

Министерство образования Белгородской области

Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Белгородский техникум промышленности и
сферы услуг»

РАССМОТРЕНА
на заседании
методической комиссии
30.08.2022 г.

СОГЛАСОВАНА
На заседании педагогического
совета № 1 от 30.08.2022 г.



УТВЕРЖДАЮ
и.о. директора ОГАПОУ
«БТПиСУ»
В.А. Миненкова

**АДАптиРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ 16675 Повар**

Форма обучения: очная

Срок обучения: 2 года

Профиль получаемого профессионального обучения:

для подготовки рабочих из числа выпускников школ-интернатов и
общеобразовательных школ VIII вида, коррекционных классов
общеобразовательных школ

2022 г.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 16675 Повар для обучающихся по специальным (коррекционным) программам VIII вида, в том числе с расстройством аутистического спектра, сроком обучения 2 года, разработана с учетом требований:

- Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н, зарегистрированного в Минюсте России 20.08.2013 г. № 29749.

- методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443).

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг».

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|------|---|
| 1. | Общие положения |
| 1.1. | Общие сведения |
| 1.2. | Нормативно-правовые и методические основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения |
| 1.3. | Используемые термины, определения и сокращения |
| 1.4. | Категория обучающихся по адаптированной образовательной программе профессионального обучения |
| 2. | Общая характеристика образовательной программы |
| 1.3. | Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения |
| 1.4. | Требования к абитуриенту |
| 3. | Характеристика профессиональной деятельности выпускника |
| 3.1. | Область и объекты профессиональной деятельности |
| 3.2. | Виды профессиональной деятельности и компетенции |
| 4. | Планируемые результаты освоения образовательной программы |
| 4.1. | Общие компетенции |
| 4.2. | Профессиональные компетенции |
| 5. | Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса |
| 5.1. | Учебный план (индивидуальный учебный план) |
| 5.2. | Календарный учебный график |
| 5.3. | Рабочие программы дисциплин общепрофессионального учебного цикла |
| 5.4. | Рабочие программы профессионального учебного цикла |
| 5.5. | Программы учебной и производственных практик |
| 5.6. | Программа государственной итоговой аттестации |
| 6. | Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы |
| 6.1. | Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся |
| 6.2. | Организация государственной итоговой аттестации выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья |
| 7. | Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями |
| 7.1. | Кадровое обеспечение |
| 7.2. | Учебно-методическое и информационное обеспечение |
| 7.3. | Материально-техническое обеспечение |
| 7.4. | Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями |
| 7.5. | Характеристика социально-культурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья |
| 8. | Разработчики адаптированной образовательной программы |
| | Приложение |

1. Общие положения

1.1. Общие сведения

Настоящая адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе с расстройством аутистического спектра – это программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Цель программы – создание условий для организации профессионального обучения обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ, способствующих развитию личностных и профессионально значимых качеств, успешной профессиональной адаптации, социализации и дальнейшей интеграции их в общество.

Достижение поставленной цели предусматривает решение следующих основных задач:

- овладение обучающимися знаниями и умениями, обеспечивающими формирование знаний в соответствии с квалификационными требованиями данной профессии;

- формирование общей культуры, обеспечивающей разностороннее развитие личности обучающихся (нравственно-эстетическое, социально-личностное, интеллектуальное, физическое), в соответствии с принятыми в семье и обществе духовно-нравственными и социокультурными ценностями;

- выявление и развитие возможностей и способностей обучающихся через проведение спортивно-оздоровительных, художественных и других мероприятий с использованием спортивных секций и кружковой работы колледжа.

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 16675 Повар регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, качество подготовки слушателей по данной программе и включает в себя: пояснительную записку, организационно-педагогические условия, учебный план, календарный учебный график, рабочие учебные программы дисциплин и другие материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы, психолого-педагогическое сопровождение в период обучения в рамках инклюзивного образования.

Программа представляет комплект документов, разработанных и утвержденных ОГ АПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» с учетом потребностей регионального рынка труда, требований Федеральных органов власти и соответствующих отраслевых требований, на основе требований профессиональных характеристик по профессии «Повар».

Профессиональная характеристика отражает содержательные параметры профессиональной деятельности: её основные виды, а также их теоретические основы.

Практика является обязательным разделом образовательной программы и подразделяется на учебную практику (производственное обучение) в условиях мастерских и производственную практику в условиях производства, соответствующего профилю обучения.

Виды и формы промежуточной аттестации, включенные в учебный план, соответствуют общим требованиям.

Итоговая аттестация включает защиту выпускной практической квалификационной работы и отчет о выполнении выпускной практической квалификационной работы.

По завершении обучения выдается свидетельство о профессиональной подготовке установленного образца.

1.2. Нормативно-правовые и методические основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения

Адаптированная образовательная программа по профессии 16675 Повар представляет собой комплекс учебно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников общеобразовательных организаций, обучающихся по специальным (коррекционным) программам VIII вида, в том числе с расстройством аутистического спектра, разработанную с учетом требований рынка труда на основе профессионального стандарта по профессии 16675 Повар.

