Внеаудиторная самостоятельная работа.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устный опрос;</li> <li>- Выполнение практических работ;</li> <li>- Внеаудиторная самостоятельная работа.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>– общие требования к обслуживающему и производственному персоналу;</li><li>– правила личной гигиены и гигиены рабочего места;</li><li>– правила внутреннего распорядка и трудовой дисциплины на предприятиях общественного питания;</li><li>– нормативную базу;</li><li>– назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;</li><li>– национальные особенности русской кухни;</li><li>– национальные особенности кухни народов мира.</li></ul>	<b>Зачет</b>
---	--------------

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГБПОУ «КАПТ»  
\_\_\_\_\_ Н.Н.Сайнакова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
АДАптиРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП 03 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА**

По профессии 18.07.1906.  
Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов.



Программа учебной дисциплины «Эффективное поведение выпускников на рынке труда».

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное учреждение дополнительного профессионального образования «Региональный центр развития профессиональных компетенций»

Разработчики:

Глазкова Елена Александровна, методист ОГБПОУ «Томский базовый медицинский колледж»;

Конищева Юлия Борисовна, преподаватель ОГБПОУ «Северский промышленный колледж»;

Федорова Людмила Александровна, преподаватель ОГБПОУ «Томский экономико-промышленный колледж»;

Шатрова Елена Александровна, заместитель директора по методическому сопровождению образовательных проектов ОГБУДПО «Региональный центр развития профессиональных компетенций».

Программа рассмотрена и рекомендована Экспертно-методическим советом Департамента профессионального образования Томской области (протокол от 31 мая 2019 года № 2).

Рассмотрено на методическом заседании преподавателей специальных дисциплин БФ ОГБПОУ «КАПТ»

Руководитель МО \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

**Содержание:**

1. Общая характеристика программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины .....
3. Условия реализации программы учебной дисциплины.....
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины....

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА

### 1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии По профессии 18.07.1906.  
Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и в программах повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовки по рабочим профессиям.

**1.2. Место учебной дисциплины** в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Основы бережливого производства» является вариативной и относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы

**1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

Код	Умения	Знания
ОКО1 ОК 02 ОК 03		З 1. Основные понятия и принципы бережливого производства
ОК 04 ОК 07 ОК 10		З 2. Роль бережливого производства в профессиональной деятельности специалиста
	У 1. Выявлять потери в процессе профессиональной деятельности	З 3. Понятия, классификацию, виды потерь и методы их выявления
	У 2. Разрабатывать стандартизированные операционные процедуры	З 4. Основные инструменты бережливого производства
	У 3. Проводить оценку рабочего места в соответствии с принципами бережливого производства	
	У 4. Строить карты потока создания ценности	З 5. Понятие потока создания ценности

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

всего - 38 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 34 часа, ВСР – 4 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная учебная нагрузка (всего)	38
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	34
в том числе:	
лабораторные занятия (если предусмотрено)	*
практические занятия (если предусмотрено)	
консультации	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	4
в том числе:	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	2

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы бережливое производства»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов
1	2
Тема 1. Основные понятия и принципы	Содержание учебного материала: Бережливое производство: понятие, цели. Формирование концепций бережливого производства. Потери: классификация, виды. Основные принципы и методы бережливого производства. Система Кайдзен. Этапы внедрения бережливого производства на предприятии.

<i>Тема 2.</i> Понятие потока создания ценности	<i>Содержание учебного материала:</i> Поток создания ценности. Составление карты потока создания ценности (этапы) Функции КПСЦ. Алгоритм построения КПСЦ. Анализ процессов и их характеристик по картам. Создание карты будущего состояния.
	<i>Практическая работа</i> 1. Организация потока единичных изделий.
	2. Организация потока единичных изделий с учетом повышения производительности.
	3. <i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i> Поиск путей повышения производительности ПСЦ.
<i>Тема 3.</i> Инструменты бережливого производства	<i>Содержание учебного материала:</i> Понятие системы «Точно в срок». Координация производства продукции в системе «Точно в срок». Понятие системы 5S: задачи, принципы, методика внедрения. Система ТРМ как инструмент снижения времени простоев оборудования из-за отказов и ремонта. Цели и принципы ТРМ. Решение проблем. Производственный анализ. Стандартизированная работа. Стандарты и стандартизация в бережливом производстве. Стандартизированные операционные процедуры, регламентирование деятельности.
	<i>Практическая работа</i> 4. Разработка требований к рабочим местам подразделения в соответствии с требованиями системы 5S (по вариантам)
	5. Оценка рабочего места в соответствии с принципами 5S (по индивидуальным заданиям).
	6. Разработка стандартизированной операционной процедуры.
	<i>КОНСУЛЬТАЦИЯ</i>
	<i>Дифференцированный зачет</i>
	<i>ВСЕГО:</i>

## 2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы имеется учебный кабинет:

Оборудование учебного кабинета:

- мультимедийный проектор;
- рабочие места студентов по количеству студентов;
- компьютер;
- рабочее место преподавателя.

### 2.3. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Авдеенко И.О., Береславская Н.С. Бережливое производство. Основы: учеб. пособие: - М.: Market DS, 2008. — 347, [1] с. — (Рабочие нового поколения).

2. Авдеенко, Н.О. Бережливое производство. Основы: тетрадь-практикум / Н.О. Авдеенко, Н.С. Береславская. - М.: Market DS, 2008.

Дополнительные источники:

1. Лайкер, Дж. Дао Toyota: 14 принципов менеджмента ведущей компании мира / Джеффри Лайкер; Пер. с англ. — 9-е изд. — М.: АЛЬПИНА ПАБЛИШЕР, 2014. -400 с.

2. Лайкер, Дж. Практика дао Toyota: руководство по внедрению принципов менеджмента Toyota / Джеффри Лайкер, Дэвид Майер; Пер. с англ. — 6-е изд. — М.: АЛЬПИНА ПАБЛИШЕР, 2014. - 586 с.

Интернет-ресурсы:

1. Деловой портал «Управление производством» - <http://www.up-pro.ru/>.

2. Leaninfo.ru [Блог о производственном менеджменте]

<http://www.leaninfo.ru/>.

### **1.1. Организация образовательного процесса**

Изучение учебной дисциплины осуществляется: для групп студентов, обучающихся на базе основного общего образования (9 классов) на 3 курсе.

Итоговый контроль (промежуточная аттестация) проводится в форме дифференцированного зачета.

### **1.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров: **наличие высшего образования.**

## **4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
<i>Знать:</i> 3 1. Основные понятия и принципы бережливого производства	<b>Текущий контроль:</b> тестирование <b>Промежуточная аттестация:</b> оценка на дифференцированном зачете
3 2. Роль бережливого производства в профессиональной деятельности специалиста	<b>Текущий контроль:</b> тестирование <b>Промежуточная аттестация:</b> оценка на дифференцированном зачете
3 3. Понятия, классификацию, виды потерь и методы их выявления	<b>Текущий контроль:</b> тестирование <b>Промежуточная аттестация:</b> оценка на дифференцированном зачете

3 4. Основные инструменты бережливого производства	<b>Текущий контроль:</b> тестирование <b>Промежуточная аттестация:</b> оценка на дифференцированном зачете
3 5. Понятие потока создания ценности	<b>Текущий контроль:</b> тестирование <b>Промежуточная аттестация:</b> оценка на дифференцированном зачете
<i>Уметь:</i>  У 1. Выявлять потери в процессе профессиональной деятельности	<b>Текущий контроль:</b> наблюдение в ходе выполнения практической работы <b>Промежуточная аттестация:</b> оценка на дифференцированном зачете
У 2. Разрабатывать стандартизированные операционные процедуры	<b>Текущий контроль:</b> наблюдение в ходе выполнения практической работы <b>Промежуточная аттестация:</b> оценка на дифференцированном зачете
У 3. Проводить оценку рабочего места в соответствии с принципами бережливого производства	<b>Текущий контроль:</b> наблюдение в ходе выполнения практической работы <b>Промежуточная аттестация:</b> оценка на дифференцированном зачете
У 4. Строить карты потока создания ценности	<b>Текущий контроль:</b> наблюдение в ходе выполнения практической работы <b>Промежуточная аттестация:</b> оценка на дифференцированном зачете

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
АДАптиРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 Физиология питания**

По профессии 18.07.1906.  
Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

Бакчар



Организация-разработчик: Бакчарский филиал Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кривошеинский агропромышленный техникум» (БФ ОГБПОУ "КАПТ")

Разработчик:

Бронникова Ирина Ивановна, преподаватель дисциплин профессионального цикла  
БФ ОГБПОУ «КАПТ»

Рассмотрено на методическом заседании преподавателей профессиональных дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 года.

Руководитель МО \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

© Бакчарский филиал Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кривошеинский агропромышленный техникум» (БФ ОГБПОУ «КАПТ»)

© И.И Бронников, преподаватель дисциплин профессионального цикла  
БФ ОГБПОУ «КАПТ»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>№</b>	<b>Наименование раздела</b>	<b>Стр.</b>
1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	
3.	Условия реализации учебной дисциплины	
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины Физиология питания является частью адаптированной основной программы профессионального обучения для подготовки рабочих по профессии 18.07.1906 Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов для лиц ограниченными возможностями здоровья

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям

## 1.3. Цель и задачи обучения:

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих компетенций**

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

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

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

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

- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать**

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- 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;
- 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;
- усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребления человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

#### **1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузкой обучающегося 36 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузкой обучающегося 36 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	6
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	<b>- 2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>		<i>Объем часов</i>	<i>Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы</i>
<i>1</i>	<i>2</i>		<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Раздел 1 Основы физиологии питания</b>			<b>36</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Основы физиологии питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>18</b>	ОК1-6 ПК1.1- ПК5.5
	Значение физиологии питания для человека. Основные понятия		2	
	Пищевые вещества и их физиологическая роль в структуре питания и для организма человека. Суточная норма потребности человека в питательных веществах.	2	2	
	Процесс пищеварения: физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи.	2	2	
	Общее понятие об обмене веществ, основные процессы обмена веществ в организме человека. Суточный расход энергии человека.	2	2	
	Рациональное питание. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания.	2	2	
	Назначение диетического (лечебного) питания, характеристика диет.	2	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>6</b>	
	Определение пищевой, физиологической и энергетической ценности продуктов питания.		6	
Тема 1.2 Белки. Жиры. Углеводы.	Содержание		6	ОК1-6 ПК1.1- ПК5.5

	1.Белки: физиологическая роль. Биологическая ценность белков растительного и животного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания. Потребность в белках, влияние избытка и недостатка белков на жизнедеятельность организма.		2	
	2. Жиры: физиологическая роль. Растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе питания. Жироподобные вещества, их значение. Современные представления о роли холестерина. Потребность организма в жирах, влияние их недостатка и избытка на обмен веществ.		2	
	3.Углеводы: физиологическая роль. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Роль пищевых волокон. Потребность организма в углеводах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ.		2	
Тема 1.3 Витамины	Содержание		4	ОК1-6 ПК1.1- ПК5.5
	1.Современные представления о роли витаминов в организме человека. Понятие об авитаминозах.		2	
	2.Физиологическая характеристика основных витаминов. Водорастворимые и жирорастворимые витамины. Витаминоподобные вещества. Потребность человека в витаминах, влияние внешних и внутренних факторов.		2	
Тема 1.4 Минеральные вещества и вода	Содержание		4	ОК1-6 ПК1.1- ПК5.5
	1.Минеральные вещества: значение для организма. Физиологическая роль важнейших макро-и микроэлементов, источники, суточная потребность организма		2	
	2.Вода: значение для организма, физиологическая роль. Водосолевой обмен. Водный баланс. Особенности питьевого режима в условиях жаркого климата, в горячих цехах		2	

Тема 1.5 Физиология пищеварения	Содержание		<b>2</b>	ОК1-6 ПК1.1- ПК5.5
	1.Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы. Усвояемость пищи, факторы, влияющие на неё.		<b>2</b>	
Тема 1.6 Обмен веществ и энергии	<b>Содержание</b>		<b>2</b>	ОК1-6 ПК1.1- ПК5.5
	<b>1.</b> Общие понятие об обмене веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ. Суточный расход энергии		<b>2</b>	
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>	
<b>Всего:</b>			<b>36</b>	

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

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

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

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



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета профессиональных дисциплин

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакат).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

**Основные источники: Нормативные:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. -Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.
2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
3. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
4. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. -Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 16 с.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. СанПин 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
7. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

**Основные источники:**

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2019г.256 с
2. Мартинчик А.Н. «Физиология питания, санитария и гигиена», учебник для сред.проф. образования - М, «Академия», 2019г.192с

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Умения:</b>		
<p>-проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</p> <p>-рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>-составить рационы питания</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям:</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>– Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p>	<p>Устный опрос</p> <p>Тестирование</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Дифференцированный зачёт</p>
<b>Знания:</b>		
<p>- роль пищи для организма человека;</p> <p>-основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>-суточный расход энергии;</p> <p>-состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>-роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</p> <p>-физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>-усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;</p> <p>-понятие рациона питания;</p> <p>-суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>-нормы и принципы рационального</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>	

<p>сбалансированного питания; -методику составления рационов питания; -ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; -общие требования к качеству сырья и продуктов; -условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров</p>		
---	--	--

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГБПОУ «КАПТ

\_\_\_\_\_ Н.Н.Сайнакова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
АДАптиРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ**

По профессии 18.07.1906.  
Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

Организация-разработчик: Бакчарский филиал Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кривошеинский агропромышленный техникум» (БФ ОГБПОУ "КАПТ")

Разработчик:

Бронникова Ирина Ивановна, преподаватель дисциплин профессионального цикла  
БФ ОГБПОУ «КАПТ»

Рассмотрено на методическом заседании преподавателей профессиональных дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 года.

Руководитель МО \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

© Бакчарский филиал Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кривошеинский агропромышленный техникум» (БФ ОГБПОУ «КАПТ»)

© И.И Бронников, преподаватель дисциплин профессионального цикла  
БФ ОГБПОУ «КАПТ»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>№</b>	<b>Наименование раздела</b>	<b>Стр.</b>
1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	
3.	Условия реализации учебной дисциплины	
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	

# 1. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Основы микробиологии, санитарии и гигиены

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины Основы микробиологии, санитарии и гигиены является частью адаптированной основной программы профессионального обучения для подготовки рабочих по профессии 18.07.1906 Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

**1.2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям

### 1.3. Цель и задачи обучения:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих компетенций

ОК2. Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.

ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

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

- 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 (ХАССП) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;



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

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: 32 часа

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	32
Объем образовательной программы	32
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	4
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме - дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>		<i>Объем часов</i>	<i>Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы</i>	
<i>1</i>	<i>2</i>		<i>3</i>	<i>4</i>	
<b>Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве</b>			<b>18</b>		
<b>Тема 1.1</b> Основы микробиологии	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>8</b>		
	Понятие о микроорганизмах. Основные группы и классификация микроорганизмов. Морфология и физиология микробов.	1,2	2	ОК2-6 ПК1.1- ПК5.5	
	Бактерии. Дрожжи. Грибы. Вирусы. Химический состав и обмен веществ микроорганизмов. Питание, дыхание микроорганизмов	1,2	2		
	Микробиология основных пищевых продуктов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	2	2		
	<b>Тематика практических занятий</b>			<b>2</b>	
	Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов. Органолептическая оценка безопасности пищевого сырья и продуктов.	2	2	ОК2-6 ПК1.1- ПК5.5	
<b>Тема 1.2.</b> Пищевые инфекции, пищевые отравления	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>10</b>		
	Основные пищевые инфекционные заболевания. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Микробиологический контроль.	2	4	ОК2-6 ПК1.1- ПК5.5	
	Основные пищевые отравления. Инфекционные, зоонозные, гельминтозные заболевания. Меры профилактики и предупреждения.	2	4		
	<b>Контрольная работа</b>		<b>2</b>		

<b>Раздел 2 Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>			<b>14</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Основные сведения о гигиене и санитарии труда	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>14</b>		
	Влияние внешней среды на здоровье человека. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.	2	4	ОК2-6 ПК1.1- ПК5.5	
	Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.	2	2		
	Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств. Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря.	2	4		
	<b>Тематика практических занятий</b>			<b>2</b>	
	Санитарная обработка оборудования и инвентаря. Приготовление дезинфицирующего и моющего раствора.	2	2	ОК2-6 ПК1.1- ПК5.5	
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>		
<b>ИТОГО</b>			<b>32</b>		

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

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

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета профессиональных дисциплин

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

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

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

**Основные источники: Нормативные:**

8. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036; в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
11. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.

2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

15. СанПиН 2.3.2.13.24-01 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
16. СанПиН 1.1.1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».
17. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
18. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

**Основные источники:**

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2013 г.160с

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с

3. Мартинчик А.Н. «Физиология питания, санитария и гигиена», учебник для сред.проф. образования - М, «Академия», 2011г.192с

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Понимать общий смысл четко произнесённых высказываний на известные темы</li> <li>-понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>-участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>– Рациональность действий и т.д.</li> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>-основные группы микроорганизмов;</li> <li>-микробиология основных пищевых продуктов;</li> <li>-правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>-классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>-правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>-возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul>

<p>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</p>		
--	--	--



ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГБПОУ «КАПТ»  
\_\_\_\_\_ Н.Н.Сайнакова  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
АДАптиРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.06«ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ  
И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ»**

По профессии 18.07.1906.  
Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

Бакчар

Организация-разработчик: Бакчарский филиал Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кривошеинский агропромышленный техникум» (БФ ОГБПОУ "КАПТ")

Разработчик:

Бронникова Ирина Ивановна, преподаватель дисциплин профессионального цикла  
БФ ОГБПОУ «КАПТ»

Рассмотрено на методическом заседании преподавателей профессиональных дисциплин  
Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ года.  
Руководитель МО \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

© Бакчарский филиал Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кривошеинский агропромышленный техникум»  
(БФ ОГБПОУ «КАПТ»)

© И.И Бронников, преподаватель дисциплин профессионального цикла БФ ОГБПОУ  
«КАПТ»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>№</b>	<b>Наименование раздела</b>	<b>Стр.</b>
1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	
3.	Условия реализации учебной дисциплины	
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Техническое оснащение и организация рабочего места»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» является частью адаптированной основной программы профессионального обучения для подготовки рабочих по профессии 18.07.1906 Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, готовой продукции и её отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, подбирать в соответствии с потребностью производства необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

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

- классификацию, основные технические характеристики. Назначение, принципы действия, особенности устройства. Правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовление полуфабрикатов;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	<b>70</b>
<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	<b>70</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>54</b>
лабораторные занятия	2
практические занятия	14
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Содержание учебного материала		Уровень усвоения		
<b>Раздел 1.</b>	<b>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>		<b>42</b>	
<b>Тема 1.1</b> Общие сведения о машинах	<b>Содержание учебного материала</b>	Уровень усвоения	<b>4</b>	
	1. Общие сведения о машинах: понятие, классификация, требования, основные части и детали, техническая документация машин.	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7,9,10.</b> <b>ПК1.1-1.5</b> <b>ПК3.1-3.6</b> <b>ПК4.1-4.5</b> <b>ПК5.1-5.5</b>
	<b>Практическая работа №1</b>		<b>2</b>	
	Выделение общих правил эксплуатации машин и требований безопасности труда		<b>2</b>	
<b>Тема 1.2</b> Универсальные приводы	<b>Содержание учебного материала</b>	Уровень освоения	<b>2</b>	
	1. Универсальные, индивидуальные приводы: назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасного использования, комплекты сменных механизмов и правила их крепления	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК1.1-1.5</b> <b>ПК3.1-3.6</b> <b>ПК4.1-4.5</b> <b>ПК5.1-5.5</b>

<b>Тема 1.3. Механическое</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>14</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b>
-------------------------------	--------------------------------------	-------------------------	-----------	--------------------

оборудование	1.Оборудование для обработки овощей и картофеля: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.	2	2	ПК1.1-1.5  ПК3.1-3.6  ПК4.1-4.5  ПК5.1-5.5	
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы, характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.	2	2		
	4Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки, для тонкого измельчения продуктов: характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасной эксплуатации.	2	2		
	6.Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов, характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила безопасного использования.	2	2		
	7.Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров, назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.	2	2		
	<b>Практическая работа№2</b>				2
	1.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля				2
	<b>Практическая работа№3</b>				2
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы.				2
<b>Тема 1.4</b> Тепловое оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>10</b>		
	1. Общие сведения о тепловом оборудовании, классификация, автоматика безопасности, правила безопасной эксплуатации. Пищеварочные котлы.	2	2	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6	
	2. Пищеварочные котлы: назначение, устройство, принципы работы, правила безопасной эксплуатации.	2	2		

	3. Варочно - жарочное оборудование, пароварочные шкафы, водогрейное оборудование: назначение, устройство, принципы работы, правила безопасной эксплуатации.	2	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	5. Аппараты для жарки и выпечки: назначение, устройство, принципы работы, правила безопасной эксплуатации.	2	2	
	<b>Практическая работ. №4</b>		2	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового многофункционального оборудования.		2	
<b>Тема 1.5</b> Оборудование для раздачи пищи	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>4</b>	
	1. Оборудование для раздачи пищи: мармиты стационарные и передвижные, назначение, устройство, принципы работы, правила безопасного использования.	2	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Оборудование для раздачи пищи: линии самообслуживания, назначение, устройство, принципы работы, правила безопасного использования.	2	2	
<b>Тема 1.6</b> Холодильное оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>8</b>	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. Общие сведения о холодильном оборудовании: назначение, понятие о хладагентах, компрессионная холодильная машина.	2,3	2	
	2. Виды торгового- холодильного оборудования: назначение, устройство, принципы работы, правила безопасного использования.	2,3	2	
	<b>Практическая работа №5</b>		2	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования		2	
	<b>Контрольная работ</b>		2	
<b>Раздел 2</b>	<b>Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>		<b>28</b>	



<b>Тема 2.1.</b> Классификация и характеристика основных типов предприятий питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>4</b>	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК4.1-4.5</b> <b>ПК5.1-5.5</b>
	1. Характеристика предприятий питания: классификация, типы, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка.	<b>1,2</b>	<b>2</b>	
	2. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.	<b>1,2</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2</b> Организация производства предприятий питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>24</b>	<b>ОК 1-7,9, 10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК4.1-4.5</b> <b>ПК5.1-5.5</b>
	1. Общие требования к производственным помещениям. Организация работы цехов, организация рабочих мест. Состав работников, их расстановка и распределение обязанностей между ними. Безопасность и охрана труда.	<b>2</b>	<b>2</b>	
	2. Организация работы складские помещений в соответствии типом организации питания Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приемки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	<b>1,2</b>	<b>2</b>	
	3. Организация работы зон кухни, предназначенной для обработки сырья и приготовление полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара	<b>2</b>	<b>2</b>	
	4. Организация работы зон кухни, предназначенной для приготовления горячей кулинарной продукции.	<b>2</b>	<b>2</b>	
	5. Организация рабочих мест в суповом, соусном отделении.	<b>2</b>	<b>2</b>	
	6. Организация зон кухни, предназначенной для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	<b>2</b>	<b>2</b>	
	7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация работы весового хозяйства.	<b>2</b>	<b>2</b>	
	8. Организация работы специализированного мучного цеха. Организация рабочих мест по производству мучных изделий	<b>2</b>	<b>2</b>	

	9. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к отпуску и хранению готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	2	2	
	<b>Лабораторная работа №1</b>		2	
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд.			
	<b>Практическая работа №6.</b>		4	<b>ОК 1-7,9,10. ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК4.1-4.5 ПК5.1-5.5</b>
	1. Организация рабочих мест повара по обработки сырья (по индивидуальным заданиям).		4	
<b>Всего:</b>			<b>70</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации учебной дисциплины имеется кабинет профессиональных дисциплин

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Оборудование кабинета:

- комплект мебели;
- офисный стол преподавателя;
- стол ученический;
- стул ученический;
- персональный компьютер.

Технические средства обучения:

- компьютер, принтер, проектор;
- плакаты, таблицы.

#### **3.2. Учебно – методическое и информационное обеспечение обучения дисциплины.**

##### **Перечень учебных изданий**

##### **Основные источники для студентов:**

##### **Основная литература:**

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование торговли и общественного питания. 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 496 с
2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. 4-е изд., доп. ... - М.: Академия, 2014. - 336 с
3. Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. . 1-е изд., - М.: Академия. 2013. - 112 с

##### **Дополнительная литература:**

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд., - М.: Академия, 2013. - 416 с
2. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания. 1-е изд. ... - М.: Академия, 2010. - 64 с

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b> Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принцип действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности, правила охраны труда в организации питания.</p> <p><b>Умение:</b> Организовать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции. ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок; Не менее 70 % правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок. не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75 % правильных ответов</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность <i>расчетов</i>, соответствие требованиям</p> <p>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т. д</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного / устного ответа;</p> <p>- тестирование;</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета экзамена по МДК в виде:</p> <p>- письменных/ устных ответов,</p> <p>- тестирования.</p> <p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий.</p>

<p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учетом техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность оценки</li> <li>- Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</li> <li>- Рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность действий и т. д</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность оценки</li> <li>- Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</li> <li>- Рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме.</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>-экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/ экзамене.</p>
--	--	--

## Введение

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места. КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

КОС разработаны на основании положений:

основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС.

программы учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места.

В результате изучения учебной дисциплины ОП .03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» обучающийся должен:

### Уметь:

- 1- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- 2- подбирать необходимое технологическое оборудование, производственный инвентарь;
- 3- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- 4- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- 5- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;

### знать:

- 1- характеристики основных типов предприятий общественного питания;
- 2- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- 3- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- 4- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплого и холодильного оборудования;
- 5- правила их безопасного использования;
- 6- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

**Данная дисциплина участвует в формировании общих компетенций:** ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Дисциплина изучается в течение одного семестра завершается обязательным итоговым контролем обучающихся, в форме дифференцированного *зачета*. В рамках промежуточной аттестации, которая проводится с целью определения:

- ✓ *соответствия уровня и качества подготовки, обучающихся ФГОС в части Государственных требований;*
- ✓ *полноты и прочности теоретических знаний по дисциплине;*

- ✓ умение применять полученные теоретические знания при решении практических задач и выполнении лабораторных работ;
- ✓ наличия умений самостоятельно работать с учебной литературой.

К диф. зачету по дисциплине допускается обучающийся, прошедший обучение и все виды текущей аттестации в соответствии с учебным планом.

Форма проведения диф.зачета по ОП .03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» устная.

зачетные вопросы составлены на основе рабочей программы дисциплины. Количество вопросов в задании два. Количество заданий, больше числа обучающихся на зачете могут использоваться материалы справочного характера, нормативные документы

## Паспорт КОС

Объекты оценивания	Разделы темы, дисциплины	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания, № задания	Форма аттестации в соответствии и с учебным планом
<b>знать</b>				
Характеристик и основных типов предприятий общественного питания	1) Классификация предприятий общественного питания 2) признаки разделения ПОП 3) характеристики ПОП	1) заготовочные, доготовочные и предприятия с полным циклом; универсальные и специализированные 2) постоянные, сезонные, школьные. 3) ресторан, бар, кафе, столовая, пельменные, блинные	Текущий контроль, контрольная работа №2, вопросы для диф зачета №1-4	Дифференцированный зачет
Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	1) организация работы кулинарного цеха 2) принципы организации кондитерского цеха	1) назначение, состав, оборудование кулинарного цеха; организация рабочего места и труда в горячем цехе 2) классификация, состав, организация рабочего места	Текущий контроль, контрольная работа №2 вопросы для диф зачета №5-12	
Учет сырья и готовых изделий на производстве	1) Документальное оформление и учет продуктов 2) организация учета продуктов, товаров 3) особенности учета сырья и готовых изделий	1) Заполнение нормативных документов 2) учет отпуска продуктов, товаров, готовой продукции 3) нормы естественной убыли, отчет о движении	вопросы для диф зачета №13-17	
Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового, холодильного	1) Механическое оборудование цехов 2) тепловое оборудование цехов 3) устройство и назначение холодильного оборудования	1) Машины для обработки овощей, мяса, рыбы, машины для подготовки кондитерского сырья 2) пищеварочные котлы, печи, сковороды, жарочные шкафы, водонагреватели 3) холодильные машины	Контрольная работа №1, контрольная работа №2 вопросы для диф зачета №18-30	
Правила их безопасного использования	1) правила безопасности при использовании технологического оборудования	Организация работы по охране труда	Контрольная работа №1, контрольная работа №2 вопросы для	



			дифзачета №31-34
Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Общие сведения об оборудовании для раздачи пищи	Мармиты и их использование, стойка раздаточная, ЛС, правила эксплуатации	контрольная работа №2 вопросы для дифзачета №35-40
<b>Уметь</b>			
Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд	Организация рабочего места	для механической кулинарной нарезки овощей, блюд из рыбы, мяса, творога, яиц	Практические занятия №4-7 Практические задания для дифзачета №1
Подбирать необходимое технологическое оборудование, производственный инвентарь	Подбор инструментов, инвентаря	Для приготовления рыбных, мясных, овощных блюд	Практические занятия №14-15 Практические задания для дифзачета №2
Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства	Сборка, обслуживание, принцип работы	Мясорубки, миксера, электропечи, соковыжималки, блендера	Практические занятия №12-13 Практические задания для дифзачета №3
Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Правила безопасности при использовании технологического оборудования. производственный травматизм	Первая помощь при несчастных случаях (ранения, ушибы, ожоги)	Практические занятия №12-13 Практические задания для дифзачета №4-15
Производить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»	Составление плана-меню, расчет сырья по нормативам Расчет потерь при тепловой обработке	Составление калькуляции, расчет норм выхода сырья, составление актов о реализации продукции	Практические занятия №8-11 Практические задания для дифзачета №16-25

### **Вопросы для текущего контроля**

- 1.** На какие группы подразделяются предприятия общественного питания.
- 2.** Какие виды снабжения различают на предприятии общественного питания.
- 3.** Какие предъявляются требования к организации снабжения п.о.п.
- 4.** Способы хранения и укладки сырья и продуктов.
- 5.** Способ хранения продуктов штабелем.
- 6.** Какие типы заготовочных предприятий существуют.
- 7.** Какие существуют обязанности предприятий общественного питания.

8. Для чего предназначено суповое отделение.
9. Организация работы раздаточной.
10. Что является визитной карточкой предприятия общественного питания.

#### ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ

**1. Ответ:** По характеру производства предприятия общественного питания подразделяются на *заготовочные, доготовочные и предприятия с полным циклом производства.*

**2. Ответ:** Различают следующие виды снабжения предприятий общественного питания: *продовольственное и материально-техническое.*

**3. Ответ:** К организации продовольственного снабжения предприятий общественного питания предъявляются следующие требования:

\* обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течение года;

\* своевременность и ритмичность завоза товаров при соблюдении графика завоза;

\* оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними договоров на поставку товаров.

От организации товароснабжения предприятий общественного питания зависят ассортимент товарных запасов, их оборачиваемость, издержки, связанные с организацией снабжения.

**4. Ответ:** Существует несколько способов хранения и укладки сырья, продуктов.

Стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной.

**5. Ответ:** *Штабельный*— продукция хранится на подтоварниках; так хранят продукты в таре, которую можно складывать в устойчивый штабель высотой не более 2 м; мешки с сахаром, мукой укладывают плашмя, высотой не более 6 мешков.

**6. Ответ:** Существуют такие типы заготовочных предприятий, как фабрика-заготовочная, комбинат полуфабрикатов, кулинарная фабрика: по большому объему выпускаемой кулинарной продукции выделяются такие типы предприятий общественного питания, как фабрики-кухни, комбинаты питания. Для расширения услуг, предоставляемых в общественном питании, организуются буфеты, предприятия по отпуску обедов на дом, магазины кулинарии.

**7. Ответ:** Предприятия общественного питания обязаны соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технологических документах и других нормативных актах обязательные требования к качеству услуг, безопасности их для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества.

Услуги общественного питания независимо от типа предприятия должны:

- соответствовать целевому назначению;
- точно и своевременно предоставляться;
- быть безопасны и экологичны;
- эргономичны и комфортны;
- эстетичны;
- отвечать культуре обслуживания;
- социально адресованы;
- быть информативны.

**8. Ответ:** Суповое отделение предназначено для приготовления первых блюд. В соответствии с технологическим процессом рабочие операции можно подразделить на две стадии: варка бульонов и приготовление супов.

Рабочее место оснащают тепловым, холодильным и механическим оборудованием. К тепловому оборудованию относят модульные котлы различной вместимости, электросковороду и плиты.

**9. Ответ:** В обеденное время рабочее место повара-раздатчика первых блюд организуют следующим образом. Кастрюлю с первым блюдом устанавливают на мармит. Здесь же должна быть горка с нарезанной зеленью, луком, сметаной, порционированными кусками мяса, птицы, рыбы (в горячем бульоне).

При отпуске заказных первых блюд (непосредственно с плиты) используют ту же горку.

Отпуск вторых блюд производят непосредственно с плиты. Для раздатчика оформляют горку с нарезанными овощами — свеклой, морковью, огурцами. На столе должны быть зелень, лук, сметана, лимон, маринованные фрукты, овощи, консервы. Раздача должна функционировать таким образом, чтобы обеспечить отпуск блюд в свежем виде, определенной массы и температуры. Температура первых блюд и горячих напитков при отпуске должна быть не ниже 75 °С, вторых — 65 °С, соусов — 75 °С, холодных и сладких блюд — 7-14 °С, заказных блюд — 80 °С—90 °С.

**10. Ответ:** Визитной карточкой предприятия общественного питания называют его меню, т.е. перечень закусок, блюд, напитков (с указанием цены и выхода), имеющих в продаже в течение всего времени работы.

### Самостоятельная работа №1

**1. по каким признакам классифицируются предприятия общественного питания:**

- а) \_\_\_\_\_ производства
- б) \_\_\_\_\_ выпускаемой продукции
- в) объема и \_\_\_\_\_ предоставляемых \_\_\_\_\_

**2. Установите соответствие**

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| 1. заготовочные полуфабрикатов    | А) изготавливающие продукцию из                      |
| 2. доготовочные готовой продукции | Б) обработка сырья, выпуск полуфабрикатов и          |
| 3. с полным циклом производства   | В) изготавливающие полуфабрикаты и готовую продукцию |

**3. как подразделяются предприятия в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции:**

- а) \_\_\_\_\_  
б) \_\_\_\_\_

**4. как подразделяются предприятия в зависимости от времени функционирования:**

- а) \_\_\_\_\_  
б) \_\_\_\_\_

**5. как подразделяются предприятия в зависимости от места функционирования:**

- а) \_\_\_\_\_  
б) \_\_\_\_\_

**6. как подразделяются предприятия в зависимости от обслуживаемого контингента:**

- а) \_\_\_\_\_  
б) \_\_\_\_\_  
в) \_\_\_\_\_

**7. какие предприятия ОП делятся на классы**

- а) \_\_\_\_\_  
б) \_\_\_\_\_

**8. назовите основные типы предприятий общественного питания:**

- а) \_\_\_\_\_  
б) \_\_\_\_\_  
в) \_\_\_\_\_  
г) \_\_\_\_\_  
д) \_\_\_\_\_

### Самостоятельная работа №2

**тема:** Расчет необходимого количества сырья и стоимости набора продуктов

**Задание:**

1. Пользуясь Сборником рецептов блюд, рассчитайте количество продуктов, необходимое для приготовления 80 порций салата «Столичного» (выход 1 порции 150г/колонка). Результаты запишите в таблицу.

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию г	Норма закладки на 80 порций г	Итого кг

2. Рассчитайте стоимость 1 порций салата «Столичного»(выход 1 порции 150г). Результаты запишите в таблицу.

### Калькуляционная карточка №7

наименование блюда \_\_\_\_\_ №по  
сборнику рецептур \_\_\_\_\_

		На 1 порцию			С учетом подорожания продуктов на 25%		
№ п/п	Наименование продуктов	норма	цена	сумма	норма	цена	сумма
1	Куриное мясо		140-00				
2	Картофель		27-00				
3	Огурцы		90-00				
4	салат		60-00				
5	крабы		300-00				
6	яйца		100-00				
7	майонез		65-00				
Общая стоимость сырьевого набора							
Продажная цена одного блюда 50%							
Выход одного блюда							
Зав.производством Ф.И.О				подпись			
Калькуляцию составил							

### Эталон ответа к самостоятельной работе №2

**тема:** Расчет необходимого количества сырья и стоимости набора продуктов

#### Задание:

1. Пользуясь Сборником рецептур блюд, рассчитайте количество продуктов, которое необходимо получить повару для приготовления 80 порций салата «Столичного» (выход 1 порции 150г, Иколонка). Результаты запишите в таблицу.

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию г	Норма закладки на 80 порций г	Итого кг
Куриное мясо	152	12160	12,16
Картофель	27	2160	2,16
Огурцы	25	2000	2,00
салат	14	1120	1,12
крабы	6	480	0,48
яйца	3/8шт	1200	1,2
майонез	45	3600	3,6

2. Рассчитайте стоимость 1 порции салата «Столичного»(выход 1 порции 150г). Результаты запишите в таблицу.

калькуляционная карточка № 7

наименование блюда Салат «Столичный» №по  
сборнику рецептур 54

№ п/п	Наименование продуктов	На 1 порцию			С учетом подорожания продуктов на 25%		
		Норма г	Цена кг	Суммар	норма	цена	сумма
1	Куриное мясо	152	140-00	21-30	152	175-00	26-60
2	Картофель	27	27-00	0-73	27	33-75	0-90
3	Огурцы	25	90-00	2-25	25	112-50	2-81
4	салат	14	60-00	0-84	14	75-00	1-05
5	крабы	6	300-00	1-80	6	375-00	2-25
6	яйца	15	100-00	1-50	15	125-00	1-88
7	майонез	45	65-00	3-00	45	81-25	3-70
	Общая стоимость сырьевого набора			31-50			39-19
	Продажная цена одного блюда 50%			47-25			58-78
	Выход одного блюда	150		47-00	150		59-00
	Зав.производством Ф.И.О			подпись			
	Калькуляцию составил						

**Эталон ответов к самостоятельной работе №3**  
**тема: Сборка, обслуживание мясорубки**



### Расшифруйте обозначения деталей мясорубки:

**А** толкатель

**В** загрузочная чаша

Срабочая камера

Еоснование

**Ф, Г, Н**пусковой механизм

**И**ключ для снятия  
зажимнойгайки

**Ж, К, Н**ножевые решетки

**Л**шnek

**М**двухсторонние ножи

**О**зажимная гайка

**Р, Q, R, S**набор для  
приготовления колбасок

### Правила безопасности:

1. сборку, разборку мясорубки производить без подключения прибора к сети.
2. Во время вращения мясорубки запрещается подавать и проталкивать мясо в трубу пальцами во избежание травмирования и несчастного случая.

### Последовательность сборки:

1. установить на место рабочую камеру мясорубки, при помощи фиксатора закрепите ее в надежном положении.
2. вставить шnek, нож и решетку, закрутите гайку мясорубки.
3. Произвести пробный запуск.

Включите мясорубку, возьмите необходимое для мола количество мяса, и поместите в трубу мясорубки.

Если выход мяса осуществляется слишком медленно, можно воспользоваться толкателем (никогда не подавайте мясо в трубу пальцами),

### Мелкий ремонт:

1. При повышенном шуме в редукторе, оборудование необходимо обесточить. Осмотрите, не попала ли внутрь кость, жила или хрящ; или нож и решетка сильно зажаты гайкой.
2. Если промолотое мясо имеет кашеобразную консистенцию, причиной этого может быть следующее:
  - 1) Слишком свободно привинчен диск на выходном отверстии, поэтому нож и решетка соединены неплотно;
  - 2) Забилась решетка, следует прочистить;
  - 3) Затупился нож, следует наточить его или сменить на новый.

### Уход и обслуживание:

1. После завершения рабочего процесса, разберите мясорубку, промойте все детали теплой водой, протрите насухо, соберите мясорубку для следующего применения.
2. Шнур источника питания должен плотно соединяться с прибором и розеткой. Необходимо



иметь надежное заземление.