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы (далее образовательная программа) составляют:

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Профессиональный стандарт 33.011 Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. N 1051н;

- 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;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464);

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по

образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968);

- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2);

- Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. № 36);

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утверждено приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291);

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 г. № 12 – 696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования»;

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 22 декабря 2017 г. № 06-2023 «О методических рекомендациях» (Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения);

- 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 (ФГАУ «ФИРО» 25.02.2015г);

- Постановление Правительства Белгородской области № 85-пп от 18.03.2013г. «О порядке организации дуального обучения обучающихся и студентов»;

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

- Устав ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

- Положение об учебной и производственной практике обучающихся ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг».

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Требования к организации образовательного процесса для обучения 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 от 18 марта 2014 г. № 06-281);

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утверждены Министерством образования и науки Российской Федерации 20 апреля 2015 г. № 06-830вн).

1.3. Используемые термины, определения и сокращения

Адаптация – это не только приспособление индивида к успешному функционированию в данной среде, но и способность к дальнейшему психологическому, личностному, социальному развитию

Адаптационная дисциплина - элемент адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации слушателей с ограниченными возможностями здоровья.

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

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

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

организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

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

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

Интегрированное обучение - совместное обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья и лиц, не имеющих таких ограничений, посредством создания специальных условий для получения образования лицами с ограниченными возможностями здоровья.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья - лицо, имеющее физический и (или) психический недостатки, которые препятствуют освоению образовательных программ без создания специальных условий для получения образования.

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.

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

Умственная отсталость – это стойкое, необратимое нарушение преимущественно познавательной деятельности, а также эмоционально-волевой и поведенческой сфер, обусловленное органическим поражением коры головного мозга, имеющим диффузный характер. Согласно международной классификации (МКБ-10), выделяют четыре формы умственной отсталости: легкую, умеренную, тяжелую, глубокую.

АОППО – адаптированная образовательная программа профессионального обучения;

УД – учебная дисциплина;

ПМ – профессиональный модуль;
ПК – профессиональная компетенция;
ОК – общая компетенция программа подготовки квалифицированных рабочих, специалистов;
МДК – междисциплинарный курс программы подготовки квалифицированных рабочих, специалистов;
УП – учебная практика программа подготовки квалифицированных рабочих, специалистов;
ПП – производственная практика программа подготовки квалифицированных рабочих, специалистов;
ГИА – государственная (итоговая) аттестация программа подготовки квалифицированных рабочих, специалистов;
АУД – адаптационная учебная дисциплина;
ЗПР – задержка психического развития;
ИПРА – индивидуальная программа реабилитации и абилитации.

1.4. Категория обучающихся по адаптированной образовательной программе профессионального обучения

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся с целью создания благоприятных условий для профессиональной подготовки, реабилитации и адаптации обучающихся с нарушениями в умственном и физическом развитии.

Особенности психофизического развития обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, поступающих на обучение по профессии «Повар», проявляются в характеристике учебно-познавательной деятельности.

Интеллектуальная деятельность у обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ (с легкой и средней умственной отсталостью) имеет следующие специфические особенности: внимание несосредоточенное, непроизвольное; волевые усилия отсутствуют; объем внимания значительно ниже средневозрастных показателей.

Для данных обучающихся характерно нарушение памяти. Чтобы прочно усвоить тему, им необходимо многократное повторение. Темп умственной работоспособности замедленный, нарушена способность к обобщению, анализу, синтезу, установлению причинно-следственных связей и отношений. Восприятие и ощущения формируются замедленно и с большим количеством недостатков. Низок темп зрительного восприятия.

К недостаткам необходимо причислить и неспособность обучающихся с умственной отсталостью к действиям со сложной последовательностью выполнения, где элементы задания не регламентированы.

Нарушение абстрактного мышления – характерный признак умственной отсталости. В результате ограничения интеллектуальных возможностей обучающихся, теоретические предметы ими усваиваются труднее, а процессы практической деятельности относительно устойчивы и

при оптимальной нагрузке компенсируют умственную недостаточность. Запас общих представлений мал. Кругозор узок, представление о мире ограничено. Деятельность хаотична, непродуманная: с трудом приспосабливаются к новой ситуации. Саморегуляция и самоконтроль не сформированы. Познавательная активность развита, но носит непоследовательный, беспорядочный, несистемный характер, без цели и последующего практического применения.

Обучающиеся не всегда обдумывают свои действия, зачастую не предвидят результата, так как у них ослаблена регулирующая функция мышления. Они редко замечают свои ошибки, не всегда умеют сопоставить свои мысли и действия. Большие затруднения представляют виды письменной деятельности под диктовку, им легче переписывать. Наблюдается недостаточная сформированность грамматических форм языка (ошибки в падежных окончаниях). Словарный запас в пределах обихода. Уровень развития техники чтения крайне низкий.

Вместе с тем, обучающиеся имеют устойчивый интерес к практической деятельности, что при оптимальной нагрузке компенсирует их умственную отсталость. Для облегчения освоения трудовых навыков им необходимо предоставить свободный темп работы, добиваясь автоматизации действий. При формировании практических навыков необходимо использовать наглядно-практический метод обучения. Словесная передача учебной информации является лишь дополнением к практическим и наглядным методам. В результате у обучающихся формируется трудовой стереотип, который способствует их успешному включению в трудовую деятельность.

Профессиональная подготовка как система и процесс овладения навыками конкретной профессии играет определенную роль в реабилитации и социализации детей-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, именно она создает основу для реализации принципа равных возможностей.

Реализация АОППО по профессии «Повар» должна способствовать повышению качества профессиональной подготовки выпускников и возможности их дальнейшего трудоустройства, а также последующего закрепления на рабочем месте.

Реализация АОППО учитывает индивидуальные и психофизические особенности развития на основе дифференцированного и индивидуального подхода к обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) по классификации В.В. Воронковой.

В целях улучшения качества обучения и учета индивидуальных психофизических особенностей обучающиеся могут быть дифференцированы по группам:

1 группа (достаточный уровень) – оптимальный уровень самостоятельности, высокая подготовленность в теоретических заданиях и практических умениях, сформированность умений объяснять свои действия словами, операций обобщения, анализа и сравнения. При выполнении

сравнительно сложных заданий им нужна незначительная активизирующая помощь взрослого.

2 группа (уровень ниже достаточного) – нуждаются в направляющей помощи педагогов, так как испытывают несколько большие трудности, чем обучающиеся I группы, средняя подготовленность в теоретических знаниях и практических умениях. В основном понимают фронтальное объяснение педагога, неплохо запоминают изучаемый материал, но без помощи сделать элементарные выводы и обобщения затрудняются.

3 группа (низкий уровень) – низкий уровень самостоятельности, нуждаются в контроле и дополнительных инструкциях при выполнении теоретических и практических заданий, так как с трудом усваивают программный материал. Характерно недостаточное осознание вновь сообщаемого материала (правила, теоретические сведения, факты), испытывают затруднения в умении определить главное в изучаемом, установить логическую связь частей, отделить второстепенное. Их отличает низкая самостоятельность, темп усвоения материала, несколько измененное задание воспринимается ими как новое. Их отличает низкая способность обобщать, из суммы полученных знаний и умений выбрать нужное и применить адекватно поставленной задаче. Деятельность обучающихся этой группы нужно постоянно организовывать, пока они не поймут основного в изучаемом материале.

Дифференциация осуществляется на основании данных психолого-педагогического обследования контингента обучающихся техникума и рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума техникума.

2. Общая характеристика образовательной программы

2.1. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения

Программа обучения рассчитана на подготовку слушателя в течение 2 лет, без получения среднего общего образования.

Срок обучения для лиц с конкретными видами ограничений здоровья (умственная отсталость) может быть увеличен в связи с их психофизическими возможностями и образовательными потребностями:

- в побуждении познавательной активности для формирования устойчивой познавательной мотивации;
- в расширении кругозора, формировании разносторонних понятий и представлений об окружающем мире; в совершенствовании психических процессов (внимания, зрительного, слухового, тактильного восприятия. памяти и пр.);
- в формировании/развитии у детей целенаправленной деятельности, функций программирования и контроля собственной деятельности;
- в совершенствовании общих интеллектуальных умений (операций анализа, сравнения, обобщения, выделения существенных признаков и закономерностей, гибкости мыслительных процессов);

- в развитии личностной сферы - развитие и укрепление эмоций, воли, выработка навыков произвольного поведения, волевой регуляции своих действий, самостоятельности и ответственности за собственные поступки;

- в развитии и отработке средств коммуникации, приемов конструктивного общения и взаимодействия (с членами семьи, со сверстниками, с взрослыми), в формировании навыков социально одобряемого поведения, максимальном расширении социальных контактов;

- в усилении регулирующей функции слова, формировании способности к речевому обобщению, в частности, в сопровождении речью выполняемых действий;

- в сохранении, укреплении соматического и психического здоровья, в поддержании работоспособности. предупреждении истощаемости, психофизических перегрузок, эмоциональных срывов.

У лиц с умственной отсталостью не отмечается психических заболеваний, но с ранних этапов их развитие протекает замедленно и своеобразно. Наиболее выражена задержка в развитии высших психических функций и ограничены возможности развития произвольного внимания, восприятия, памяти, словесно-логического мышления, что существенно замедляет познавательную деятельность таких обучающихся и делает необходимым создание специальных условий для их обучения. Усвоение учебного материала обучающимися с нарушением интеллекта растянуто во времени и происходит низкими темпами, поэтому объемом программного материала они овладевают за более длительный период.

2.2. Требования к абитуриенту

На обучение по программе профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар принимаются обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, освоившие программу обучения в специальных (коррекционных) школах для учащихся с ограниченными возможностями без получения среднего общего образования.

Приём на обучение по профессии проводится по личному заявлению абитуриента с предоставлением оригинала или копии документов, удостоверяющих его личность, гражданство, оригинала документа об образовании.