3. Мясорубка должна работать только в соответствии с правильным направлением вращения оси, в противном случае могут возникнуть неполадки и поломка прибора.

4. один раз в год замена смазки производится путем открытия отверстия для масла на верхней части блока двигателя.

5. При обнаружении неполадок в работе мясорубки, не следует разбирать ее и пытаться устранить неполадки самостоятельно. Всегда обращайтесь к специалистам по ремонту и обслуживанию данного оборудования.

### самостоятельная работа №3

тема: Сборка, обслуживание мясорубки



Расшифруйте обозначения деталей мясорубки:

- A \_\_\_\_\_
- B \_\_\_\_\_
- C \_\_\_\_\_
- E \_\_\_\_\_
- F, G, H \_\_\_\_\_
- I \_\_\_\_\_
- J, K, N \_\_\_\_\_
- L \_\_\_\_\_
- M \_\_\_\_\_
- O \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- P, Q, R, S \_\_\_\_\_

**Правила безопасности:**

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_.

2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Последовательность сборки:**

1 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ 2 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ 3 \_\_\_\_\_

**Мелкий ремонт:**

1 При повышенном шуме в редукторе  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ 2 Если промолотое мясо имеет кашеобразную  
консистенцию \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Уход и обслуживание:**

1 После завершения рабочего процесса \_\_\_\_\_

2 Шнур источника  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3 Мясорубка должна работать только в соответствии с правильным направлением  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4 один раз в год замена  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

5 При обнаружении неполадок  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Контрольная работа №1 по учебной дисциплине:  
ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.**

**1 вариант**

1. Фаршемешалка, назначение, состав, принцип действия.
2. Правильность сборки мясорубки.
3. Назначение, правила эксплуатации сковороды СЭ-1.
4. Техника безопасности при работе КПЭ-100.
5. Правила эксплуатации мясорубок.

**2 вариант**

1. Сменные венчики МВ-60, назначение.
2. РО-1, назначение, состав, принцип действия.
3. Назначение, правила эксплуатации жарочного шкафа ШЖЭСМ
4. Техника безопасности при работе с автоклавом.
5. Правила эксплуатации фаршемешалки.

**ЭТАЛОН ПРАВИЛЬНОГО ОТВЕТА**

**1 вариант**

**1. Фаршемешалка предназначена для перемешивания котлетной массы и обогащения ее кислородом.**

**2.** Приводится в действие универсальным приводом ПМ-1,1 состоит: из цилиндрического корпуса с загрузочным бункером – хвостовик – предохранительная решетка – рабочий вал с лопастями под углом 30 градусов – разгрузочное окно с заслонкой. Машину собирают; проверяют исправность на холостом ходу; закрывают заслонку разгрузочного окна; проверяют наличие предохранительной решетки. Не выключая машину, загружают фарш, хлеб и специи в количестве 7 килограмм, обрабатывают 60 сек. Не выключая машину, открывают заслонку, выгружают фарш, закрывают заслонку и кладут новый фарш.

**3. Правильность сборки мясорубки:**

для мелкого фарша:

в корпус мясорубки вставляют шнек, на него надевают подрезную решетку, двухсторонний нож, решетку с крупными отверстиями, второй нож, решетку со средними отверстиями, нажимное кольцо, нажимную гайку.

Для крупного фарша:

Второй нож и решетку заменяют нажимными кольцами.

**3.** Предназначена для жарки, пассирования, тушения припускания. При жарении продуктов основным способом сковороду включают на высшую степень нагрева, через 20-25 мин укладывают продукты и переключают на соответствующий нагрев. Включение, переключение и выключение осуществляется пакетными переключателями, установленными на лицевой части тумбы. После окончания работы проводят санитарную обработку.

**4. Техника безопасности при работе с КПЭ-100:**

Надо помнить, что при неисправном или загрязненном клапане-турбинке может случиться авария с травмированием и ожогами обслуживающего персонала. Открывают крышку котла на себя, предохраняясь тем самым от ожогов. При неисправности отключают от сети вызывают мастера.

**5. Правила эксплуатации мясорубок.**

Мясо загружают в загрузочную камеру и проталкивают толкателем. Оно захватывается вращающимся шнеком и продвигается к ножам и решеткам. Продавливается через отверстие неподвижных решеток и срезается ножами.

**2 вариант**

**1. Сменные венчики МВ-60, назначение.**

Сменные венчики взбивальных машин:

- прутиковые венчики применяют для взбивания жидких смесей
- плоскорешетчатые и фигурные взбиватели – для взбивания густых смесей
- крюкообразные и рамные – для крутого теста
- лопастной – для густых кремов и песочного теста

### **2. РО-1, назначение, состав, принцип действия:**

Рыбоочиститель РО-1 предназначен для механической очистки рыбы от чешуи.

Состоит:

Из скребка с кожухом, рукоятки, гибкого вала, электродвигателя, пускового устройства.

Принцип действия:

Левой рукой держат рыбу, а правой проводят по ней скребком от хвоста к голове.

Перемещают скребок отрывистыми движениями.

### **3. Назначение, правила эксплуатации жарочного шкафа ШЖЭСМ**

Предназначена для жарки, пассирования, тушения припускания. При жарении продуктов основным способом сковороду включают на высшую степень нагрева, через 20-25 мин укладывают продукты и переключают на соответствующий нагрев. Включение, переключение и выключение осуществляется пакетными переключателями, установленными на лицевой части тумбы. После окончания работы проводят санитарную обработку.

### **4. Техника безопасности при работе с автоклавом:**

работники гостехнадзора ежемесячно должны проверять техническое состояние и работу автоклава. К работе допускаются только закрепленные за этим аппаратом работники. Следят за состоянием прокладки на крышке. Закрывают крышку откидными болтами без перекосов – попарно. Во время работы не оставлять без присмотра, не допускать повышения давления  $2,5 \text{ кг/см}^2$ .

### **5. Правила эксплуатации фаршемешалки:**

перед работой собирают; надежно крепят к универсальному приводу; проверяют на холостом ходу. После работы выключают; снимают сменный механизм; разбирают; моют; протирают насухо.

*тестовая контрольная работа №2 по учебной дисциплине:*  
**ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.**

**1 вариант**

**1. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.**

---

**2.Расшифруйте маркировку машины: МРО- 200.**

М - \_\_\_\_\_;

Р - \_\_\_\_\_;

О - \_\_\_\_\_;

200 - \_\_\_\_\_.

**3.Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелеочистительной машины?**

а) покрытую съемными абразивными сегментами;

б) гладкую;

в) покрытую несъемными сегментами.

**4.Назовите рабочие органы мясорубки.**

а) рабочий вал с лопастями;

б) шнек;

в) подрезная.

**5.Расшифруйте маркировку аппарата ШЖЭСМ – 2К.**

---

**6.Определите производственную деятельность заготовочных предприятий**

а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

**7.Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.**

---

**8.Перечислите механическое оборудование в холодном отделении.**

---

**9.Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.**

---

*тестовая контрольная работа №2 по учебной дисциплине:*  
**ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.**

**2 вариант.**

**1. Дать определение понятию «Рабочие органы машины».**

---

**2. Перечислить виды машин для обработки овощей и картофеля.**

---

**3.. Правила эксплуатации электрических плит.**

---

**4. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле.**

- а) тены;
- б) пароводяная рубашка;
- в) манометр.

**5. Рабочие органы в тестомесильной машине.**

- а) дежа;
- б) рычаг месильный;
- в) электродвигатель.

**6. Расшифруйте маркировку аппарата СЭСМ – 0,2.**

---

**7. Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:**

- а) работающие на сырье 2-3 наименований;
- б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;
- в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.

**8. Организация работы овощного цеха.**

---

**9. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.**

---

---

*тестовая контрольная работа №2 по учебной дисциплине:*  
**ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.**

**3 вариант.**

**1. Перечислите машины для обработки мяса.**

---

**2. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофеле очистительной машины.**

---

**3. Дать характеристику производственной деятельности столовой.**

---

**4. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле:**

- а) тены;
- б) пароводяная рубашка;
- в) манометр.

**5. Расшифруйте маркировку технологического оборудования МСЭСМ – 3**

---

**6. Расшифруйте маркировку машины МОК – 800.**

---

**7. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.**

- а) разнообразные блюда,
- б) различные полуфабрикаты;
- в) продукция из определенного вида сырья

**8. Перечислить оборудование, устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.**

---

**9. Дать определение различным видам меню, используемых на предприятиях общественного питания.**

---

*тестовая контрольная работа №2 по учебной дисциплине:*  
**ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.**

**4 вариант.**

**1.Перечислить виды холодильного оборудования.**

---

**2. Дать характеристику производственной деятельности ресторана.**

---

**3.Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.**

---

**4.Что является рабочей камерой в взбивальной машине:**

- а) бачок;
- б) сменные взбиватель;
- в) электродвигатель.

**5.Расшифруйте маркировку машины МКП – 60.**

---

**6.Дать определение понятию «Общедоступные предприятия общественного питания:**

- а) обслуживают непосредственно жителей данного населенного пункта;
- б) обслуживают определенный контингент;
- в) обслуживание небольших коллективов.

**7.Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:**

- а) для большей загрузки в рабочую камеру;
- б) для равномерной очистки;
- в) для быстрой загрузки.

**8.Правила эксплуатации холодильного оборудования.**

---

**9. Дать объяснение бригадного графика работы на предприятиях общественного питания.**

---

---



**Эталон ответов к  
тестовая контрольная работа №2 по учебной дисциплине:  
ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.**

**1 вариант.**

1. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь
2. М – машина; Р – резательная; О – овощей; 200 – кг в час.
3. а)
4. в).
5. Ш – шкаф; Ж – жарочный; Э – электрический; С – секционный М – модулированный; 2К – 2 камеры.
6. а).
7. Рабочие места для размораживания рыбы; для очистки чешуи; для удаления голов и плавников; для потрошения, для промывания; для охлаждения, для упаковки, маркировки.
8. Универсальные приводы, хлеборезки, слайсер гастрономических изделий, ручной маслоделитель; холодильное оборудование.
9. Организуются следующие рабочие места: для приготовления бульонов; для приготовления супов; для порционирования мяса, рыбы, птицы; для Порционирование 1 блюд; Порционирование и отпуск первых блюд; приготовления гарниров к супам

**2 вариант.**

1. Рабочие органы машины -это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.
2. Сортировочные, моечные, очистительные, резательные, протирачные
3. 1. Проверка технического и санитарного состояния плиты.  
2. Включить плиту и установить переключатели в положение «3» (сильный нагрев), после нагрева переключают на нужную температуру.  
3. Систематически контролировать ведение тепловой обработки продукции.  
4. По окончании работы выключить все комфорки и шкаф, отключить плиту.  
5. После остывания произвести санитарную обработку плиты.
4. а)
5. б)
6. С – сковорода; Э – электрическая; С – секционная; М – модулированная; 0,2 – площадь чаши.
7. в).
8. Организуется линия обработки картофеля и корнеплодов; линия обработки луковых овощей, линия обработки капустных овощей, зелени и других овощей.
9. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь.

**3 вариант.**

1. Мясорубки, фаршемешалки, мясо рыхлители, котлетоформовочные машины, универсальные приводы.
2. 1. проверка санитарного и технического состояния машины.  
2. открыть кран подачи воды в загрузочную камеру.  
3. проверка работы машины на «холостом ходу».  
4. загрузка машины картофелем.  
5. контролировать работу машины.
6. по окончании работы отключить машину, произвести санитарную обработку.
3. Услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания различных групп обслуживаемого контингента.
4. а)
5. М- мармит; С- стационарный; Э- электрический; С- секционный;

М –модульный; 3- комфорки.

6. М – машина; О – очистительная; К – картофеля; 800 – кг в час

7.в).

8. Тепловое, холодильное, механическое, немеханическое: электрические плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электросковороды, электрофритюрницы, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи.

9. Меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона,

меню комплексных обедов, меню детского питания, меню диетического питания.

#### **4 вариант.**

1. Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, сборно – разборные камеры, средне - и низкотемпературные холодильные камеры, ледогенераторы.

2. Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с заказом вино – водочных, табачных, кондитерских услуг, фирменных блюд, с повышенным уровнем обслуживания и организацией досуга.

3. Рабочее место на участке дефростации мясных туш, в моечном отделении туш, в помещении обсушивания туш, рабочие места на участке деления отрубов, обвалки отрубов, рабочее место по жиловке мяса, рабочее место по приготовлению крупных п/ф, натуральных п/ф, мелкокусковых п/ф, изделий из рубленой и котлетной массы.

4.а).

5. М – машина; К – картофельного; П – пюре; 60 – кг в час.

6.а).

7.б)

8.1. Не допускать перегрузки холодильного оборудования.

2. Не ставить горячую продукцию.

3. Периодически производить санитарную обработку оборудования.

4. Не очищать испаритель механически, только размораживание.

9. работают по 11ч.30мин., сменяясь через день.

**Перечень вопросов**  
**для проведения дифференцированного зачета по дисциплине**  
**ОП03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

**1. Характеристики основных типов предприятий общественного питания.**

- 1) По каким признакам делятся предприятия общественного питания на типы?
- 2) Как подразделяются предприятия по характеру производства?
- 3) По каким признакам различают столовые?
- 4) В чем назначение кулинарного цеха?

**2. принципы организации кулинарного и кондитерского производства.**

- 5) Где организуют кондитерские цеха?
- 6) Каков состав помещений могут иметь кондитерские цеха большой мощности?
- 7) Перечислите виды и типы оборудования, используемые в кондитерских цехах.
- 8) в чем назначение кулинарного цеха?
- 9) Какие помещения входят в состав кулинарного цеха?
- 10) Какое оборудование используют в холодном отделении кулинарного цеха?
- 11) Как организуются рабочие места в горячем отделении кулинарного цеха?
- 12) На основании какого документа бухгалтерия производит расчет сырья для кондитерского цеха?

**3. Учет сырья и готовых изделий на производстве.**

- 13) Перечислите источники поступления товара на предприятия общественного питания?
- 14) На основании, каких документов поступает товар от поставщика?
- 15) Кем выписывается накладная на товар?
- 16) Что называют естественной убылью продуктов?
- 17) От чего зависит величина естественной убыли?

**4. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования, правила их безопасного использования.**

- 18) На чем основан принцип действия очистки картофеля в машинах?
- 19) Кто имеет право работать на овощерезательных машинах?
- 20) Какие факторы влияют на производительность машин по обработке овощей?
- 21) Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на рыбоочистителе?
- 22) Как провести регулировку массы котлет и биточков в котлетоформовочной машине?
- 23) Как регулируется температура в котле КПЭ-100?
- 24) В чем отличие стационарных котлов от опрокидывающихся?
- 25) Как подготовить газовый котел к работе?
- 26) Назовите аппараты, применяемые на предприятиях общественного питания для жаренья и выпекания продуктов питания.
- 27) Как регулируется температура жарочных шкафов?
- 28) Назовите основные охлаждения, применяемые на предприятиях общественного питания.
- 29) Дайте характеристику холодильного агрегата.
- 30) Какие холодильные агрегаты устанавливаются на холодильном оборудовании?
- 31) Почему необходимо защитное заземление для электрического оборудования?
- 32) Назовите возможные причины несчастных случаев на производстве.
- 33) Перечислите инструктажи по технике безопасности, которые проводятся на предприятии.
- 34) Какие требования техники безопасности необходимо соблюдать при работе с мармитами?

**5. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.**

- 35) Назовите виды линий ЛС и их назначение.
- 36) Какой документ регламентирует работу цеха по изготовлению мясных полуфабрикатов?
- 37) На основании какого документа бухгалтерия производит расчет сырья для кондитерского цеха?
- 38) Как оформляют возврат изделий из торговой сети?

- 39) какое основное оборудование входит в комплект ЛС?  
40) какое дополнительное оборудование входит в комплект ЛС?

#### **4. Критерии оценок**

##### **4.1. Устный ответ.**

###### **Оценка "5" ставится, если обучающийся:**

- 1) Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объема программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей;
- 2) Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; Последовательно, четко, связно, обоснованно и безошибочно излагать учебный материал; давать ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; делать собственные выводы; при ответе не повторять дословно текст учебника; излагать материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечать на дополнительные вопросы преподавателя. Самостоятельно и рационально использовать наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу.

###### **Оценка "4" ставится, если обучающийся:**

- 1) Показывает знания всего изученного программного материала. Дает полный и правильный ответ на основе изученных теорий; незначительные ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала, определения понятий дал неполные, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях из наблюдений и опытов; материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.
- 2) Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщает, делает выводы, устанавливает внутрипредметные связи. Применяет полученные знания на практике в видоизмененной ситуации, соблюдать основные правила культуры устной речи и сопровождающей письменной, использовать научные термины;
- 3) Не обладает достаточным навыком работы со справочной литературой, учебником, первоисточниками (правильно ориентируется, но работает медленно).

###### **Оценка "3" ставится, если обучающийся:**

1. усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала;
2. материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно;
3. показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки.
4. допустил ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий дал недостаточно четкие;
5. испытывает затруднения в применении знаний, необходимых для решения задач.
6. отвечает неполно на вопросы преподавателя (упуская и основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте;
7. обнаруживает недостаточное понимание отдельных положений при воспроизведении текста учебника (записей, первоисточников) или отвечает неполно на вопросы учителя, допуская одну-две грубые ошибки.

###### **Оценка "2" ставится, если обучающийся:**

1. не усвоил и не раскрыл основное содержание материала;
2. не делает выводов и обобщений.

3. не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов;
4. или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по образцу;
5. или при ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи учителя.

***Оценка тестов***

4.2 Тест оценивается по 5-тибалльной шкале следующим образом: за правильный ответ обучающийся получает 1 балл, за неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

1. Оценка «5» (отлично) выставляется за 85-100% правильных ответов.
2. Оценка «4» (хорошо) выставляется за 65-84% правильных ответов.
3. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 50-64% правильных ответов.
4. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 50%

## 5.Список используемой литературы

### Основные источники:

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. «Академия», М., 2014
2. Лутошкина Г.Г. «Холодильное оборудование предприятий общественного питания» Академия», М., 2012

### Дополнительные источники:

1. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»; «Академия», М., 2008
2. В.П. Золин «Техническое оборудование предприятий общественного питания»; «Академия», М., 2008
3. Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания»; Ростов – на Дону, «Феникс» 2005
4. В.А. Барановский «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»; Ростов – на Дону, «Феникс» 2004г.
5. В.Д. Елхина «Механическое оборудование предприятий общественного питания»; «Академия», М., 2006
6. В.П. Кирпичников «Тепловое оборудование предприятий общественного питания»; «Академия», М., 2005

### Интернет-ресурсы:

- <http://ru.wikipedia.org/wiki/>
- <http://ru.wikipedia.org/w/index>.

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРИВОШЕЙНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
АДАптиРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.07 ОСНОВЫ КУЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

По профессии 18.07.1906  
Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Бакчар

Организация-разработчик: Бакчарский филиал Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кривошеинский агропромышленный техникум» (БФ ОГБПОУ "КАПТ")

Разработчик:

Бронникова Ирина Ивановна, преподаватель дисциплин профессионального цикла  
БФ ОГБПОУ «КАПТ»

Рассмотрено на методическом заседании преподавателей профессиональных дисциплин

Протокол № от « » 2022 года.

Руководитель МО \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

© Бакчарский филиал Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кривошеинский агропромышленный техникум» (БФ ОГБПОУ «КАПТ»)

© И.И Бронникова преподаватель дисциплин профессионального цикла  
БФ ОГБПОУ «КАПТ»



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>№</b>	<b>Наименование раздела</b>
1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
2.	Структура и содержание учебной дисциплины
3.	Условия реализации учебной дисциплины
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

# 1. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

## 1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА» является частью адаптированной основной программы профессионального обучения для подготовки рабочих по профессии 18.07.1906 Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, связана с освоением общих и профессиональных компетенций по всем дисциплинам общепрофессионального цикла и профессиональных модулей

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих компетенций

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Осуществлять деятельность, исходя из целей и способов её достижения, определенных руководителем.

ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК4. Уметь пользоваться информацией, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК5. Использовать технологическую документацию в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в команде, общаться с коллегами, руководством, посетителями

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

- 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 и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карты,
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно- кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам

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

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета;
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов; применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения различных 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 мате - порядок оформления и учета доверенностей;

- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>80</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>80</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	20
контрольные работы	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2

## 2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Уровень освоения</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
<b>Раздел 1.</b>	<b>Учет на предприятиях общественного питания</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 1.1</b> Хозяйственная деятельность предприятий общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>ОК01-06</b> <b>ПК 1.2 – ПК 1.4</b> <b>ПК 2.2 – ПК 2.8</b> <b>ПК 3.2 – ПК 3.6</b> <b>ПК 4.2 – ПК 4.5</b> <b>ПК 5.2 – ПК 5.5</b>
	Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания	1 1	2	
	Материальная ответственность: понятие, виды	2	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 1</b> Составление договора материальной ответственности		2	
<b>Тема 1.2</b> Документы учета	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	<b>ОК01-06</b> <b>ПК 1.2 – ПК 1.4</b> <b>ПК 2.2 – ПК 2.8</b> <b>ПК 3.2 – ПК 3.6</b> <b>ПК 4.2 – ПК 4.5</b> <b>ПК 5.2 – ПК 5.5</b>
	Понятие о документах учета продукции. Правила хранения продуктов	2	4	
	Требования, предъявляемые к оформлению документов. Реквизиты, заполняемые в документах. Способы исправления ошибок в документах	2	4	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 2</b> Оформление первичных документов		2	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Калькуляция на предприятиях общественного питания</b>		<b>64</b>	<b>ОК01-06</b> <b>ПК 1.2 – ПК 1.4</b> <b>ПК 2.2 – ПК 2.8</b> <b>ПК 3.2 – ПК 3.6</b> <b>ПК 4.2 – ПК 4.5</b> <b>ПК 5.2 – ПК 5.5</b>
<b>Тема 2.1</b> Торговые вычисления	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>14</b>	
	Вычисление процентной суммы и процентной таксы. Процентные вычисления.	2	4	
	Нахождение средних величин, нахождение средневзвешенной цены.	2	4	
	Определение потребности сырья, отходов и потерь при хранении, транспортировке и ведении технологического процесса	2	4	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 3</b> Арифметические действия с различными измерителями. Расчет необходимого количества продуктов. Процентные вычисления. Товарные вычисления		2	

<b>Тема 2.2</b> <b>Сборник рецептов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	<b>ОК01-06</b> <b>ПК 1.2 – ПК 1.4</b> <b>ПК 2.2 – ПК 2.8</b> <b>ПК 3.2 – ПК 3.6</b> <b>ПК 4.2 – ПК 4.5</b> <b>ПК 5.2 – ПК 5.5</b>
	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	2	4	
	Нормы вложения массой брутто и нетто	2	2	
	Варианты закладки. Сезонные корректировки закладки сырья. Таблицы для дополнительных расчетов закладки сырья. Выход готовых блюд и кулинарных изделий	2	4	
<b>Тема 2.3</b> <b>Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>28</b>	<b>ОК01-06</b> <b>ПК 1.2 – ПК 1.4</b> <b>ПК 2.2 – ПК 2.8</b> <b>ПК 3.2 – ПК 3.6</b> <b>ПК 4.2 – ПК 4.5</b> <b>ПК 5.2 – ПК 5.5</b>
	Понятие цены. Виды цен, применяемых в общественном питании	2	4	
	Калькуляция, назначение, заполнение, срок действия. Корректировка цен в калькуляционной карточке	2	4	
	План меню, меню, продажные цены	2	4	
	Наряд-заказ, порядок составления	2	4	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие 4</b> Составление калькуляции блюд		12	
<b>Тема 2.4.</b> <b>Учет сырья и готовой продукции.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	<b>ОК01-06</b> <b>ПК 1.2 – ПК 1.4</b> <b>ПК 2.2 – ПК 2.8</b> <b>ПК 3.2 – ПК 3.6</b> <b>ПК 4.2 – ПК 4.5</b> <b>ПК 5.2 – ПК 5.5</b>
	Документальное оформление поступления и отпуска продуктов из кладовой	2	2	
	Организация количественного учета продуктов и кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери	2	2	
	Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и на производстве, ее документальное оформление	2	4	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 6</b> Документальное оформление результатов инвентаризации, оформление и учет отпуска готовой продукции		2	
	<b>Дифференцированный зачет:</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>80</b>		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально –техническое обеспечение**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета профессиональных дисциплин

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- комплект учебно – методической документации в соответствии с паспортом кабинета;
- комплекты учебных карт в соответствии с паспортом кабинета;
- учебно-методические пособия по проведению практических занятий;
- калькуляторы;
- бланки бухгалтерских документов.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Основные источники:**

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет. М.: Академия, 2007
2. Харченко Н.Э.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М: Академия 2008

**Дополнительные источники:**

1. Н.А.Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар, кондитер». М: Академия, 2003
2. Бутейкис Н.Г., А.А. Жукова Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М: Академия 2010
3. Потапова И.И. Калькуляция и учет(рабочая тетрадь). М.: Академия, 2010

**Интернет – ресурсы:**

1. <http://www.buh.ru> – Бухгалтерия. 1С – Интернет ресурс для бухгалтерии
2. <http://www.buh.ru/document-376>
3. <http://www.texno-plus.ru/publ/1-1-0-6>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий

##### Результаты обучения (освоенные компетенции)

Уметь:

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

Знать:

- цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, нормативные и законодательные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;
- порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд;
- порядок получения продуктов из кладовой;
- виды нормативно-технологической документации

##### Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

- Устный опрос
- Тестирование
- Дифференцированный зачет

#### 1.1 Механическая обработка овощей и грибов

Примеры решения задач.

1. Для приготовления блюда «Картофельное пюре» в столовой II категории 17 марта выделено 300 кг неочищенного картофеля. Определите какое количество очищенного картофеля получится при очистке?

Дано: Решение:

$$m_{бр} = 300 \text{ кг} \quad m_n = \frac{m_{бр}}{100\%} \times (100\% - N_{отх})$$

$$N_{отх} = 40\%$$

$$m_n = \frac{300 \text{ кг} \times (100\% - 40\%)}{100\%} = 300 \text{ кг} \times 60\% = 180 \text{ кг}$$

$$m_n = ? \quad 100\% \quad 100\%$$

$$\text{Ответ: } m_n = 180 \text{ кг}$$

2. Масса жареного картофеля составляет 38 кг 640 г. Определите процент потерь при

тепловой обработке, процент отходов при механической обработке и массу неочищенного картофеля в декабре месяце.

Дано: Решение:

При решении задачи воспользуемся таблицей №24

стр. 558 - (№32 стр. 651)<sup>1</sup> «Расчет расхода сырья,

$m_{г пр} = 38,64$  кг. выхода полуфабрикатов и готовых изделий.

$$H_{пот} - ? H_{пот} = 31\%$$

$$H_{отх} - ? H_{отх} = 30\%$$

$$m_{бр} - ?$$

$$m_H = m_{г пр} \times 100\% = 38,64 \times 100\% = 56 \text{ кг}$$

$$100\% - H_{пот} \quad 100\% - 31\%$$

$$m_{бр} = m_H \times 100\% = 56 \text{ кг} \times 100\% = 80 \text{ кг}$$

$$100\% - H_{отх} \quad 100\% - 30\%$$

Ответ: 1) потери при тепловой обработке 31%

2) отходы при механической обработке 30%

3) масса брутто составляет 80 кг.

3. Масса неочищенного репчатого лука 50 кг, масса после очистки 43 кг.

Найдите процент отходов и сравните с нормой отходов по таблице №24 (36).

Дано:

Решение:

$$m_{бр} = 50 \text{ кг} \quad K_{отх} = (m_{отх} - m_H) \times 100\% =$$

$$m_H = 43 \text{ кг} \quad m_{бр}$$

$$K_{отх} - ? = \frac{(50 \text{ кг} - 43 \text{ кг})}{50 \text{ кг}} \times 100\% = 15\%$$

$$H_{отк} = 16\%$$

Ответ: Процент отходов лука меньше нормативного на 1%.

4. Масса очищенной моркови 35 кг.

Найдите массу неочищенной моркови на 16 ноября.

Дано: Решение:

$m_H = 35$  кг Норма отходов определена по таблице №24 на

$H_{отх} = 20\%$  стр. 558 (№36 стр. 651) Сборника рецептов.

$$m_{бр} - ? \quad m_{бр} = m_H \times 100\% = 35 \text{ кг} \times 100\% = 43,2 \text{ кг}$$

$$100\% - H_{отх} \quad 80\%$$

Ответ: Масса брутто моркови 43,2 кг.

Задачи для самостоятельного решения

1. Взято для очистки 110 кг картофеля в феврале месяце. Определите какова масса отходов, если норма отходов 35%.

2. Масса очищенного картофеля 18 кг. Сколько было израсходовано неочищенного картофеля в ноябре месяце, если норма отходов составляет 30%.

3. Масса неочищенной моркови 50 кг. Определите, какова масса отварной моркови в феврале месяце, если норма отходов при механической обработке 25%, а потери при тепловой обработке 0,5%.

4. Для приготовления блюда «Перец фаршированный» было взято 8 кг перца сладкого. После механической обработки было получено 6 кг 360 г. перцев. Определите процент отходов и

сравните с нормой отходов при механической обработке.

5. Масса очищенного картофеля 56 кг. Определите массу очищенного картофеля в мае месяце.

6. На производство поступило 200 кг неочищенного картофеля. Определите, сколько будет получено очищенного картофеля и картофеля жаренного брусочками во фритюре 15 декабря.

7. Для приготовления салата из свежих огурцов взято 4 кг свежих грунтовых огурцов неочищенных. Определите, какое количество огурцов будет получено после мойки, удаления плодоножки, верхушки, пятен от ожогов и порционирования.

8. Масса очищенного лука 17 кг 320 г. Какое количество лука пассированного до готовности будет получено.

9. Взято для очистки 80 кг картофеля. Определите процент отходов при механической обработке, если их масса 24 кг.

10. Масса отварного картофеля 12 кг. Найдите массу брутто на 5 ноября.

11. В столовой II категории 21 мая было очищено 60 кг. картофеля получится при этом. Сколько порций отварного картофеля получится из этого картофеля.

12. В столовой III категории 3 января взято для очистки 25 кг моркови. Какое количество очищенной моркови получится. Сколько порций котлет морковных получится из этого количества.

## 1.2 Механическая обработка рыбы. Примеры решения задач

1. В столовую поступило 50 кг ставриды океанской специальной разделки. Определите какое количество филе с кожей без костей получится при разделке.

Дано: Решение:

$m_{бр} = 50$  кг При решении задачи воспользуемся таблицей №21 (27).

$m_{филе} = ?$  Рыба специальной разделки соответствует рыбе непластованной (т.е. без чешуи, головы, плавников, внутренностей).

Отходы при разделке непластованной рыбы установлены 39%, а при разделке на филе с кожей без костей - 54%.

Дополнительные отходы составляют  $54\% - 39\% = 15\%$ .

Выход рыбы непластованной  $100\% - 39\% = 61\%$ .

т.е. при поступлении рыбы спецразделки дополнительные отходы при разделке на филе составят:

61 - 100%

$15 - x \quad x = \frac{15 \times 100}{61} = 23,4\%$

61

таким образом, масса филе

50 кг - 100%

$x_2 - 23,4\% \quad x_2 = \frac{50 \times 23,4}{100} = 11,7$  кг

$m_{филе} = 50 - 11,7 = 38,3$  кг

Ответ: масса филе с кожей без костей составляет 38,3 кг.

## Задачи для самостоятельного решения

1. Найдите процент отходов и потерь при холодной обработке для

а) Горбуши средней мороженой непластованной кусками.

б) Горбуши потрошенной с головой мороженой при разделке на филе без кожи и костей.

в) Камбалы дальневосточной неразделанной мороженой при разделке на кругляши.

г) Карась океанический потрошенный обезглавленный мороженный при разделке на филе с

кожей без костей.

д) Мойва (мелочь III группы неразделанная) целая с головы.

е) Мойва (мелочь III группы неразделанная) целая с головой мороженая в брикетах.

2. На предприятие поступило 70 кг брутто сельди неразделанной. Определите, какое количество нетто сельди получится при обработке для жарки основным способом.

3. На предприятие поступило 82 кг скумбрии океанической неразделанной. Какое количество филе с кожей и реберными костями будет получено при разделке?

4. Какое количество филе с кожей без костей будет получено из 50 кг ставриды океанической неразделанной.

5. Найдите массу брутто морского окуня для приготовления 100 порций жареной рыбы (выход 75 г.), если поступил окунь морской потрошенный обезглавленный.

6. Найдите массу брутто терпуга для приготовления 100 порций жареной рыбы (выход 125 г.), если поступил терпуг неразделанный.

7. Определить размер отходов в % при обработке судака непластованного на филе без кожи и костей.

8. Определить размер отходов в % при обработке трески непластованной на филе с кожей без костей.

9. Какое количество филе без кожи и костей будет получено из 70 кг трески специальной разделки.

10. Какое количество филе форели с кожей без костей будет получено из 50 кг форели непластованной среднего размера.

### 1.3 Механическая обработка мяса, субпродуктов, птицы и дичи

Примеры решения задач.

1. Какое количество порций шницеля натурального рубленого с выходом 100 г. можно получить из полутуши говядины I категории массой 70 кг.

Дано: Решение:

$m_{бр} = 70$  кг 1. По рецептуре №413, стр. 253 (657, стр. 313) масса

$m_{гр} = 100$  г. мяса для приготовления шницеля составляет 129 г. (брутто).

$n$  - ?

2. Из таблицы (12, стр. 502) «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания работающих на сырье» находим, что котлетное мясо составляет 40,3% от массы полутуши.

70 кг - 100%

$x$  кг - 40,3%  $x = 70 \text{ кг} \times 40,3\% = 28,21 \text{ кг}^{100\%}$

3.  $n = 28,21 \text{ кг} : 0,129 \text{ кг} = 218,6 \text{ шт.}$  218 шт.

Ответ:  $n = 218$  шт.

### Задачи для самостоятельного решения

1. Найдите количество отходов по среднетушевым нормам отходов при поступлении 80 кг говядины II категории упитанности.

2. Найдите выход толстого и тонкого края говядины при поступлении 125 кг говядины I категории.

3. Сколько порций поджарки по рецептуре №376 (599) можно приготовить по колонке №2 из полутуши свинины жирной массой 60 кг.

4. Сколько порций блюда «Бефстроганов» по рецептуре №375 (598) можно приготовить по второй колонке из полутуши говядины II категории массой 75 кг.

5. Сколько порций блюда «Гуляш» по рецептуре №401 (632) можно приготовить из туши баранины I категории упитанности массой 46 кг по первой колонке.
6. При разделке свинины мясной выход мякоти составляет 86%, отходы 13,5% потери при разделке 0,5%. Определите массу мякоти, отходов и потерь, если масса туши 120 кг.
7. Масса разделанной говядины II категории упитанности 140 кг. Сколько говядины массой брутто было израсходовано.
8. Масса говяжьих охлажденных почек (брутто) 7 кг. Норма отходов при механической обработке 7%, потери при варке 47%. Определите массу отварных почек.
9. Масса говяжьей печени мороженой 17 кг. Определите массу жареной печени.
10. Масса говяжьей туши I категории упитанности составляет 110 кг. Определите массу мяса для жарки, тушения и варки крупными кусками.
11. Взято 35 кг. почек говяжьих охлажденных. После механической обработки получено 32 кг 620 г., а после варки 17 кг 615 г. почек. Определите фактический процент отходов при механической обработке, фактический процент потерь при тепловой обработке и сравните их с нормой. Если норма отходов 7%, а потерь 47%.

## 2. Тепловая обработка продуктов. Приготовление блюд и напитков

### 2.1 Супы

Пример решения задачи.

Найдите количество картофеля (брутто) для приготовления 30 порций борща украинского по рецептуре №116 (189) в апреле. Заменить томатное пюре на томатную пасту с содержанием сухих веществ 35-40%.

1. Масса порции борща составляет 500 г.

Таким образом, следует приготовить:

$30 \times 500 \text{ г.} = 15000 \text{ г.} = 15 \text{ кг}$  борща

2. По рецепту №116 (189) масса нетто картофеля равна 160 г. на 1000 г. выхода.

Таким образом,  $m_{\text{н}} = 0,160 \text{ кг} \times 15 \text{ кг} = 1,4 \text{ кг}$

Норма отходов картофеля в апреле составляет 40% по таблице №24 (32)

$m_{\text{бр}} = \frac{1,4 \text{ кг} \times 100\%}{100\% - 40\%} = 2,3 \text{ кг}$

3. При приготовлении борща на 1000 г. выхода берут 30 г. томатного пюре, т.е.

$0,030 \times 15 = 0,45 \text{ кг}$

Замену на томатную пасту произведем с помощью таблицы №26 (36) «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд», где  $\hat{A} = 0,3$ , по формуле:

$x = a \times c \times \hat{A}$ , где

x - масса заменяющего продукта

a - масса заменяемого продуктов на 1 порцию

c - количество порций

$\hat{A}$  - коэффициент взаимозаменяемости или эквивалентная масса продуктов брутто.

$x = 0,45 \times 0,3 = 0,135 \text{ кг}$

**Ответ: для 30 порций борща украинского в апреле необходимо взять 2,3 кг неочищенного картофеля и 0,135 кг томатной пасты.**

Задачи для самостоятельного решения

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления и подачи 60 порций борща по рецептуре №109 (175), если масса порции составляет 400 г.
2. Определите норму расхода сырья для приготовления и подачи 50 порций блюда «Щи из свежей капусты с картофелем» по рецептуре №120 (119) в столовой 3 категории, если масса порции 350 г. Замените пюре томатное на сок томатный натуральный.
3. Определите норму расхода сырья для приготовления 100 порций мясных фрикаделек для супа «Суп картофельный с мясными фрикадельками» №135 (224) в столовой 2-й категории.
4. Определите расход сырья для приготовления 50 порций блюда «Рассольник ленинградский» №129 (213) в столовой 3 категории на 15 января.
5. Определите расход сырья для приготовления 80 порций блюда «Суп картофельный» №131 (215) в столовой II категории на 2 февраля.
6. Определите норму расхода сырья для приготовления 30 порций супа молочного с овощами №163 (261) в столовой II категории. Замените молоко цельное натуральное на молоко коровье цельное сухое.

## 2.2 Соусы

1. Рассчитать количество соуса красного основного для отпуска 60 порций блюда «Язык отварной с соусом» в столовой II категории по рецептуре №358 (570). И рассчитать количество продуктов для приготовления этого соуса.
2. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления соуса лукового по рецептуре №530 (827) в столовой 3 категории в количестве 5,5 кг (включая продукты для приготовления соуса красного основного рецептуры №528 (824)).
3. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 3 кг соуса молочного сладкого по рецептуре №550 (860) по II колонке. Замените молоко цельное на молоко коровье обезжиренное сухое.
4. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 5 кг соуса белого основного в столовой 3 категории по рецептуре №537 (843), включая продукты для приготовления бульона. Замените лук репчатый на лук репчатый сушеный.

## 2.3 Каши и блюда из них Блюда из макаронных изделий

Примеры решения задач.

1. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 30 порций каши рисовой молочной в столовой 2-й категории. Котел какого объема нужно взять для этого.

1) Для решения задачи воспользуемся рецептурой №257 (411) «Каша вязкая», из которой видно, что масса каши 200 г.

$$200 \times 30 = 6000 \text{ г.} = 6 \text{ кг}$$

2) При расчете количества продуктов воспользуемся таблицей №4 стр. 149 (8) «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш».

а) рис: берется в количестве 222 г. на 1 кг каши, таким образом

$$0,222 \times 6 = 1,330 \text{ г.}$$

б) жидкость: расходуется в количестве 0,82 л на 1 кг каши, причем 60% составляет молоко (смотрите примечание к таблице).

$$0,82 \times 6 = 4,92 \text{ л. жидкости}$$

$$4,92 \text{ л} - 100\%$$

$$x_1 \text{ л} - 60\% \quad x_1 = \frac{4,92 \times 60\%}{100\%} = 2,952 \text{ л. молока}$$

$4,92 - 2,95 = 1,97$  л. воды

в) при расчете необходимого количества сахара воспользуемся примечанием к таблице №4 (8)

сахара добавляют из расчета 30 г. на 1 кг готовой каши

$0,030 \times 6 = 0,18$  кг

г) соль добавляют из расчета 4 - 5 г на 1 кг каши.

$0,004 \times 6 = 0,024$  кг

$0,005 \times 6 = 0,030$  кг

3) При расчете объема котла необходимо помнить, что готовая каша должна занимать не более 80% объема котла.

6 кг - 80%

$x_2 \text{ кг} - 100\% \text{ } x_2 = \frac{6 \text{ кг} \times 100\%}{80\%} = 7,5 \text{ л} \gg 10 \text{ л}$

Ответ: Для приготовления 30 порций каши необходимо взять:

1) Рис. - 1,33 кг

Молоко - 2,95 л

Воды - 1,97 л

Сахара - 0,18 кг

Соли - 0,024 - 0,030 кг

2) Для варки каши берем котел объемом 10 л.

1. Найдите необходимое количество жидкости и соли для варки рассыпчатой рисовой каши из 8 кг риса промытого.

• Для решения задачи воспользуемся таблицей №4 стр. 149 (8) на стр. (179)

Объем 1 кг крупы с водой по таблице равен

$2,1 + 1 = 3,1$  л

т. к. при промывании в крупе остается примерно 10% воды от массы сухой крупы, т.е. в данном случае 100 г., то

$3,1 - 0,1 = 3$  л

• Объем 8 кг крупы с водой

$3 \times 8 = 24$  л

• Количество воды, которая наливается в котел

$24 - 8 = 16$  л

• Соль рассчитываем исходя из таблицы, количество соли на 1 кг

крупы - 28 г.

$28 \text{ г.} \times 8 = 224 \text{ г.}$

Задачи для самостоятельного решения

1. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 150 порций каши рассыпчатой гречневой с луком по рецептуре 256 (406) в столовой 3 категории.
2. Рассчитайте необходимое количество жидкости и соли для варки рассыпчатой ячневой каши из 4 кг крупы, а также объем котла, необходимый для варки каши.
3. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления запеканки рисовой с творогом по рецептуре №265 (420) в количестве 120 порций, в столовой II категории.
4. Какое количество порций крупеника можно получить из 5 кг гречневой крупы в столовой II категории.
5. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций блюда «Макароны с томатом» по рецептуре 275 (445) в столовой 3 категории.
6. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 20 порций блюда «Лапшевик с творогом» по рецептуре 278 (452) в столовой 3 категории.
7. Определите норму расхода крупы, молока, воды, соли и сахара для варки



50 кг пшенной вязкой каши по II колонке.

1. Определите норму расхода продуктов для варки жидкой каши из хлопьев «Геркулес» из 2 кг крупы по III колонке.
2. Определите норму расхода продуктов для варки рассыпчатой пшеничной каши и 4 кг пшеничной крупы по II колонке.

10. Рассчитайте количество жидкости и соли для варки рассыпчатой перловой каши из 5 кг крупы перловой промытой.

11. Рассчитайте количество жидкости и соли для варки рассыпчатой кукурузной каши из 10 кг крупы кукурузной промытой.

## 2.4 Блюда и гарниры из овощей

Задачи для самостоятельного решения

1. Масса отварного картофеля 25 кг. Определите процент потерь при тепловой обработке, процент отходов при механической обработке и массу неочищенного картофеля в апреле месяце.
2. Взято для очистки 100 кг картофеля в ноябре месяце. Определите массу картофеля жареного брусочками фри.
3. Масса отварной моркови 15 кг. Определите массу неочищенной моркови в ноябре, марте месяце.
4. Какое количество отварного картофеля получится в апреле месяце из 80 кг неочищенного картофеля.
5. Какое количество моркови припущенной дольками получится в феврале месяце из 15 кг сырой неочищенной моркови.
6. Какое количество картофеля жареного во фритюре брусочками получится в марте месяце из 10 кг неочищенного картофеля.
7. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 50 порций блюда «Капуста тушеная» в столовой III категории.
8. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 20 порций блюда «Картофеля в молоке» в мае месяце в столовой 2 категории.
9. Рассчитайте необходимое количество продуктов необходимое для приготовления 25 порций блюда «Картофель запеченный в сметанном соусе» по рецептуре №270 (372) в столовой III категории. Замените картофель свежий пюре картофельным сухим.

## 2.5 Блюда из рыбы

1. Какое количество порций окуня отварного (филе) можно получить из 4 кг окуня морского потрошеного обезглавленного, в столовой II категории.
2. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 12 порций блюда «Рыба припущенная с соусом белое вино» по рецептуре №306 (509) в столовой II категории, если на предприятие поступил судак.
3. Какое количество порций ставриды жареной можно получить из 7 кг ставриды океанической в столовой 3 категории.
4. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 30 порций блюда «Рыба жареная во фритюре» по рецептуре №313 (525) в столовой II категории.
5. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций блюда «Котлеты рыбные» по рецептуре №324 (541) из трески в столовой III категории.
6. На предприятие поступило 50 кг Горбуши не разделанной. После разделки на кругляши осталось 34,5 кг рыбы. После варки масса рыбы составила 27,6 кг. Определите отходы при механической обработке и потери при тепловой обработке и сравните с нормативными показателями из таблицы №21 (27).

## 2.6 Блюда из мяса и мясных продуктов

1. Масса говядины для варки 20 кг. После варки масса мяса составила 12,9 кг. Найдите потери при тепловой обработке и сравните с нормой.
2. Сколько порций ростбифа можно получить из 1,8 кг вырезки в ресторане I категории.
3. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций блюда «Бефстроганов» в столовой II категории.
4. В столовой обнаружено 6,5 кг говядины тушеной крупным куском. Какое количество мяса было взято для этого.
5. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций блюда «Гуляш» в столовой III категории из говядины II категории упитанности.
6. Какое количество котлет натуральных рубленых будет получено из туши баранины массой 47 кг в столовой II категории.
7. Какова масса отваренной курицы, если масса заправленной тушки 1,8 кг. Определите количество отходов при порционировании.
8. Рассчитайте необходимое количество продуктов (включая воду) для приготовления 50 порций плова из свинины в столовой III категории.

## 2.7 Блюда из яиц и творога

Пример решения задач

1. Рассчитай массу готовой яичницы в столовой II категории из яиц массой 49 г.

Дано: Решение:

$m_{бр} = 49$  г. Исходя из рецептуры №281 (459) «Яичница глазунья натуральная» для приготовления блюда используют 3 яйца и 10 г. сливочного масла.

Выход яичницы определяем по формуле:

$m_H = m_{\text{яиц в скорлупе}} \times X$ , для яиц массой больше 46 г. равен 0,88.

$m_H = 49 \times 3 \times 0,88 = 147$  г.

$m_{\text{гот}} = \frac{(m_H + \text{жир}) \times 88}{100} = \frac{(147 + 10) \times 88}{100} = 138$  г

Ответ: выход яичницы 138 г.

Задачи для самостоятельного решения

1. Рассчитайте выход готовой яичницы в столовой III категории из яиц масой 44 г.
2. Рассчитайте массу готового омлета в столовой II из яиц массой 48 г.
3. Замените яйца на яичный порошок при приготовлении 50 порций омлета с сыром по рецептуре №285 (471) в столовой II категории.
4. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 70 порций блюда «Вареники ленивые» в столовой II категории.
5. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 80 порций блюда «Сырники из творога» в столовой III категории. И замените творог жирный на творог полужирный.

## 2.8 Холодные блюда и закуски

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 бутербродов с маслом по рецептуре № (1)<sup>1</sup> с селечным маслом по рецептуре № (879).

2. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций салата «Весна» по рецептуре №23 (62) в столовой II категории, если масса порции 100 г.
3. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 70 порций винегрета овощного по рецептуре №60 (103) в столовой II категории, если масса порции 150 г., на 10 декабря.
4. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций блюда «Рыба жареная под маринадом» по рецептуре №87 (146) в столовой II категории, включая продукты для маринада, из окуня морского.

## 2.9 Сладкие блюда и напитки

1. Определите норму расхода продуктов для изготовления 300 порций компота из яблок и слив по рецептуре №586 (926/III - 81 г.). Если масса порции 200 г.
2. Определите норму расхода продуктов для изготовления 400 порций компота из сухофруктов по рецептуре №588 (933) в столовой II категории. Если, масса порции 200 г. Замените сахара - песок на мед натуральный.
3. Определите норму расхода продуктов для изготовления 150 порций киселя из клюквы по рецептуре №590 (934) в столовой II категории если масса порции 200 г. Замените крахмал картофельный сухой на крахмал картофельный сырец (50%-й влажности).
4. Определите норму расхода продуктов для изготовления 80 порций желе из молока по рецептуре №605 (962). В столовой III категории, если масса порции 150 г. Замените молоко цельное на молоко сгущенное стерилизованное в банках.
5. Определите норму расхода сырья для приготовления 50 порций блюда «Пудинг сухарный» по рецептуре №616 (983) в столовой II категории.
6. Определите норму расхода чая сухого для приготовления 200 порций чая с сахаром по рецептуре №628 (1009).
7. Определите норму расхода чая сухого для приготовления 300 порций чая с молоком по рецептуре №630 (1011).

## Приложение

Основные формулы, используемые при решении задач.

$$m_{\text{H}} = \frac{m_{\text{бр}}}{100\%} \times (100\% - N_{\text{отх}})$$

$$m_{\text{бр}} = \frac{m_{\text{H}}}{100\% - N_{\text{отх}}} \times 100\%$$

$$K_{\text{отх}} = \frac{(m_{\text{бр}} - m_{\text{H}})}{m_{\text{бр}}} \times 100\%$$

$m_{\text{бр}}$ , где

$m_{\text{H}}$  - масса нетто, г

$m_{\text{бр}}$  - масса брутто, г

$N_{\text{отх}}$  - отходы при механической обработке, в процентах к массе сырья брутто (определяем по таблицам сборника рецептур)%.

$K_{\text{отх}}$  - отходы при механической обработке продуктов, в процентах к массе сырья брутто, %.

$$m_{\text{ГПР}} = \frac{m_{\text{H}}}{100\%} \times (100\% - N_{\text{пот}})$$

$$m_{\text{H}} = \frac{m_{\text{ГПР}}}{100\% - N_{\text{пот}}} \times 100\%$$



Согласовано  
Руководитель МО  
\_\_\_\_\_Бронникова И.И.  
«   » \_\_\_\_\_ 2022

Согласовано  
Методист  
\_\_\_\_\_Скубиёва С.С.  
«   » \_\_\_\_\_ 2022

Контрольная работа за I-ое полугодие по дисциплине  
УД 05 Основы калькуляции и учёта.

1. Чем являются сборники рецептов для предприятий общественного питания?
2. Какая информация содержится в технологических картах?
3. Что такое калькуляция?
4. Что такое цена?
5. Каким образом ведется учет рабочего времени?
6. На кого возлагается ответственность за нормы закладки продуктов?
7. Что означает вес «Брутто»?
8. Что означает вес «Нетто»?
9. Что такое инвентаризация?
10. Как списывается естественная убыль и излишки?

**Задание 1. Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке сырья.**

Задача №1. Определить массу брутто условного продукта, если масса нетто составляет 0,35 кг, а согласно приложению Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий отходы при механической обработке сырья составили 20% отходов.

Задача № 2. Определить массу брутто условного продукта, если его масса нетто составляет 0,234 кг, а из данных Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий известно, что при массе брутто 0,1 кг масса нетто составляет 0,05 кг.

**Задание 2. Расчёт массы нетто при механической кулинарной обработке сырья.**

Задача № 1. Определить массу нетто условного продукта, если масса брутто составляет 0,2 кг, а согласно приложению Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий отходы при механической обработке сырья составили 25% отходов.

**Задание 3. Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке сырья**

Задача № 1. Определить массу (кг) отходов, полученных при обработке 10 кг условного продукта, если согласно приложению Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий количество отходов при механической обработке сырья составило 35% отходов.

**Задание 4. Расчёт массы брутто рыбы при механической кулинарной обработке.**

Задача № 1. Определить количества судака крупного неразделанного, для получения 15 кг обработанной не пластованной кусками рыбы.

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
АДАптиРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.08 Современный дизайн**

По профессии 18.07.1906.

Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

Бакчар

Организация-разработчик: Бакчарский филиал Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кривошеинский агропромышленный техникум» (БФ ОГБПОУ "КАПТ")

Разработчик:

Бронникова Ирина Ивановна, преподаватель дисциплин профессионального цикла  
БФ ОГБПОУ «КАПТ»

Рассмотрено на методическом заседании преподавателей профессиональных дисциплин

Протокол № от « » 2022 года.

Руководитель МО \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

© Бакчарский филиал Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кривошеинский агропромышленный техникум» (БФ ОГБПОУ «КАПТ»)

© И.И. Бронников, преподаватель дисциплин профессионального цикла  
БФ ОГБПОУ «КАПТ»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>№</b>	<b>Наименование раздела</b>	<b>Стр.</b>
1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	
2.	Структура и содержание учебной дисциплины	
3.	Условия реализации учебной дисциплины	
4.	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Современный дизайн» является частью адаптированной основной программы профессионального обучения для подготовки рабочих по профессии 18.07.1906 Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, связана с освоением общих и профессиональных компетенций по всем дисциплинам общепрофессионального цикла и профессиональных модулей

)

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- выполнять профессиональные функции по оформлению блюд;
- нарезать украшения из овощей и фруктов, соблюдая технологию и технику безопасности;
- изготавливать цветы и композиции из овощей и фруктов;
- оформлять блюда в соответствии с современными требованиями.

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

- механическую подготовку овощей и фруктов;
- инструменты для нарезки, фигурные приспособления и выемки, вспомогательные приспособления;
- украшения из овощей и фруктов;
- законы создания композиций из овощей и фруктов;
- дизайн кулинарных блюд.

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Перечень профессиональных компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
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 3.3.	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.
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.
ВД 5.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	34
Обязательная учебная нагрузка	34
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные занятия (если предусмотрено)	16
практические занятия (если предусмотрено)	-
<i>дифференцированный зачет</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Уровень освоения</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
<b>Раздел 1.</b>	<b>Современный дизайн блюд</b>		<b>34</b>	
<b>Тема 1.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
<b>Введение</b>	<b>1.</b>		2	
<b>Тема 1.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	<b>ОК 01-5, 9,10</b>
<b>Дизайн блюд</b>	1. Инструменты для нарезки, фигурные приспособления и выемки. 2. Вспомогательные приспособления, декоративные детали. 3. Основные тенденции в развитии оформления блюд. 4. Понятия и законы композиции блюд.	1 2	8	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>ОК 01-5, 9,10</b>
<b>Украшения из овощей и фруктов</b>	Украшения и цветы из овощей Украшения и цветы из фруктов	2	6	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>16</b>	
	Практическое занятие №1 «Изготовление украшений из огурца» Практическое занятие №2 «Изготовление украшений из огурца и сладкого перца» Практическое занятие №3 «Изготовление украшений из пекинской капусты» Практическое занятие №4 «Изготовление украшений из моркови» Практическое занятие №5 «Изготовление украшений из свеклы» Практическое занятие №6 «Изготовление украшений из фруктов» Практическое занятие №7 «Изготовление украшений из тыквы» Практическое занятие №8 «Создание композиции декоративного оформления вторых блюд»		16	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>2</b>	
	<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	

<b>Всего:</b>	<b>34</b>	
---------------	-----------	--

**Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:**

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

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины предполагает наличие кабинета профессиональных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- ученические посадочные места
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект методических рекомендаций по проведению практических занятий;
- комплекты плакатов;
- муляжи.

Технические средства обучения кабинета:

- компьютер,
- проектор,

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основные источники:**

- 1.Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. М., «Высшая школа», 2009г.
- 2.Коева В.А. Рисование и лепка кондитерских изделий. Ростов на Дону, «Феникс», 2011г.
- 3.Василевская Л.В. Специальное рисование: Учеб. Пособие для ПТУ. – М.: Высш.шк. - 127 с.: ил.

##### **Дополнительные источники:**

- 1.Е.Шрамко «Уроки и техника кондитерского производства», Ресторанные ведомости, Москва 2009г.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы оценки результатов обучения
1	2	3
<b>Умения:</b>		
выполнять профессиональные функции по оформлению блюд;	<i>Оценка «5» (отлично)</i> Безошибочное, уверенное и самостоятельное выполнение работы;	экспертная оценка выполнения практического занятия
нарезать украшения из овощей и фруктов, соблюдая технологию и технику безопасности;	<i>Оценка «4»(хорошо)</i> Самостоятельное выполнение работ, возможны отдельные несущественные ошибки;	экспертная оценка выполнения практического занятия
изготавливать цветы и композиции из овощей и фруктов;	<i>Оценка «3» (удовлетворительно)</i> Недостаточно самостоятельное выполнение работ. Возможны ошибки, исправляемые с помощью преподавателя;	экспертная оценка выполнения практического занятия
оформлять блюда в соответствии с современными требованиями	<i>Оценка «2» (неудовлетворительно)</i> Неточное выполнение приёмов работ и контроля качества	экспертная оценка выполнения практического занятия
<b>Знания:</b>		
механическую подготовку овощей и фруктов;	<i>Оценка «5» (отлично)-</i> обучающийся связно излагает материал, показывая знание и глубокое понимание материала; в пределах программы отвечает на поставленные вопросы; делает необходимые выводы и обобщения; умеет аргументировать свои ответы, где это потребуется, примерами, основанными на личной производственной деятельности; умеет найти связь между изучаемым и ранее изученным материалом по данному предмету, а также с материалом, усвоенным при изучении других смежных дисциплин; не нуждается в поправках со стороны преподавателя.	устный опрос письменный опрос тестирование
инструменты для нарезки, фигурные приспособления и выемки, вспомогательные приспособления;		экспертная оценка выполнения практического занятия устный опрос письменный опрос тестирование
украшения из овощей и фруктов;	<i>Оценка «4» (хорошо)</i> — твердо усвоен основной материал, ответ в основном удовлетворяет требованиям, установленные для оценки «5», но при этом студент допускает одну негрубую ошибку или неточность в формулировках, два-три недочета, делает несущественные пропуски при изложении фактического материала, предусмотренного программой, полученные знания свободно применяет на практике.	экспертная оценка выполнения практического занятия устный опрос
дизайн блюд.	<i>Оценка «3» (удовлетворительно)</i> — знает и	экспертная оценка выполнения



	<p>понимает основной материал, понимает узловые вопросы, но в усвоении материала имеются проблемы. Излагает материал упрощенно, с небольшими ошибками и затруднениями.</p> <p><i>Оценка «2» (неудовлетворительно)</i> ставится тогда, когда студент допустил две и более грубых ошибок, материал излагает бессистемно. Грубыми считаются ошибки, свидетельствующие о том, что студент не овладел элементами (понятиями) дисциплины. Имеющиеся знания применять на практике не может, допускает грубые ошибки.</p>	<p>практического занятия устный опрос</p>
--	---	---

ДЕПОРТАМЕНТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ТОМСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРИВОШЕЙНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО  
Зав. филиалом ОГБПОУ «КАПТ»  
\_\_\_\_\_ И.Н.Протасова  
«    » \_\_\_\_\_ 2022г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГБПОУ «КАПТ»  
\_\_\_\_\_ Н.Н.Сайнакова  
«    » \_\_\_\_\_ 2022г.

СОГЛАСОВАНО  
Директор Бакчарского потребительского кооператива  
\_\_\_\_\_ И.А.Варнакова  
«    » \_\_\_\_\_ 2022г.

**АДАптированная рабочая программа  
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

**ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для  
блюдов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**

По профессии 18.07.1906.  
Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

Бакчар

Адаптированная программа междисциплинарного курса МДК 01.01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» разработана:

- с учетом требований ФГОС СПО и профиля профессионального образования;
- Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденного Министерством науки и образования от 20.04.2015 № 06-830вн;
- Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн);
- Письмом Министерства Просвещения России от 11.02.2019 № 05-108 « О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости».