Инвалиды при поступлении на адаптированную образовательную программу должны предъявить индивидуальную программу реабилитации или абилитации (ИПРА) инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по адаптированной образовательной программе, содержащую информацию о необходимых условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда. Лица с ОВЗ при поступлении на обучение по адаптированной образовательной программе должны предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии.

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление, оформление и отпуск кулинарной продукции, оценки их качества и безопасности.

3.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- Основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд;
- Технологическое оборудование пищевого производства;
- Посуда и инвентарь;
- - Процессы и операции приготовления продукции питания.

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ АОП

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

4.1. Общие компетенции

| Код | Наименование |
|------------|--|
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности. |

4.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

| Код | Наименование |
|--------------|---|
| ВПД 1 | Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания |
| ПК 1.1 | Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара |
| ПК 1.2 | Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |
| ПК 1.3 | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе |
| ПК 1.4 | Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| ПК 1.5 | Соблюдать правила безопасного труда |

5. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

5.1. Учебный план

Учебный план составлен на основе Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. N 1051н, методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом их психофизических особенностей.

Учебный план предусматривает:

- создание условий для воспитания, становления и формирования личности слушателя, для развития его склонностей, интересов и способности к социальному самоопределению;
- комплектование группы до 15 человек;
- овладение знаниями в объеме, определенном едиными требованиями обязательного минимума содержания профессиональной подготовки;
- коррекция недостатков в развитии, индивидуальная и групповая работа, направленная на преодоление трудностей слушателей в овладении отдельными дисциплинами, проблем в общении.

Учебный план АОППП без получения среднего общего образования для слушателей инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для детей с легкой умственной отсталостью) построен с учётом требований современной жизни общества и тех проблем, которые затрагивают интересы и потребности детей с отклонениями в развитии этого вида.

Своевременное обеспечение адекватных условий обучения и воспитания детей с легкой умственной отсталостью способствует преодолению неуспеваемости учащихся, охране здоровья, профилактике асоциального поведения, коррекции их психических и физических нарушений.

Общепрофессиональные и профессиональные компоненты реализуются также и через коррекционно-развивающую, адаптационную область, где особое внимание уделяется формированию навыков адаптации личности в современных жизненных условиях.

Учебный год начинается с 1 сентября и заканчивается 30 июня. Календарный учебный график разрабатывается при обязательном соблюдении продолжительности сессии, производственной и учебной практики, каникул, промежуточной аттестации и сроков проведения итоговой аттестации.

Учебный план для профессиональной подготовки рабочих по профессии (Приложение)

5.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации АОППО, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график служит для организации учебного

процесса при освоении АОППО.

(Приложение)

5.3. Рабочие программы дисциплин общепрофессионального цикла

5.4. Рабочие программы профессионального цикла

5.5. Программы учебной и производственных практик

5.6. Программа государственной итоговой аттестации

6. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы

6.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.

Текущий контроль успеваемости обучающихся – это систематическая проверка, проводимая педагогом в ходе осуществления образовательной деятельности в соответствии с адаптированной образовательной программой. Проведение текущего контроля направлено на обеспечение выстраивания образовательного процесса максимально эффективным образом для достижения результатов освоения адаптированной образовательной программы. Текущий контроль знаний может иметь следующие виды: входной и рубежный. Формами текущего контроля успеваемости могут быть оценка устных ответов обучающихся, самостоятельной, практической и контрольных работ. Оценки выставляются в журнал теоретического обучения по пятибалльной системе.

Входной контроль знаний обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ проводится в начале учебного года с целью определения их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала.

Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусматривается для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Формы текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся не позднее первых двух месяцев от начала обучения. Для промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (с интеллектуальными нарушениями) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин.

Виды и сроки проведения текущего контроля знаний обучающихся

устанавливаются рабочей программой учебной дисциплины и отражаются в календарно-тематическом плане.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются учебным планом.

Целью промежуточной аттестации являются:

- объективное установление фактического уровня освоения адаптированной образовательной программы и достижение результатов освоения адаптированной образовательной программы обучающимися инвалидами и лиц с ОВЗ (с интеллектуальными нарушениями);
- оценка достижений конкретного обучающегося, позволяющая выявить пробелы в освоении им адаптированной образовательной программы;
- оценка динамики индивидуальных образовательных достижений;
- обеспечение основания перевода обучающегося с курса на курс и допуск к итоговой аттестации.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- дифференцированный зачет по отдельной учебной дисциплине;
- экзамен, экзамен квалификационный.

Промежуточная аттестация обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ (с интеллектуальными нарушениями) подразделяется на:

- семестровую аттестацию – оценку качества усвоения обучающимися содержания какой-либо части учебного предмета по итогам семестра на основании текущей аттестации;
- годовую аттестацию – оценку качества усвоения обучающимися всего объема содержания учебного предмета или циклов за учебный год.

Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися. При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы учебного предмета (дисциплины, курса, модуля), практики и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Промежуточная аттестация проводится за счет времени, предусмотренного учебным планом на учебную дисциплину.