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

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

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кривошеинский агропромышленный техникум», Бакчарский филиал

Рассмотрено на методическом заседании преподавателей профессиональных дисциплин

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_ 2022 года.

Руководитель МО \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Разработчик:

Бронникова Ирина Ивановна, преподаватель дисциплин профессионального цикла БФ ОГБПОУ «КАПТ»

## СОДЕРЖАНИЕ

Номер раздела	Наименование раздела
1	Паспорт рабочей программы
2	Структура и содержание
3	Условия реализации
4	Контроль и оценка результатов освоения

## **1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

#### **1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

Рабочая программа междисциплинарного курса является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО и разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ) с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

**1.2.** 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:

#### **1.1.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	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.

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 171 час

Из них: на освоение МДК 84 час

практика учебная 72 час



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Самостоятельная работа	
			Обучение по МДК, час.		Учебная		
			всего, часов	в том числе			
лабораторных и практических занятий, часов							
ПК 1.1. -1.4. ОК01-07, 09	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>30</b>	<b>18</b>	12	-	-	4
ПК 1.1. -1.4 ОК 01-07, 09,10	<b>Раздел модуля 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<b>54</b>	<b>34</b>	20	-	-	4
ПК 1.1-1.4	Учебная практика	<b>72</b>			<b>72</b>		
	Квалификационный экзамен						-
	<b>Всего:</b>	<b>156</b>	<b>52</b>	<b>32</b>	<b>72</b>		<b>8</b>



## 1.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, <i>лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	Объем в часах
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>Раздел модуля 1.</b>	Организация приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>30</b>
<b>МДК. 01.01.</b>	Организация приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	<b>30</b>
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>
Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	2
	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 технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013).	2
	3. Правила составления заявки на сырье. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.	2
	4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие № 1.</b> Составление заявки на сырье	2
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>
Организация и техническое	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность,	2

оснащение работ по обработке овощей и грибов.	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.	2	1
	3.Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2	1
	4.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	2	1
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>
	<b>Практическое занятие №2.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов		2
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.	<b>Практическое занятие № 3.</b> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)		2
	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>8</b>
	1.Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2	1
	2.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	2	1
	3.Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2	1
	4.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2	1
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>
	<b>Практическое занятие №4.</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.		2
<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое	<b>Практическое занятие №5.</b> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки.		2
	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>8</b>
	1.Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной	2	2

оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	организации работ		
	2.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	2	2
	3.Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2	1
	4.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2	1
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>2</b>
<b>Практическое занятие №7.</b> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.			2
<b>Раздел модуля 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			<b>72</b>
<b>МДК 01.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			<b>54</b>
<b>Тема 2.1</b> Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>10</b>
	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	2
	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.	2	2
	3.Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>
<b>Лабораторная работа №1.</b> Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов 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)			4
<b>Тема 2.2.</b> Обработка рыбы и	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>4</b>

нерыбного водного сырья.	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	1
	2.Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	2	1
	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	2	1
	4.Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения		1
<b>Тема 2.3</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Подготовка к реализации.	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>12</b>
	1.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	2	2
	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», рулетки, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Подготовка к реализации	2	1
	3.Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Подготовка к реализации.	2	1
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>8</b>
	<b>Лабораторная работа №2.</b> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.		4
	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Обработка нерыбного водного сырья		4
<b>Тема 2.4</b> Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов.	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>8</b>
	1.Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения <i>мяса и мясного сырья.</i>	2	2
	2.Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	2	2
	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 минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	2	2

	4.Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	2	2
<b>Тема 2.5</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Подготовка к реализации.	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>10</b>
	1.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	2
	2.Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подготовка к реализации.	2	2
	3.Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа №4.</b> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без		4
<b>Тема 2.6</b> Обработка домашней птицы, дичи, кролика.	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>2</b>
	1.Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	2	1
	2.Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	2	1
<b>Тема 2.7</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Подготовка к реализации.	<b>Содержание</b>		<b>8</b>
	1.Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	2	2
	2.Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подготовка к реализации	2	1
	3.Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Подготовка к реализации.	2	1
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>
<b>Лабораторная работа №5.</b> Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.		4	
<b>Рекомендуемая тематика самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2</b>			<b>8</b>

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>2. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</li> </ol>	
<p><b>Учебная практика ПМ 01</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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).</li> <li>4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</li> <li>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</li> <li>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.).</li> <li>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</li> <li>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</li> <li>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</li> <li>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</li> <li>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</li> <li>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных</li> </ol>	72

<p>продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>156</b></p>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 12 с.
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2020.- 544с.
5. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.
6. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.
8. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 160 с.

##### **3.2.2 Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
2. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**



Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>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:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-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);</li> <li>-рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>-соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>-своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>-рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>-правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>-соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>-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);</li> <li>-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;</li> <li>-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>-точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>-соответствие правилам оформления заявки</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	на сырье, продукты	
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>-соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>-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);</li> <li>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>-сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</li> <li>-корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>-раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>-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);</li> <li>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>-соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>-соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям</li> </ul>	

	<p>рецептуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>-соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>-аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>-эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуски на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>-адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>-оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>-адекватность определения потребности в информации;</li> <li>-эффективность поиска;</li> <li>-адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>-разработка детального плана действий;</li> <li>-правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>-адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>-точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>-адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>-точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> </ul>	

эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	оптимальность планирования профессиональной деятельности	
<b>ОК. 05</b> 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	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	-понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b> 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	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> 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	

Дифференцированный зачет по МДК 01.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов» направлен на проверку конкретных результатов обучения, выявление степени овладения студентами системой знаний, умений и навыков, полученных в процессе изучения междисциплинарного курса для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Дифференцированный зачет представлен в виде тестовых заданий различных уровней сложности, в четырех вариантах.

Предложенные студентам тестовые задания позволят выявить уровень усвоения по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Согласовано:  
Руководитель МО  
Бронникова И.И  
«    » \_\_\_\_\_ 2022 «    » \_\_\_\_\_ 2022

Утверждено:  
Методист  
Скубиёва С.С

### Вариант №1

**1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения филе рыбного при температуре от 0 до – 2° С**

- а) 48 часов;
- б) 24 часа;
- в) 12 часов;
- г) 6 часов.

**2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания, доску для обработки сырого мяса**

- а) красная;
- б) синяя;
- в) коричневая;
- г) желтая.

**3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы овощного цеха заготовочного предприятия**

- а) линия по обработке картофеля;
- б) линия по обработке корнеплодов;
- в) линия по обработке луковых;
- г) линия по обработке капустных;

**4. Укажите оптимальную температуру в заготовочном цехе:**

- а) 16-18 С;
- б) 23-25 С;
- в) 14 С;

**5. Укажите способы дефростации мяса**

**6. Назовите оборудование, используемое в птицегольевом цехе для опаливания птицы**

**7. Назовите инвентарь, используемый обвальщиком**

**8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый овощным цехом**

**9. Составьте схему технологического процесса обработки мяса на предприятии с полным циклом производства**

**10. Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке рыбы частиковых пород в мясорыбном цехе**

Согласовано:  
Руководитель МО  
Бронникова И.И  
«    » \_\_\_\_\_ 2022

Утверждено:  
Методист  
Скубиёва С.С

«    » \_\_\_\_\_ 2022

## Вариант №2

**1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения картофеля сульфитированного при температуре от 0 до 6 °С**

- а) 48 часов
- б) 24 часа;
- в) 12 часов;
- г) 6 часов

**2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырой рыбы:**

- а) красная;
- б) синяя;
- в) коричневая;
- г) желтая

**3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы рыбного цеха заготовочного предприятия:**

- а) линия по обработке чешуйчатой рыбы;
- б) линия по обработке рыбных отходов;
- в) линия по обработке осетровых;
- г) линия по обработке лососевых;
- д) линия по обработке сельдевых;

**4. Укажите месторасположение овощного цеха**

- а) центральное
- б) связано с торговым залом и моечной столовой посуды
- в) рядом с разгрузочной и кладовой

**5. Назовите способы дефростации рыбы.**

**6. Укажите инвентарь, используемый для разделения мяса на отруба на предприятиях с полным циклом.**

**7. Назовите инвентарь, используемый при приготовлении овощных полуфабрикатов.**

**8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый рыбным цехом.**

**9. Составьте схему технологического процесса обработки птицы в птицегольевом цехе.**

**10. Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению порционных мясных полуфабрикатов в предприятии небольшой мощности.**

### Вариант №3

**1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения полуфабрикатов крупнокусковых при температуре от – 2 до 4 °С**

- а) 48 часов
- б) 24 часа;
- в) 12 часов;
- г) 6 часов

**2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки птицы:**

- а) красная;
- б) синяя;
- в) коричневая;
- г) желтая

**3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы мясного цеха заготовочного предприятия:**

- а) линия по обработке туш крупного рогатого скота
- б) линия по обработке субпродуктов;
- в) линия по обработке домашней птицы и дичи;
- г) линия по обработке мелкого скота

**4. Выберите из перечисленных вариантов ответов минимальную высоту производственных помещений в предприятиях общественного питания:**

- а) 3,3 м;
- б) 2,8 м
- в) 3,5 м

**5. Назовите виды отходов, получаемых при обработке рыбы.**

**6. Укажите оборудование, используемое для очистки лука в овощном цехе заготовочного предприятия.**

**7. Назовите инвентарь, используемый для приготовления порционных мясных полуфабрикатов.**

**8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых птицегольевым цехом .**

**9. Составьте схему технологического процесса обработки картофеля.**

**10. Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению рубленых полуфабрикатов из мяса в мясорыбном цехе небольшой мощности.**



Согласовано:  
Руководитель МО  
Бронникова И.И  
«    » \_\_\_\_\_ 2022

Утверждено:  
Методист  
Скубиёва С.С

«    » \_\_\_\_\_ 2022

#### Вариант №4

**1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения фарша куриного при температуре от 0 до 4 °С**

- а) 48 часов
- б) 24 часа;
- в) 12 часов;
- г) 6 часов

**2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки овощей**

- а) красная;
- б) синяя;
- в) зеленая;
- г) желтая

**3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы птицегольевого цеха заготовочного предприятия**

- а) линия по обработке субпродуктов
- б) линия по обработке птицы
- в) линия по обработке мяса
- г) линия по дефростации птицы

**4. Выберите из перечисленных вариантов ответов время быстрой дефростации мяса**

- а) 24 часа;
- б) 6 часов;
- в) 18 часов;

**5. Укажите виды приемки сырья на предприятиях общественного питания**

**6. Укажите оборудование, используемое для очистки частичковых пород рыбы**

**7. Назовите инвентарь, используемый при приготовлении рубленых полуфабрикатов**

**8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых мясным цехом**

**9. Составьте схему технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом в заготовочном предприятии**

**10. Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке картофеля в заготовочном овощном цеху**

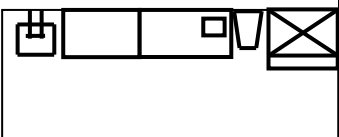
**Эталоны ответов**

№ п/п	Вопрос	Эталон ответа	Кол-во баллов
<b>Вариант I</b>			
1	<p><b>Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения филе рыбного при температуре от 0 до – 2°С</b></p> <p>а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов</p>	Б	5
2	<p><b>Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырого мяса</b></p> <p>а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая</p>	А	5
3	<p><b>Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы овощного цеха заготовочного предприятия</b></p> <p>а) линия по обработке картофеля; б) линия по обработке корнеплодов; в) линия по обработке луковых; г) линия по обработке капустных;</p>	А, Б	5
4	<p><b>Укажите оптимальную температуру в заготовочном цехе:</b></p> <p>а) 16-18 С; б) 23-25 С; в) 14 С;</p>	А	5
5	<b>Укажите способы дефростации мяса</b>	Быстрый и меленный	10
6	<b>Назовите оборудование, используемое в птицегольевом цехе для опаливания птицы</b>	Опалочный горн	10
7	<b>Назовите инвентарь, используемый обвальщиком</b>	Нож-рубак, обвалочные ножи, кольчужные перчатки, разделочная доска МС (красная)	10
8	<b>Перечислите ассортимент</b>	-картофель сырой	10

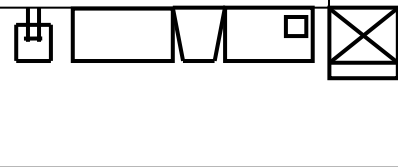
	<b>полуфабрикатов, выпускаемых овощным цехом</b>	очищенный, сульфитированный; -свекла, морковь, лук – очищенные; -капуста – зачищенная; -лук зеленый, салат, укроп, петрушка, пастернак – обработанные	
9	<b>Составьте схему технологического процесса обработки мяса на предприятии с полным циклом производства</b>	1) дефростация; 2) зачистка; 3) промывание; 4) обсушивание; 5) деление на отруба 6) обвалка и жиловка 7) приготовление п/ф	20
10	<b>Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке рыбы частиковых пород</b>	 Раковина, стеллаж, стол со встроенной ванной, стол, холодильник	20
<b>Итого</b>			<b>100</b>


**Вариант II**

1.	<b>Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения картофеля сульфитированного при температуре от 0 до 6 °С</b>  а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов	А	5
2.	<b>Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырой рыбы</b> а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая	Б	5
3.	<b>Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы рыбного цеха заготовочного предприятия</b>	А, В	5

	а) линия по обработке частиковых пород; б) линия по обработке рыбных отходов; в) линия по обработке осетровых; г) линия по обработке лососевых; д) линия по обработке сельдевых;		
4	<b>Укажите месторасположение овощного цеха</b> а) центральное б) связано с торговым залом и моечной столовой посуды в) рядом с разгрузочной и кладовой	В	5
5	<b>Назовите способы дефростации рыбы</b>	в воде, на воздухе, комбинированный	10
6	<b>Укажите инвентарь, используемый для разделения мяса на отруба на предприятиях с полным циклом</b>	Разрубочный стул	10
7	<b>Назовите инвентарь, используемый при приготовлении овощных полуфабрикатов</b>	Разделочная доска ОС (зеленая), овощечистки (желобковые ножи), карбовочные ножи, контейнера	10
8	<b>Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый рыбным цехом</b>	- рыба специальной разделки охлажденная и мороженая; - рыба, нарезанная на порции, - панированная в сухарях; - котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки рыбные	10
9	<b>Составьте схему технологического процесса обработки птицы в птицегольевом цехе</b>	1) размораживание; 2) опаливание; 3) удаление головы, шеек, ножек 4) потрошение; 5) мытье 6) формовка тушек, обработка потрохов; 7) приготовление п/ф	20
10	<b>Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению порционных мясных полуфабрикатов в предприятии небольшой мощности</b>	 универсальный привод (	20

		мясорыхлитель), холодильник	
<b>Итого</b>			<b>100</b>
<b>Вариант 3</b>			
1	<b>Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения полуфабрикатов крупнокусковых при температуре от – 2 до 4 °С</b> а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов	А	5
2	<b>Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки птицы</b> а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая	Г	5
3	<b>Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы мясного цеха заготовочного предприятия</b> а) линия по обработке туш крупного рогатого скота б) линия по обработке субпродуктов; в) линия по обработке домашней птицы и дичи; г) линия по обработке мелкого скота	А, Г	5
4	<b>Выберите из перечисленных вариантов ответов минимальную высоту производственных помещений в предприятиях общественного питания:</b> А) 3,3 м; Б) 2,8 м В) 3,5 м	А	5
5	<b>Назовите виды отходов, получаемых при обработке рыбы</b>	Пищевые и непищевые	10
6	<b>Укажите оборудование, используемое для очистки лука в овощном цехе заготовочного предприятия</b>	Стол с вытяжным шкафом	10
7	<b>Назовите инвентарь, используемый для приготовления порционных мясных полуфабрикатов.</b>	Разделочная доска МС, ножи поварской тройки, контейнера, тляпка для отбивания мяса	10
	<b>Перечислите ассортимент</b>	- тушки кур и	10

8	<b>полуфабрикатов, выпускаемых птицегольевым цехом</b>	цыплят; - филе натуральное и филе панированное, - окорочок куриный, индюшиный, - грудинка куриная, - цыплята-табака; - бедро, голень куриные, индюшиные; - субпродукты кур, индеек.	
9	<b>Составьте схему технологического процесса обработки картофеля</b>	1) сортировка; 2) калибровка; 3) мойка; 4) очистка; 5) доочистка; 6) нарезка;	20
10	<b>Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению рубленых полуфабрикатов в мясорыбном цехе небольшой мощности</b>		20
<b>Итого</b>		Раковина, стол, мясорубка, стол с весами, холодильник	<b>100</b>
<b>Вариант 4</b>			
1.	<b>Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения фарша куриного при температуре от 0 до 4 °С</b> а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов	В	5
2.	<b>Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки овощей</b> а) красная; б) синяя; в) зеленая; г) желтая	В	5
3	<b>Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы птицегольевого цеха заготовочного предприятия</b>	А, Б	5

	а) линия по обработке субпродуктов б) линия по обработке птицы в) линия по обработке мяса г) линия по дефростации птицы		
4	<b>Выберите из перечисленных вариантов ответов время быстрой дефростации мяса</b> а) 24 часа; б) 6 часов; в) 18 часов;	А	5
5	<b>Укажите виды приемки сырья на предприятиях общественного питания</b>	По количеству и по качеству	10
6	<b>Укажите оборудование, используемое для очистки частичковых пород рыбы</b>	Рыбоочистительная машина	10
7	<b>Назовите инвентарь, используемый при приготовлении рубленых полуфабрикатов</b>	Горка для специй и панировки, доска разделочная, нож, контейнера	10
8	<b>Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых мясным цехом</b>	крупнокусковые полуфабрикаты из говядины из свинины и баранины; кости; порционные полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины; мелкокусковые полуфабрикаты из говядины из баранины и свинины; из рубленого мяса; перец, кабачки, фаршированные мясом и рисом.	10
9	<b>Составьте схему технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом в заготовочном предприятии</b>	1) размораживание; 2) очистка; 3) срезание плавников, удаление голов; 4) потрошение и промывание; 5) фиксация; 6) охлаждение 7) упаковка, маркировка, хранение	20
10	<b>Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке корнеплодов в овощном цех</b>		20

		Раковина, картофелеочистител ьная машина, стол для доочистки, стол с овощерезкой, холодильник	
<b>Итого</b>			<b>100</b>

### Критерии оценивания

Максимальное количество за правильное выполнение заданий – 100 баллов.

Итоговые оценки выставляются в соответствии с коэффициентом усвоения (КУ).

$$КУ = \frac{\text{количество баллов, набранных обучающимся}}{\text{максимальное количество баллов в заданиях}}$$

Если	КУ от 0,81 до 1,0	81 - 100 баллов	- «отлично»
	КУ от 0,71 до 0,8	71 - 80 баллов	- «хорошо»
	КУ от 0,61 до 0,7	60 - 70 баллов	- «удовлетворительно»
	КУ менее 0,6	менее 60 баллов	- «неудовлетворительно»



## **Список литературы и других информационных источников**

### **Основная:**

1. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 9 е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2013 - 373 с.

3. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.

### **Дополнительная:**

1. Шильман, Л.З. Технология кулинарной продукции : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.З. Шильман. – 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр, Академия, 2014. –176 с.

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 20    г

Экзаменационный билет № 1

Курс    I семестр

МДК01.01.МДК01.02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1. Разделка рыбы на чистое филе.
2. Обработка корнеплодов.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова  
Утверждён на заседании МО  
Протокол № 4 от «    » \_\_\_\_\_ 20    г  
Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 20    г

Экзаменационный билет № 2

Курс    I семестр

МДК01.01.МДК01.02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1. Разделка бесчешуйчатой рыбы. (Сом, налим, угорь)
2. Обработка капустных и луковых овощей.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова  
Утверждён на заседании МО  
Протокол № 4 от «    » \_\_\_\_\_ 20    г  
Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 20    г

Экзаменационный билет № 3

Курс    I семестр

МДК01.01.МДК01.02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1. Разделка рыбы на чистое филе с кожей.
2. Обработка клубнеплодов.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова  
Утверждён на заседании МО  
Протокол № 4 от «    » \_\_\_\_\_ 20    г  
Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 20    г

Экзаменационный билет № 4

Курс    I семестр

МДК01.01.МДК01.02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1. Обработка грибов
2. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова  
Утверждён на заседании МО  
Протокол № 4 от «    » \_\_\_\_\_ 20    г  
Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 20    г

Экзаменационный билет № 5  
Курс    I семестр

МДК01.01.МДК01.02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1. Технология приготовления котлетной массы из рыбы.
2. Простые формы нарезки из моркови.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова  
Утверждён на заседании МО  
Протокол № 4 от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20    г  
Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 20    г

Экзаменационный билет № 6  
Курс    I семестр

МДК01.01.МДК01.02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1. Мелкокусковые полуфабрикаты из свинины
2. Подготовка овощей для фарширования.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова  
Утверждён на заседании МО  
Протокол № 4 от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20    г  
Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 20    г

Экзаменационный билет № 7  
Курс    I семестр

МДК01.01.МДК01.02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1. Мелкокусковыеполуфабрикаты из говядины
2. Сложныеформынарезкикартофеля.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова  
Утверждён на заседании МО  
Протокол № 4 от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20    г  
Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 20    г

Экзаменационный билет № 8  
Курс    I семестр

МДК01.01.МДК01.02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1. Крупнокусковыеполуфабрикаты из говядины
2. Всеформынарезкисвеклы

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова  
Утверждён на заседании МО  
Протокол № 4 от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20    г  
Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 20    г

Экзаменационный билет № 9

Курс    I семестр

МДК01.01.МДК01.02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1. Порционные полуфабрикаты из мяса говядины.
2. Сложные формы нарезки из моркови.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова  
Утверждён на заседании МО  
Протокол № 4 от «    » \_\_\_\_\_ 20    г  
Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 20    г

Экзаменационный билет № 10

Курс    I семестр

МДК01.01.МДК01.02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1. Обработкатомажных и тыквенных.
2. Видьпанировок.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова  
Утверждён на заседании МО  
Протокол № 4 от «    » \_\_\_\_\_ 20    г  
Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 20    г

Экзаменационный билет № 11

Курс    I семестр

МДК01.01.МДК01.02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1. Техника подготовки щуки фаршированной.
2. Обработка луковых. Виды нарезки из лука.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова  
Утверждён на заседании МО  
Протокол № 4 от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20    г  
Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 20    г

Экзаменационный билет № 12

Курс    I семестр

МДК01.01.МДК01.02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1. Особенности обработки минтая с головой.
2. Простые формы нарезки картофеля.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова  
Утверждён на заседании МО  
Протокол № 4 от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20    г  
Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю

Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 20    г

Экзаменационный билет № 13

Курс    I семестр

МДК01.01.МДК01.02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (рулет, зразы, фрикадельки).
2. Простые и сложные формы нарезки из картофеля.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова  
Утверждён на заседании МО  
Протокол № 4    от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20    г  
Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 20    г

Экзаменационный билет № 14

МДК03.01. МДК03.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.  
Курс    I семестр

1. Техника приготовления котлетной массы из птицы (биточки, котлеты пожарски)
2. Обработка корнеплодов.
3. Обработка мяса диких животных (коза, заяц, медвежатина, кабан).

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова  
Утверждён на заседании МО  
Протокол №    от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20    г  
Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР



«    » \_\_\_\_\_ 20 г \_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

Экзаменационный билет № 15

МДК03.01. МДК03.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.  
Курс I семестр

1. Характеристика мясного сырья.
2. Приготовление полуфабриката, мясо, жаренное крупным куском (Ростбиф, три степени готовности).
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова  
Утверждён на заседании МО  
Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г  
Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 20 г

Экзаменационный билет № 16

МДК03.01. МДК03.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.  
Курс I семестр

1. Обвалка говяжьей туши (нарезка, отбивание, подрезание сухожилий.)
2. Общие требования к производственному персоналу.
3. Классификация пищевой ценности рыбного сырья и нерыбных морепродуктов.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова  
Утверждён на заседании МО  
Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г  
Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР

«    » \_\_\_\_\_ 20 г \_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

Экзаменационный билет № 17  
МДК03.01. МДК03.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.  
Курс I семестр

1. Виды рыб семейства карповых и сельдевых.
2. Обработка десертных овощей.
3. Заправка птицы в ножку.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова  
Утверждён на заседании МО  
Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г  
Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 20 г

Экзаменационный билет № 19  
МДК03.01. МДК03.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.  
Курс I семестр

1. Заправка птицы в кармашек.
2. Подготовка овощей к фаршированию.
3. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины порционных (шницель, шашлык по-карски, свинина духовая).

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова  
Утверждён на заседании МО  
Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г  
Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 20    г

Экзаменационный билет № 20

МДК01.01. МДК01.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Курс    I семестр

- 1.Порционные полуфабрикаты из говядины (зразы отбивные, говядина духовая).
- 2.Основная характеристика охлажденной, свежей, мороженой рыбы.
- 3.Дать понятие, что такое полуфабрикат в кулинарии

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО

Протокол №        от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20    г

Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 20    г

Экзаменационный билет № 21

МДК03.01. МДК03.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Курс    I семестр

**Задание 1. Дать определения терминам, описать процесс.**

1. Техника приготовления рыбных полуфабрикатов (целая рыба, порционные куски).
- 2.Обработка нерыбных морепродуктов (кальмары, осьминоги).
- 3.Порционные полуфабрикаты из говядины (лангет, антрекот).

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО

Протокол №        от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20    г

Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 20    г

Экзаменационный билет № 22

МДК03.01. МДК03.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Курс    I семестр

**Задание 1. Дать определения терминам, описать процесс.**

1. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.
2. Порционные полуфабрикаты из говядины (бифштекс, филе).
3. Обработка сельскохозяйственной птицы.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО

Протокол №        от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20    г

Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 20    г

Экзаменационный билет № 23

МДК03.01. МДК03.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Курс    I семестр

1. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (тельное, биточки, котлеты).
2. Полуфабрикаты из баранины и свинины порционные (баранина духовая, котлеты натуральные, эскалоп.
3. Порционные полуфабрикаты из говядины

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО

Протокол №        от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20    г

Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 20    г

Экзаменационный билет № 24  
МДК03.01. МДК03.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.  
Курс I семестр

1. Требования к изготовителю пищевых полуфабрикатов.
2. Мясо крупным куском, для тушения.
3. Обработка субпродуктов второй категории (голова, ноги, легкие, губы, рубцы).

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова  
Утверждён на заседании МО  
Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г  
Руководитель МО И.И. Бронникова

ДЕПОРТАМЕНТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ТОМСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРИВОШЕЙНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО  
Зав. филиалом ОГБПОУ «КАПТ»  
\_\_\_\_\_ И.Н.Протасова  
«    » \_\_\_\_\_ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГБПОУ «КАПТ»  
\_\_\_\_\_ Н.Н.Сайнакова  
«    » \_\_\_\_\_ 2021г.

СОГЛАСОВАНО  
Директор Бакчарского потребительского кооператива  
\_\_\_\_\_ И.А.Варнакова  
«    » \_\_\_\_\_ 2021г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Бакчар

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГБПОУ «КАПТ»  
\_\_\_\_\_ Н.Н.Сайнакова  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 года

## **ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

По профессии 18.07.1906.  
Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

#### **Бакчар**

Адаптированная программа междисциплинарного курса МДК 02.01. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

разработана:

- с учетом требований ФГОС СПО и профиля профессионального образования;

- Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденного Министерством науки и образования от 20.04.2015 № 06-830вн;
- Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн);
- Письмом Министерства Просвещения России от 11.02.2019 № 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости».

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

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

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кривошеинский агропромышленный техникум», Бакчарский филиал

Рассмотрено на методическом заседании преподавателей профессиональных дисциплин  
 Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_ 2020 года.

Руководитель МО \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Разработчик:

Бронникова Ирина Ивановна, преподаватель дисциплин профессионального цикла  
 БФ ОГБПОУ «КАПТ»

## СОДЕРЖАНИЕ

Номер раздела	Наименование раздела	стр.
1	Паспорт рабочей программы	



2	Структура и содержание	
3	Условия реализации	
4	Контроль и оценка результатов освоения	

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Рабочая программа междисциплинарного курса является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО и разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ) с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

1.2. 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:

#### 1.2.1. 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 общечеловеческих ценностей.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	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.

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 304

Из них на освоение МДК. -172

на практики учебную -132

Квалификационный экзамен

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа <sup>2</sup>
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч.	Учебная, час	Производственная час	
лабораторные работы и практические занятия, часов							
<i>ПК 2.1. -2.8 ОК 1-7, 9,10</i>	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	30	18	12	-	-	4
<i>ПК 2.1. 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10</i>	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.	20	20		-	-	2
<i>ПК 2.1. 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10</i>	<b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.	24	20	4	-	-	2
<i>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10</i>	<b>Раздел модуля 4.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых	20	10	10	-	-	2

<sup>2</sup>Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

	и макаронных изделий разнообразного ассортимента.						
<i>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10</i>	<b>Раздел модуля 5.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	16	12	4	-	-	2
<i>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10</i>	<b>Раздел модуля 6.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	18	12	6	-	-	1
<i>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10</i>	<b>Раздел модуля 7.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	44	32	12	-	-	1
<i>ПК 2.1-2.8</i>	<i>Учебная практика.</i>	132			132		-
	<i>Квалификационный экзамен.</i>						
	<b>Всего:</b>	<b>304</b>	<b>124</b>	<b>48</b>	<b>132</b>		<b>10</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

<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>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>30</b>
<b>МДК. 02.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		<b>30</b>
<b>Тема 1.1.</b> <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</i>	<b>Содержание</b>  1.Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2.Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 3.Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>Уровень усвоения</b>  2 2 2
<b>Тема 1.2.</b> <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов.</i>	<b>Содержание</b>  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.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 <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b> <b>Практическое занятие №1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	<b>Уровень усвоения</b>  2 2 2 <b>4</b> 2

	<b>Практическое занятие №2.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.		2
<b>Тема 1.3.</b> <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.</i>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>8</b>
	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
	2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	2	1
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	2	1
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>
	<b>Практическое занятие №3.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре		2
<b>Тема 1.4.</b> <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</i>	<b>Практическое занятие №4.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.		2
	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>8</b>
	1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	1
	2. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	2	1
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	2	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>
<b>Практическое занятие №5.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.		2	
<b>Практическое занятие №6.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.		2	



<b>Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			4
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>			<b>142</b>
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			<b>20</b>
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>2</b>
	1.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров.Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Подготовка к реализации.	2	2
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>6</b>
	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	2	2
	2.Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения шей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Подготовка к реализации	2	2
	3.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, подготовка к реализации	2	2
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента.	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>4</b>
	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
	2.Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>2</b>
	1.Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к	2	2

холодных супов, супов региональной кухни.	качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b> <b>Лабораторная работа № 1.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов, супов-пюре, холодных супов разнообразного ассортимента		6
<b>Примерная самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.</b>			
1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента			2
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>			<b>24</b>
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			<b>24</b>
<b>Тема 3.1.</b> Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов.	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>4</b>
	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.		2
	2.Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства		2
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>8</b>
	1.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных, подготовка к реализации	2	2
	2.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных, подготовка к реализации.	2	2
	3.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных, подготовка к реализации	2	2
	4.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства, подготовка к реализации.	2	2
<b>Тема 3.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках.	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>4</b>
	1.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках, подготовка к реализации	2	2
	2.Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	2	2
<b>Тема 3.4.</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>4</b>

<i>Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</i>		<b>усвоения</b>	
	1.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов, подготовка к реализации.	2	2
	2.Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	2	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b> <b>Лабораторная работа № 2.</b> Приготовление, оформление и отпуск соусов		4
<b>Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b> 1.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет основных видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.			2
<b>Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>			<b>20</b>
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			<b>20</b>
<b>Тема 4.1.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.</i>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>6</b>
	1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	2	2
	2.Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов, подготовка к реализации.	2	2
	3.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	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b> <b>Лабораторная работа №3.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, тушеных, запечённых, жареных овощей и грибов		6
<b>Тема 4.2.</b> <i>Приготовление,</i>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>10</b>

<i>подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.</i>	1.Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	2	2
	2.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	2	4
	3.Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	4.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	2	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>
	<b>Лабораторное занятие №4.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		4
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b>			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
2. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет основных видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.			
3. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
<b>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>			<b>16</b>
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			<b>16</b>
<b>Тема 5.1.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра.</i>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>6</b>
	1.Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра.	2	2
	2.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.	2	2
	3.Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
<b>Тема 5.2.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации</i>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>6</b>
	1.Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	2	2

блюдо из муки.	2.Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	2	4
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки		<b>4</b>
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5</b>			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.			
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет основных видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.			
6.			
<b>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>			<b>18</b>
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			<b>18</b>
<b>Тема 6.1.</b> Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>4</b>
	1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2	2
	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.	2	2
<b>Тема 6.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>8</b>
	1.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.	2	4
	2.Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.		2

	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.	2	
	3.Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	2	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной, жареной, запечённой рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья		6
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6</b>			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
<b>Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</b>			<b>44</b>
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			<b>44</b>
<b>Тема 7.1.</b> <i>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</i>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>8</b>
	1.Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2	4
	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	2	4
<b>Тема 7.2.</b> <i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.</i>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>12</b>
	1.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	4
	2.Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: 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 мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	2	4

	3.Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: Порционирование, 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.	2	4
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>6</b>
	<b>Лабораторное занятие №7.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном, тушеном, запечённом виде.		<b>6</b>
<b>Тема 7.3.</b> <i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.</i>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>12</b>
	1. 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	4
	2.Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: 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 мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	2	4
	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.	2	4
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>6</b>
	<b>Лабораторное занятие №8.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика		<b>6</b>
<b>Всего</b>			<b>142</b>
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 7</b>			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			
4. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
<b>Учебная практика по ПМ.02</b>			<b>132</b>

**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



<p>прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>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.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><b><i>Всего часов</i></b></p>	<p><b>274</b></p>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

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

#### **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015. - 544с.
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф.образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
6. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 160 с.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
8. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
9. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

### 1.2.2. Электронные издания:

11. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. -Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
12. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. -Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
13. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. -III, 12 с.
14. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2019. - 544с.
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2018. - 808с.
17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
18. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..
19. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.
20. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы:учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 160 с.
21. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2020. – 336 с.
22. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. – 160 с.
23. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2021 – 373 с.
24. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019 – 160 с.
25. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019 – 128 с.
26. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы:учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 128 с.
27. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 282 с.
28. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 2.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>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:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>-рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>-соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>-своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>-рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств</li> </ul> <p>правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соответствие методов мытья(вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>-соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	<p>хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>-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;</p> <p>-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>-точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>-соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>-равильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>-орректное использование цветных</p>	

<p>подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента <b>ПК 2.8.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>разделочных досок;</p> <p>-раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>-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);</p> <p>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>-соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>-точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>-соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>-аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>-гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>-соответствие текстуры</p>	
---	---	--

	(консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>-адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>-адекватность определения потребности в информации;</p> <p>-эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>-разработка детального плана действий;</p> <p>-правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>-адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>-точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>-адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом	<p>-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p>	



особенностей социального и культурного контекста	-толерантность поведения в рабочем коллективе	
<b>ОК 06.</b> Проявлять патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	гражданско-позизию, осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии
<b>ОК 07.</b> 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
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
<b>ОК 10.</b> 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

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г

Экзаменационный билет № 1

Курс I семестр

МДК02.01.МДК02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. Правила варки заправочных супов.
2. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из запеченных овощей.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО  
Протокол № 4 от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г  
Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г

Экзаменационный билет № 2

Курс I семестр

МДК02.01.МДК02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. Щи, их характеристика, технология приготовления, правила подачи. Ассортимент, требования к качеству.
2. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Ассортимент блюд.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО  
Протокол № 4 от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г  
Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю

Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г

Экзаменационный билет № 3

Курс I семестр

МДК02.01.МДК02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. Борщи, их характеристика, технология приготовления, правила подачи. Ассортимент, требования к качеству.
2. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из овощных масс в запеченном виде: запеканок.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО

Протокол № 4 от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г

Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г

Экзаменационный билет № 4

Курс I семестр

МДК02.01.МДК02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. Рассольники, их характеристика, технология приготовления, правила отпуска, ассортимент, требования к качеству.
2. Обосновать правила жарки рыбы основным способом, ассортимент блюд, требования к качеству, принципы подбора соусов.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО

Протокол № 4 от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г

Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю

Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко  
«    » \_\_\_\_\_ 20    г

Экзаменационный билет № 5

Курс I семестр

МДК02.01.МДК02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. Супы молочные, их характеристика, технология приготовления, правила отпуска, ассортимент, требования к качеству.
2. Приготовление и отпуск блюд из запеченной рыбы, ассортимент блюд, требования к качеству, принципы подбора соусов.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО

Протокол № 4 от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20    г

Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю

Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко  
«    » \_\_\_\_\_ 20    г

Экзаменационный билет № 6

Курс I семестр

МДК02.01.МДК02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. Супы сладкие, их характеристика, технология приготовления, правила отпуска, ассортимент, требования к качеству.
  2. Приготовление и отпуск блюд из тушеной рыбы, ассортимент блюд, требования к качеству, принципы подбора соусов.
- .

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО

Протокол № 4 от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20    г

Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко  
«    » \_\_\_\_\_ 20 г

Экзаменационный билет № 7

Курс I семестр

МДК02.01.МДК02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. Супы с макаронными изделиями, супы с крупами и бобовыми, их характеристика, технология приготовления, правила отпуска, ассортимент, требования к качеству.
2. Классификация способов тепловой обработки. Положительные и отрицательные стороны тепловой обработки. Основные способы. Варка.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО

Протокол № 4 от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г

Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко  
«    » \_\_\_\_\_ 20 г

Экзаменационный билет № 8

Курс I семестр

МДК02.01.МДК02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. Полуфабрикаты для соусов: бульоны, мучные пассировки, овощная пассировка. Приготовление, использование.
2. Основные способы тепловой обработки. Жарка: значение, характеристика способов.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО

Протокол № 4 от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г

Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 20    г

Экзаменационный билет № 9

Курс    I семестр

МДК02.01.МДК02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. Супы с овощами и картофелем, технология приготовления, правила отпуска, ассортимент.
2. Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы: изменения белков мышечной и соединительной ткани, изменения массы и содержания растворимых веществ.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО

Протокол № 4 от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20    г

Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 20    г

Экзаменационный билет № 10

Курс    I семестр

МДК02.01.МДК02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. Пюре образные супы, их классификация, общие правила приготовления, хранение и отпуск. Ассортимент пюре образных супов.
2. Правила припускание рыбы. Приготовление, отпуск, требования к качеству сложных блюд из припущенной рыбы, подбор гарниров и соусов.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО

Протокол № 4 от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20    г

Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 20   г

Экзаменационный билет № 11

Курс I семестр

МДК02.01.МДК02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. Значение соусов в питании, их классификация.
2. Правила варки каш различных консистенций, отпуск, требования к качеству.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО

Протокол № 4 от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20   г

Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 20   г

Экзаменационный билет № 12

Курс I семестр

МДК02.01.МДК02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. Соус красный мясной и его производные, технология приготовления и использование.
2. Способы варки макаронных изделий, ассортимент, технология приготовления блюд из макаронных изделий.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО

Протокол № 4 от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20   г

Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 20   г

Экзаменационный билет № 13

Курс    I семестр

МДК02.01.МДК02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. Соусы белые мясные, ассортимент, технология приготовления и использование.
2. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО

Протокол № 4 от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20   г

Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 20   г

Экзаменационный билет № 14

Курс    I семестр

МДК02.01.МДК02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. Фаршированные блюда из овощей. Технология приготовления, ассортимент правила отпуска, требования к качеству.
2. Омлеты. Ассортимент, приготовление и подача, требования к качеству.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО

Протокол № 4 от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20   г

Руководитель МО И.И. Бронникова



ДЕПОРТАМЕНТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ТОМСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРИВОШЕЙНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Зав. филиалом ОГБПОУ «КАПТ»

\_\_\_\_\_ И.Н.Протасова

«    » \_\_\_\_\_ 2022г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ «КАПТ»

\_\_\_\_\_ Н.Н.Сайнакова

«    » \_\_\_\_\_ 2022г.