Фонды оценочных средств доводятся до сведения обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ (с интеллектуальными нарушениями) в доступной для них форме.

6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по адаптированной основной программе профессионального обучения по

профессии 16675 Повар является обязательной и осуществляется после освоения программы в полном объеме.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (индивидуальный учебный план).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена и включает в себя:

- практическую квалификационную работу;
- проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках по профессии.

По результатам сдачи квалификационного экзамена присваивается квалификация «Повар» 2-3 разряда.

На подготовку и проведение итоговой аттестации отводится 1 неделя.

После окончания техникума выпускникам, освоившим программу, профессиональной подготовки в полном объеме и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего установленного образца.

7. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями

7.1. Кадровое обеспечение

Кадровое обеспечение включает в штат техникума должности педагога-психолога, социального педагога (социального работника) с целью комплексного сопровождения их обучения.

Работа педагога-психолога (психолога, специального психолога) с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях заключается в создании благоприятного психологического климата, формировании условий, стимулирующих личностный и профессиональный рост, обеспечении психологической защищённости абитуриентов и обучающихся, поддержке и укреплении их психического здоровья, содействию социально-психологической адаптации обучающихся с инвалидностью в техникуме.

Социальный педагог (социальный работник) осуществляет социальную защиту, выявляет потребности обучающихся инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья и их семей в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации и социализации.

Педагогические кадры ознакомлены с психолого-физиологическими особенностями обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ и учитывать их при организации образовательного процесса.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (ст. 46 Федерального закона от 29 декабря 2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (редакция от 30 декабря 2021 г.).

Вопрос обеспечения вышеуказанными специалистами решен:

- введением должностей в штатное расписание;
- расширением должностных обязанностей педагогических работников: социального педагога, педагога-психолога и других.

7.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Реализация адаптированной образовательной программы 16675 Повар обеспечивается доступом каждого обучающегося инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) адаптированной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

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

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Обеспечивается доступ к ним обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

7.3. Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

Материально-техническое обеспечение реализации программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар, адаптированной для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, отвечает санитарным и противопожарным нормам и особым образовательным потребностям обучающихся, обеспечена доступность прилегающей территории, входных путей, путей перемещения внутри здания, наличие санитарно-гигиенических помещений.

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий и теоретической подготовки.

Кабинеты, в которых обучаются лица с ОВЗ, оборудованы компьютерной техникой, видеотехникой (мультимедийными проекторами). Особую роль в обучении лиц с ОВЗ играют видеоматериалы.

Оборудование учебного кабинета:

Наглядные пособия обучения:

7.4. Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Практика является обязательным разделом образовательной программы по профессии 16675 Повар, адаптированной для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практика проводятся в целях освоения обучающимися трудовых функций, соответствующих видам профессиональной деятельности садовника.

Учебная и производственная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Учебная практика проводится в специально оборудованном кабинете, оснащенном необходимым оборудованием и инструментами и на территории техникума. Форма проведения практики определяется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Количество часов учебной практики в день – 6 часов, с включением в это время обеденного перерыва 45 минут и

технологических перерывов 15 минут в каждом часе.

По окончании практики обучающиеся, представляют свои отчетные документы.

7.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Базовыми принципами организации среды являются:

- принцип индивидуализации, предполагающий определение индивидуальной траектории развития каждого обучающегося, включение его в различные виды деятельности с учетом его особенностей и возможностей, раскрытие потенциала личности, как в учебной, так и во вне учебной работы, предоставление возможности каждому обучающемуся для самореализации и самораскрытия;
- принцип гуманистической ориентации, направленной на признание человека высшей социальной ценностью, уважительного отношения к каждому человеку, а также обеспечения свободы совести, вероисповедания и мировоззрения;
- принцип социальной адекватности, требующий соответствия содержания и средств образования социальной ситуации, в которой организуется образовательный процесс;
- принцип преемственности образовательной деятельности, осуществляемой на предшествующих уровнях системы непрерывного образования, с учетом изменившихся возрастных и социально-психологических особенностей обучающихся;
- принцип сотрудничества, предусматривающий объединение целей обучающихся и педагогов, организацию совместной жизнедеятельности, общение, взаимопонимание и взаимную поддержку.

Социокультурная среда представляет собой пространство по созданию условий, необходимых для всестороннего развития и социализации личности обучающегося с ОВЗ, сохранения их психического и физического здоровья, адаптации к профессиональной деятельности, которая реализуется через непрерывное, комплексное сопровождение образовательного процесса. Основной задачей сопровождения является создание условий для полноценной и качественной жизни человека со специальными нуждами в рамках образовательного пространства, пристраивание вектора успешной социализации в обществе.

Основные виды сопровождения реализуемые в техникуме:

Организационно-педагогическое сопровождение представляет собой систему наставничества и контроля, которое включает: изучение образовательного потенциала обучающихся, определение проблем и поиск возможных путей решения, выработку программы совместных действий участников образовательного процесса, контроль за ее реализацией и коррекцией, а также оказание необходимой адресной помощи (в т.ч. контроль учебы обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса).

Учебный процесс для обучающихся с ОВЗ проходит в группах с участием педагога-психолога, социального педагога обучающими ребят знаниям, навыкам и умениям, способствующим саморегуляции психического здоровья и позволяющим в достаточном объеме внедрять здоровьесберегающие технологии в практику их жизнедеятельности. Специалисты работая в учебном процессе, проводя занятия, оказывая методическую и организационную помощь педагогам - знают особенности и основные трудности, с которыми сталкиваются обучающиеся во время обучения в колледже. Этот фактор позволяет оказывать психологическую помощь, проводить психологическую и дефектологическую коррекцию и консультировать обучающихся с учетом знания реальных трудностей в освоении профессиональных знаний.

Организационная структура службы сопровождения – ПСПк (Психолого-социально-педагогический консилиум), регулирует процесс сопровождения и обеспечивает его комплексность.

При поступлении в техникум обучающегося с ОВЗ для него строится комплексная система поддержки: в процессе складывания образовательной траектории участвуют социальный педагог, педагог-психолог, педагоги и мастера, ведущие занятия у данного обучающегося, педагоги программ дополнительного образования. Данная система поддержки строится исходя из реальных потребностей и возможностей обучающихся, в последующем она может дополняться в зависимости от прохождения обучающимся образовательной программы. Это позволяет достигать оптимального развития, успешной интеграции в социуме, качественного образования, удовлетворения специальных образовательных потребностей, учета возрастных и индивидуальных особенностей, состояния здоровья.

Итогом проведения ПСПк по выстраиванию образовательной траектории обучающегося лица с ОВЗ становится оформление индивидуальной программы сопровождения. Индивидуальная программа психолого-педагогического и социального сопровождения направлена на создание адресных специальных образовательных условий в соответствии с рекомендациями ЦПМПк, что позволяет справляться с трудностями в профессиональной подготовке и обучении, способствует улучшению взаимоотношений с окружающими (учителями, сверстниками, родителями).

Организационно-педагогическое сопровождение образовательного процесса определяется созданием условий для комфортного психологического пребывания инвалидов и/или лиц с ОВЗ, обеспечивающих:

- Право обучающихся на поддержку;
- Право на реализацию своих потенциальных возможностей;
- Право на уважение человеческого достоинства и т.д.

В рамках образовательного процесса создается атмосфера эмоционального комфорта, формирование взаимоотношений в духе сотрудничества и принятия особенностей каждого, формирование позитивной, социально-направленной учебной мотивации. Этому способствует проведение тематических классных часов, социально-

психологических тренинговых занятий, творческих профессиональных конкурсов и олимпиад для всего контингента обучающихся.

Психолого-педагогическое сопровождение направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и становления его профессиональных компетенций.

Психолого-педагогическое сопровождение обучающегося лица с ОВЗ является обязательным, целостным и непрерывным процессом, предполагает междисциплинарный подход к решению проблем сопровождаемого и соблюдение его интересов.

Направлено на изучение, развитие, формирование и коррекцию профессионального становления личности; выявление проблем в обучении, развитии и воспитании, определение степени их выраженности; обеспечение консультаций специалистов для всех участников образовательного процесса; разработку и реализацию комплексных программ сопровождения лиц с ОВЗ.

Психолого-педагогическое сопровождение представляет собой систему деятельности по расширению знаний и представлений об окружающей действительности, развитию познавательной и эмоционально-волевой сферы, формированию необходимого уровня социализации, развитию коммуникативных навыков и мотиваций, укреплению и сохранению психофизического здоровья.

Психолого-педагогическое сопровождение в сфере профессионального образования призвано обеспечить интеграцию в образовательную и профессиональную среду, обеспечить реальную возможность получения профессионального образования, помочь сформироваться в качестве квалифицированных специалистов, научить адаптироваться к окружающей среде с момента поступления в образовательную организацию до трудовой деятельности.

Основные формы работы службы сопровождения с обучающимися с ОВЗ:

- Индивидуальное и групповое консультирование всех участников образовательного процесса по вопросам, касающимся психолого-педагогического сопровождения образовательного процесса (обучающиеся, родители, педагоги), а также он-лайн консультирование в сети «В контакте»;
- Профилактические, мотивирующие, поддерживающие беседы;
- Тренинговые занятия, программы под проблематику группы обучающихся с включением в работу обычных сверстников;
- Оказание методической, организационной и психологической помощи в подготовке, организации и проведении учебных занятий.

ПСР как организационная структура службы сопровождения, обучающегося с ОВЗ в образовательной организации, регулирующая процесс сопровождения и обеспечивающая комплексность, непрерывность процесса сопровождения, возможность корректировки образовательной траектории в течение всего процесса обучения.

Социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба обучающихся

лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации. Под социальным сопровождением понимается совокупность мероприятий, сопутствующих образовательному процессу и направленных на социальную поддержку обучающихся лиц с ОВЗ в процессе обучения. Это содействие в решении бытовых проблем, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения в случае наличия социальных льгот, организация досуга, вовлечение их в студенческое самоуправление, в организацию волонтерского движения и т.д.