СОГЛАСОВАНО

Директор Бакчарского потребительского кооператива

\_\_\_\_\_ И.А.Варнакова

«    » \_\_\_\_\_ 2022г.

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

Бакчар

Адаптированная программа междисциплинарного курса МДК 03.01. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана:

- с учетом требований ФГОС СПО и профиля профессионального образования;
- Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденного Министерством науки и образования от 20.04.2015 № 06-830вн;
- Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн);
- Письмом Министерства Просвещения России от 11.02.2019 № 05-108 « О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости».

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

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

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кривошеинский агропромышленный техникум», Бакчарский филиал

Рассмотрено на методическом заседании преподавателей профессиональных дисциплин  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_ 2022 года.

Руководитель МО \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Разработчик:

Бронникова Ирина Ивановна, преподаватель дисциплин профессионального цикла  
БФ ОГБПОУ «КАПТ»

## СОДЕРЖАНИЕ

Номер раздела	Наименование раздела
1	Паспорт рабочей программы
2	Структура и содержание
3	Условия реализации
4	Контроль и оценка результатов освоения

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

### **1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

Рабочая программа междисциплинарного курса является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО и разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ) с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

**1.2.** 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:

#### **1.1.1. Общие компетенции:**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### **1.1.2. Профессиональные компетенции**

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.

### **1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов -366

Из них на освоение.186

Учебная практика- 180

Квалификационный экзамен

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля(ПМ03)

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа <sup>3</sup>
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	В том числе	Учебная	Производственная	
лабораторных и практических занятий, часов							
ПК 3.1. -3.6 ОК	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	36	18	18	-	-	4
ПК 3.1. 3.2	<b>Раздел модуля 2. Процессы</b> Приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	150	110	40	-	-	6
ПК 3.1-3.6	Учебная практика.	180			180		-
	Квалификационный экзамен.						
	<b>Всего:</b>	<b>366</b>	<b>128</b>	<b>58</b>	<b>180</b>		<b>10</b>

<sup>3</sup>Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

<b>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>Объем в часах</b>	
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>36</b>	
<b>МДК. 03.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		<b>36</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	<b>Содержание</b> 1.Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. 2.Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. 3.Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология <b>Cook&amp;Serve</b> – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	<b>Уровень усвоения</b>	<b>8</b>
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	<b>Содержание</b> 1.Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. 2.Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система <b>ХАССП</b> в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью, приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. 3.Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». 4.Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.	<b>Уровень усвоения</b>	<b>10</b>
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>18</b>



	<b>Практическое занятие №1.</b> 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		<b>6</b>
	<b>Практическое занятие №2.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.		<b>6</b>
	<b>Практическое занятие №3.</b> 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		<b>6</b>
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>2. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>3. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>4. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>			
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b>			<b>150</b>
<b>МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			<b>150</b>
<b>Тема 2.1.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок.</i>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>24</b>
	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	2	<b>6</b>
	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.)	2	<b>6</b>
	3.Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	2	<b>6</b>
	4.Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	2	<b>6</b>

<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>24</b>
	1.Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	2	6
	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 ингредиентов 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	2	6
	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	6
	4.Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	2	6
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>12</b>
<b>Лабораторная работа№ 1.</b> 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	
<b>Лабораторная работа№ 2.</b> 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	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок.	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>40</b>
	1.Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	2	6
	2.Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	2	6
	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 <b>Cook&amp;Serve</b> .	2	6
	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	6
	5.Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка	2	4

	наполнителей, порционирование, запекание, подача.		
	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	2	4
	7.Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	2	4
	8.Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	2	4
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>16</b>
	<b>Лабораторная работа №3-№4.</b> Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		<b>12</b>
	<b>Практическое занятие 4.</b> Расчет количества сырья, выхода бутербродов		<b>4</b>
<b>Тема 2.4.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.</i>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>22</b>
	1.Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	2	2
	2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	2	4
	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.	2	4
	4.Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.).	2	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.	2	4
	6.Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	2	4
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>12</b>
	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.		<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.		<b>6</b>

<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>2. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>3. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>4.</li> </ol>	<b>10</b>
<p><b>Учебная практика по ПМ.03</b> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> </ol> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	<b>180</b>
<p><b>Квалификационный экзамен</b></p>	
<p><b>Всего</b></p>	<b>366</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.
2. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

##### **1.2.2. Электронные издания:**

7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. -Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. -III, 12 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015. - 544с.
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.
12. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

13. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
14. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
15. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
16. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с
17. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания:учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 3.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>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:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>-рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>-соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>-своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>-рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>-правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>-соответствие методов мытья(вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>-соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	<p>охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>-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;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>-точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>-соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и</p>	



<p>оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>техники 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 холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;  -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  -соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:  соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски;  -аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)  соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;  -гармоничность креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)  гармоничность вкуса, текстуры и</p>	
---	--	--

	аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; -соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-	<b>Текущий контроль:</b> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<b>ОК. 02</b> 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;	<b>Промежуточная аттестация:</b> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельности	
<b>ОК. 05</b> 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; рабочем коллективе	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	-понимание значимости своей профессии	

демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей		
<b>ОК 07.</b> 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	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> 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	

ОГБПОУ « КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 2022

Экзаменационный билет № 1

по МДК03.01. МДК03.02 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

I курс II семестр

1. Технология приготовления бутербродов открытых.
2. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов открытых.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО «    » \_\_\_\_\_ 2022  
Протокол №  
Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ « КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 2022

Экзаменационный билет № 2

по МДК03.01. МДК03.02 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

I курс II семестр

1. Технология приготовления бутербродов закрытых.
2. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов закрытых и салата «Весна».

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО «    » \_\_\_\_\_ 2022  
Протокол №  
Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ « КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 2022

Экзаменационный билет № 3

по МДК03.01. МДК03.02 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

II курс   II семестр

1. Технология приготовления бутербродов закусочных.
2. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления бутербродов закусочных.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО «    » \_\_\_\_\_ 2022  
Протокол №  
Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ « КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 2022

Экзаменационный билет № 4

по МДК03.01. МДК03.02 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

I курс   II семестр

1. Технология приготовления салата витаминного.
2. Перечислите, инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления салата витаминного.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО «    » \_\_\_\_\_ 2022  
Протокол №  
Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ « КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 2022

Экзаменационный билет № 5

по МДК03.01. МДК03.02 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

II курс   II семестр

1. Технология приготовления помидор фаршированных.
2. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления помидор фаршированных и салат «Летний».

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО «    » \_\_\_\_\_ 2022  
Протокол №  
Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ « КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 2022

Экзаменационный билет № 6

по МДК03.01. МДК03.02 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

I курс   II семестр

1. Технология приготовления салата рыбного.
2. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления салата рыбного.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО «    » \_\_\_\_\_ 2022  
Протокол №  
Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ « КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

« » \_\_\_\_\_ 2022

Экзаменационный билет № 7

по МДК03.01. МДК03.02 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

I курс II семестр

1. Технология приготовления салата «Весна».
2. Требования к качеству и срок хранения салатов из сырых овощей.

Утверждён на заседании МО « » \_\_\_\_\_ 2022  
Протокол № \_\_\_\_\_  
Руководитель МО И.И. Бронникова  
Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

ОГБПОУ « КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

« » \_\_\_\_\_ 2022

Экзаменационный билет № 8

по МДК03.01. МДК03.02 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

I курс II семестр

1. Технология приготовления салата из квашеной капусты
2. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из квашеной капусты.

Утверждён на заседании МО « » \_\_\_\_\_ 2022  
Протокол № \_\_\_\_\_  
Руководитель МО И.И. Бронникова  
Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

ОГБПОУ « КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 2022

Экзаменационный билет № 9

по МДК03.01. МДК03.02 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

I курс II семестр

1. Технология приготовления яиц под майонезом с гарниром.
2. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления яиц под майонезом.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО «    » \_\_\_\_\_ 2022

Протокол №

Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ « КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 2022

Экзаменационный билет № 10

по МДК03.01. МДК03.02 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

I курс II семестр

1. Технология приготовления сельди с картофелем и маслом.
2. Перечислите оборудование для приготовления сельди с картофелем и маслом.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО «    » \_\_\_\_\_ 2022

Протокол №

Руководитель МО И.И. Бронникова



ОГБПОУ « КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 2022

Экзаменационный билет № 11

по МДК03.01. МДК03.02 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Курс    II семестр

1. Технология приготовления салата из свежих помидор.
2. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из свежих помидор.

Преподователь \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова  
Утверждён на заседании МО «    » \_\_\_\_\_ 2022  
Протокол №  
Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ « КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 2022

Экзаменационный билет № 12

по МДК03.01. МДК03.02 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Курс    II семестр

1. Технология приготовления салата из зеленого лука.
2. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из зеленого лука.

Преподователь \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова  
Утверждён на заседании МО «    » \_\_\_\_\_ 2022  
Протокол №  
Руководитель МО И.И. Бронникова

ОГБПОУ « КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_Н.Л. Вашенко

«    » \_\_\_\_\_ 2022

Экзаменационный билет № 13

по МДК03.01. МДК03.02 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Курс    II семестр

- 1.Технология приготовления салата из свежих огурцов.
- 2.Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из свежих огурцов.

Преподаватель \_\_\_\_\_И.И. Бронникова  
Утверждён на заседании МО «    » \_\_\_\_\_ 2022  
Протокол №  
Руководитель МО И.И Бронникова

ОГБПОУ « КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_Н.Л. Вашенко

«    » \_\_\_\_\_ 2022

Экзаменационный билет № 14

по МДК03.01. МДК03.02 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Курс    II семестр

1. Технология приготовления салата картофельного.
2. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления салата картофельного.

Преподаватель \_\_\_\_\_И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО «    » \_\_\_\_\_ 2022  
Протокол №  
Руководитель МО И.И Бронникова

ОГБПОУ « КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко

«    » \_\_\_\_\_ 2022

Экзаменационный билет № 15

по МДК03.01. МДК03.02 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Курс    II семестр

1. Требования к качеству паштетов.
2. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления паштетов из куриной печени

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО «    » \_\_\_\_\_ 2022  
Протокол №  
Руководитель МО И.И Бронникова

ДЕПОРТАМЕНТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ТОМСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО                      УТВЕРЖДАЮ  
Зав. филиалом ОГБПОУ «КАПТ»  
\_\_\_\_\_ И.Н.Протасова  
«    » \_\_\_\_\_ 2022г.

Директор ОГБПОУ «КАПТ»  
\_\_\_\_\_ Н.Н.Сайнакова  
«    » \_\_\_\_\_ 2022г.

СОГЛАСОВАНО  
Директор Бакчарского потребительского кооператива  
\_\_\_\_\_ И.А.Варнакова  
«    » \_\_\_\_\_ 2022г.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к**  
**реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков**  
**разнообразного ассортимента.**

Бакчар  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ  
ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГБПОУ «КАПТ»  
\_\_\_\_\_ Н.Н.Сайнакова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 года

## **ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

*По профессии 18.07.1906.  
Повар. Изготовитель пищевых полуфабрикатов.*

## Бакчар

Адаптированная программа междисциплинарного курса МДК 04.01. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

разработана:

- с учетом требований ФГОС СПО и профиля профессионального образования;
- Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденного Министерством науки и образования от 20.04.2015 № 06-830вн;
- Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830вн);
- Письмом Министерства Просвещения России от 11.02.2019 № 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости».

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

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

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кривошеинский агропромышленный техникум», Бакчарский филиал

Рассмотрено на методическом заседании преподавателей профессиональных дисциплин

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_ 2022 года.

Руководитель МО \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Разработчик:

Бронникова Ирина Ивановна, преподаватель дисциплин профессионального цикла  
БФ ОГБПОУ «КАПТ»

## СОДЕРЖАНИЕ

Номер раздела	Наименование раздела	стр.
1	Паспорт рабочей программы	
2	Структура и содержание	
3	Условия реализации	
4	Контроль и оценка результатов освоения	

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля** Рабочая программа междисциплинарного курса является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО и разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ) с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

1.2. 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:

### **1.1.1. Общие компетенции:**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.



### 1.1.2. Профессиональные компетенции:

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.

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 246

Из них на освоение МДК– 138

Учебная практика- 108

Квалификационный экзамен

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа <sup>4</sup>
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			всего часов	в т.ч.	учебная	производственная часов		
лабораторные работы и практические занятия, часов								
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	30	18	12				
ПК 4.2. -4.3 ОК1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	62	44	18			-	
ПК 4.4. -4.5 ОК1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.	46	38	8			-	
ПК 41-4.6	Учебная практика.	108		-				
	Квалификационный экзамен.					12		
	<b>Всего:</b>	<b>246</b>	<b>100</b>	<b>38</b>	<b>108</b>	<b>72</b>		

<sup>4</sup>Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>			30
<b>МДК. 04.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			30
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	12
	1.Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	4
	2.Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	2	4
	3.Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2	4
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	6
	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
	2.Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с задачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2	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	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		12

	<b>Практическое занятие 1-2.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.		<b>6</b>
	<b>Практическое занятие 3-4.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков		<b>6</b>
<b>Итого</b>			<b>30</b>
<b>Примерная тематика самостоятельной учебная работа при изучении раздела 1</b>			
1.	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		<b>4</b>
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов</b>			<b>108</b>
<b>МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</b>			<b>108</b>
<b>Тема 2.1.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</i>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>20</b>
	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	<b>4</b>
	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	<b>4</b>
	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. Подготовка к реализации.	<b>2</b>	<b>4</b>
	4.Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	2	<b>4</b>
	5.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная		<b>4</b>

	упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа №1.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования		<b>6</b>
<b>Тема 2.2.</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов.</i>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>24</b>
	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	<b>6</b>
	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	<b>6</b>
	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. Подготовка к реализации	2	<b>6</b>
	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).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	<b>6</b>
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>12</b>
	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)		<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа №3.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.		<b>6</b>
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</b>			
<b>1.</b>	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет основных видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		<b>2</b>

<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b>			<b>44</b>
<b>МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента</b>			<b>44</b>
<b>Тема 3.1</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.</i>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>22</b>
	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	6
	2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	6
	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, подготовка к реализации.	2	6
	4.Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная 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).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	4
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>
<b>Лабораторная работа №4.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков		<b>4</b>	
<b>Тема 3.2</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.</i>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>16</b>
	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	4
	2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	4
	3.Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. Подготовка к реализации.	2	4
	4.Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для		4

	отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		4
	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента.		4
<b>Всего</b>			<b>108</b>
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3.</b>			
	1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.		2
<b>Учебная практика по ПМ.04</b>			
<b>Виды работ:</b>			
	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> </ol>		<b>108</b>

<p>11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>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.</p> <p>13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<b>Квалификационный экзамен</b>	6
<b>Всего</b>	<b>246</b>



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

#### **1.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **1.2.1. Печатные издания:**

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2018. - 544с.
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2018. - 808с.
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 400 с.
4. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.
5. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
6. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 282 с.

##### **1.2.2. Электронные издания:**

7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. -Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.
9. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. -Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.
10. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 12 с.
11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. -III, 12 с.
12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

13. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. -Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. -III, 16 с.
14. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015. - 544с.
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.
17. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 4.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>-соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>-своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>-правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>-соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>-соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	<p>хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>-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;</p> <p>-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>-точностьсоответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>-соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных</p>	

	<p>разделочных досок;</p> <p>-раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>-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);</p> <p>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>-соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>-соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, - меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>-соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>соответствие температуры подачи;</p> <p>-аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</p> <p>-гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p>	
--	--	--

	соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
<b>ОК 01</b> 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	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы  <b>Промежуточная аттестация:</b> 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
<b>ОК. 02</b> 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;	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-эффективность участие в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
<b>ОК. 05</b>	-грамотность устного и письменного	

<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>-понимание значимости своей профессии</p>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p><b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>-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</p>	

ОГБПОУ « КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко  
«    » \_\_\_\_\_ 202\_

Экзаменационный билет №1  
по МДК04.01. МДК04.0202 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

- 1 Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО «    » \_\_\_\_\_ 202\_  
Протокол №  
Руководитель МО И.И Бронникова

ОГБПОУ « КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко  
«    » \_\_\_\_\_ 202\_

Экзаменационный билет №2  
по МДК04.01. МДК04.0202 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

- 1 Холодный напиток « ананасовый фраппе». Технология приготовления и подача.
- 2 Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО «    » \_\_\_\_\_ 202\_  
Протокол №  
Руководитель МО И.И Бронникова



ОГБПОУ « КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко  
«    » \_\_\_\_\_ 202\_

Экзаменационный билет №3  
по МДК04.01. МДК04.0202 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

- 1 Холодный напиток « айс-крим». Технология приготовления и подача.
- 2 Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод. Технология приготовления и подача.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО «    » \_\_\_\_\_ 202\_  
Протокол №  
Руководитель МО И.И Бронникова

ОГБПОУ « КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко  
«    » \_\_\_\_\_ 202\_

Экзаменационный билет №4  
по МДК04.01. МДК04.0202 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

- 1 Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
- 2 Крем. Технология приготовления и подача.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО «    » \_\_\_\_\_ 202\_  
Протокол №  
Руководитель МО И.И Бронникова

ОГБПОУ « КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко  
«    » \_\_\_\_\_ 202\_

Экзаменационный билет №5  
по МДК04.01. МДК04.0202 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

- 1 Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО «    » \_\_\_\_\_ 202\_  
Протокол №  
Руководитель МО И.И Бронникова

ОГБПОУ « КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко  
«    » \_\_\_\_\_ 202\_

Экзаменационный билет №6  
по МДК04.01. МДК04.0202 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

- 1 Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
- 2 Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО «    » \_\_\_\_\_ 202\_  
Протокол №  
Руководитель МО И.И Бронникова

ОГБПОУ « КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко  
«    » \_\_\_\_\_ 202\_

Экзаменационный билет №7  
по МДК04.01. МДК04.0202 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

1 Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология  
приготовления и подача.

2 Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО «    » \_\_\_\_\_ 202\_  
Протокол №  
Руководитель МО И.И Бронникова

ОГБПОУ « КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко  
«    » \_\_\_\_\_ 202\_

Экзаменационный билет №8  
по МДК04.01. МДК04.0202 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

1 Технология приготовления желе из свежих ягод.

2 Крем. Технология приготовления и подача.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО «    » \_\_\_\_\_ 202\_  
Протокол №  
Руководитель МО И.И Бронникова

ОГБПОУ « КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко  
«    » \_\_\_\_\_ 202\_

Экзаменационный билет №9  
по МДК04.01. МДК04.0202 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

- 1 Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
- 2 Мороженое, оформление и подача.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО «    » \_\_\_\_\_ 202\_  
Протокол №  
Руководитель МО И.И Бронникова

ОГБПОУ « КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко  
«    » \_\_\_\_\_ 202\_

Экзаменационный билет №10  
по МДК04.01. МДК04.0202 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

- 1 Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
- 2 Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО «    » \_\_\_\_\_ 202\_  
Протокол №  
Руководитель МО И.И Бронникова

ОГБПОУ « КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко  
«    » \_\_\_\_\_ 202\_

Экзаменационный билет №11  
по МДК04.01. МДК04.0202 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

- 1 Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.
- 2 Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО «    » \_\_\_\_\_ 202\_  
Протокол №  
Руководитель МО И.И Бронникова

ОГБПОУ « КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко  
«    » \_\_\_\_\_ 202\_

Экзаменационный билет №12  
по МДК04.01. МДК04.0202 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО «    » \_\_\_\_\_ 202\_  
Протокол №  
Руководитель МО И.И Бронникова

ОГБПОУ « КРИВОШЕИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю  
Зам. директора по УМР  
\_\_\_\_\_ Н.Л. Ващенко  
«    » \_\_\_\_\_ 202\_

Экзаменационный билет №13  
по МДК04.01. МДК04.0202 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

- 1 Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
- 2 Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО «    » \_\_\_\_\_ 202\_  
Протокол №  
Руководитель МО И.И Бронникова

Экзаменационный билет №14  
по МДК04.01. МДК04.0202 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

- 1 Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
- 2 Сроки хранения сладких блюд.

Преподаватель \_\_\_\_\_ И.И. Бронникова

Утверждён на заседании МО «    » \_\_\_\_\_ 202\_  
Протокол №  
Руководитель МО И.И Бронникова