Реализация задач социального сопровождения ведется посредством:

- оказания консультативной и организационно-методической помощи обучающимся с ОВЗ по вопросам социальной защиты и реабилитации;
- предоставления информации о правовых основах социальной защиты и реабилитации (листовки с перечнем прав);
- содействия в решении личных проблем (в т.ч. связанных с занятием спортом, физкультурой, культурно-досуговой деятельностью через кружки дополнительного образования);
- адаптационного обучения обучающихся лиц с ОВЗ (обучающие занятия по культуре речи; занятия по внешнему виду и т.п.);
- социально-психологической реабилитации (проведение тренингов, бесед на социальное общение, социальная независимость).

Профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей обучающихся лиц с ОВЗ, гармонизацию их психического состояния, профилактику обострений заболеваний, а также на нормализацию фонового состояния. С целью укрепления здоровья, развития и закрепления физических и психических качеств проводятся занятия адаптивной физической культурой, воспитательно-профилактические мероприятия: лекции, беседы, тренинги, наглядная агитация - по укреплению здорового образа жизни: двигательного режима, режима труда и отдыха, сбалансированного питания, психологической устойчивости к стрессам, а также профилактике и борьбе с вредными привычками.

Таким образом, система комплексного, непрерывного сопровождения образовательного процесса обучающихся лиц с ОВЗ вносит существенный вклад в формирование специальных условий, обеспечивающих доступность их профессионального образования.

В образовательном процессе социализация строится в рамках группы и в рамках отделения – и обеспечивается вовлечением обучающихся в конкурсы, олимпиады профессионального мастерства различного уровня, творческую деятельность (концерты, тематические вечера и др.), профессиональные праздники, выставки и другие мероприятия непосредственно связанные с их профессиональным становлением.

Процесс социализации включает создание адаптивного пространства, в которое каждый обучающийся может внести посильный вклад. В качестве таких адаптивных пространств выступают: пространство оформления и

благоустройства помещений техникума, пространство подготовки и проведения праздничных мероприятий, дней открытых дверей; пространство конкурсов профессионального мастерства (наши ученики являются призерами конкурса «Абилимпикс») и профессиональных проб (ребята не только сами становятся участниками профессиональных проб, но и под руководством мастеров сами проводят мастер-классы для обычных сверстников); пространство дополнительного образования. Данные виды деятельности обеспечивают личностное, творческое и профессиональное развитие обучающихся, самовыражение в различных сферах жизни, способствующие обеспечению адаптации в социокультурной среде.

Большое внимание техникум уделяет проблеме профессиональной адаптации выпускников на рынке труда. Вопросы трудоустройства обучающихся координирует Служба содействия трудоустройства выпускников техникума.

Основным направлением работы по трудоустройству является предоставление информации о спросе и предложении на рынке труда:

- создание информационной системы для обеспечения выпускников данными о рынке труда; работодателей – о рынке образовательных услуг;
- определение целевой группы работодателей для каждой специальности;
- консультирование обучающихся по вопросам будущего трудоустройства;
- подготовка информационных материалов;
- сбор, отработка и анализ информации по вопросам результативности трудоустройства выпускников.

Все перечисленные условия направлены не только на создание прочных основ для профессионального развития обучающихся, но и способствуют их личностному росту, обеспечивая высокую адаптивность и конкурентоспособность на рынке труда.

8. Разработчики адаптированной образовательной программы:

Миненкова В.А., заместитель директора ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

Борисовская Н.Г., заместитель директора, преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

Игнатова Н.А., старший мастер, преподаватель;

Музалевская Л.Н., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

Рождественский М.В., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

Борисова А.С., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

Ермоленко А.Л., мастер производственного обучения.

9. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе

Выбор методов обучения при реализации АОППО обуславливается

целями обучения, содержанием обучения, исходным уровнем имеющихся знаний, умений, навыков, уровнем профессиональной подготовки педагогов, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия информации обучающимися, наличием времени на подготовку и т.д.

В образовательном процессе с целью улучшения качества обучения и учета индивидуальных психофизических особенностей, оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений, создания комфортного психологического климата в группе, с учетом рекомендаций для разных групп обучаемости могут использоваться образовательные технологии:

| Технологии | Цель | Адаптированные методы | Группы обучаемости |
|-----------------------------|---|---|---------------------------|
| Проблемное обучение | Развитие познавательной способности, активности, творческой самостоятельности обучающихся с ОВЗ и инвалидов | Поисковые методы, постановка познавательных задач с учетом индивидуального социального опыта и особенностей обучающихся с ОВЗ и инвалидов | I |
| Концентрированное обучение | Создание блочной структуры учебного процесса, наиболее отвечающей особенностям здоровья обучающихся с ОВЗ и инвалидов | Методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся с ОВЗ и инвалидов | I, II, III |
| Модульное обучение | Гибкость обучения, его приспособление к индивидуальным потребностям обучающихся с ОВЗ и инвалидов | Индивидуальные методы обучения: индивидуальный темп и график обучения с учетом уровня базовой подготовки обучающихся с ОВЗ и инвалидов | I, II, III |
| Дифференцированное обучение | Создание оптимальных условий для выявления индивидуальных интересов и способностей обучающихся с ОВЗ и инвалидов | Методы индивидуального личностно-ориентированного обучения с учетом ОВЗ и личностных психолого-физиологических особенностей | I, II, III |
| Развивающее обучение | Ориентация учебного процесса на потенциальные возможности обучающихся с ОВЗ и инвалидов | Вовлечение обучающихся с ОВЗ и инвалидов в различные виды деятельности, развитие сохранных возможностей | I, II |
| Социально-активное, | Моделирование | Методы социально- | I |

| | | | |
|---|--|--|-------|
| интерактивное обучение | предметного и социального содержания учебной деятельности обучающихся с ОВЗ и инвалидов | активного обучения: метод анализа конкретных ситуаций, игровое моделирование или имитационные игры, игровое производственное проектирование, мозговой штурм с учетом социального опыта обучающихся с ОВЗ и инвалидов | |
| Рефлексивное обучение, развитие критического мышления | Интерактивное вовлечение обучающихся с ОВЗ и инвалидов в групповой образовательный процесс | Интерактивные методы обучения: вовлечение обучающихся с ОВЗ и инвалидов в различные виды деятельности, создание рефлексивных ситуаций по развитию адекватного восприятия собственных особенностей | I, II |

III. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

| № | Циклы, курсы, дисциплины | Распределение экзаменов по курсам | Общее количество часов | I курс | | | Всего часов за I курс | II курс | | | Всего часов за II курс |
|----------------|--|-----------------------------------|------------------------|---------------|------------|--|-----------------------|---------------|------------|------------|------------------------|
| | | | | полугодия | | | | полугодия | | | |
| | | | | I | II | | | I | II | | |
| | | | | кол-во недель | | | | кол-во недель | | | |
| 17 | 20 | 3 | 17 | 14 | 7 | | | | | | |
| 1. | Общеобразовательная подготовка | | 476 | | | | 256 | | | | 220 |
| ГЦ.00. | Гуманитарный цикл | | 476 | | | | 256 | | | | 220 |
| ГЦ.01. | Информационная грамотность | | 68 | 1 | 1 | | 37 | 1 | 1 | | 31 |
| ГЦ.02. | Основы правоведения | | 68 | 1 | 1 | | 37 | 1 | 1 | | 31 |
| ГЦ.03. | Физкультура | | 153 | 3 | 2 | | 91 | 2 | 2 | | 62 |
| ГЦ.04. | Этика и культура общения | | 68 | 1 | 1 | | 37 | 1 | 1 | | 31 |
| ГЦ.05. | Основы безопасности жизнедеятельности | | 88 | 2 | 1 | | 54 | 2 | | | 34 |
| ГЦ.06. | Основы православной культуры | | 31 | | | | - | 1 | 1 | | 31 |
| 2. | Профессиональная подготовка | | 2405 | | | | 1187 | | | | 1218 |
| ОПЦ.00. | Общепрофессиональный цикл | | 142 | | | | 111 | | | | 31 |
| ОПЦ.01. | Основы калькуляции и учета | | 74 | 2 | 2 | | 74 | | | | - |
| ОПЦ.02. | Основы экономики | | 68 | 1 | 1 | | 37 | 1 | 1 | | 31 |
| ПЦ.00. | Профессиональный цикл | | 2263 | | | | 1076 | | | | 1187 |
| БК.00. | Базовый курс | | 805 | | | | 512 | | | | 293 |
| БК.01. | Кулинария | 2 | 476 | 6 | 8 | | 262 | 6 | 8 | | 214 |
| БК.02. | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | | 68 | 4 | | | 68 | | | | - |
| БК.03. | Товароведение пищевых продуктов | | 74 | 2 | 2 | | 74 | | | | - |
| БК.04. | Оборудование предприятий общественного питания | 1 | 108 | 4 | 2 | | 108 | | | | - |
| БК.05. | Организация производства предприятий общественного питания | | 79 | - | - | | - | 3 | 2 | | 79 |
| СК.00. | Специальный курс | | 1458 | 204 | 360 | | 564 | 306 | 336 | 252 | 894 |
| СК.01. | Учебная практика | | 1206 | 12 | 18 | | 564 | 18 | 24 | | 642 |
| СК.02. | Производственная практика | | 252 | | | | | | | 36 | 252 |
| СК.03. | Консультации | | 60 | | | | 10 | | | | 50 |
| СК.04. | Экзамены | | 36 | | | | - | | | | 36 |
| ИТОГО | | | 2881 | | | | 1443 | | | | 1438 |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
«КУЛИНАРИЯ»**

для подготовки рабочих из числа выпускников школ-интернатов и
общеобразовательных школ VIII вида,
коррекционных классов общеобразовательных школ по профессии

16675 Повар

без получения среднего (полного) образования

форма обучения: очная

срок обучения: 2 года

Профессия по ОК: 16675 Повар (3 разряд)

Организация – разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Протокол № _____ от _____

_____ Ковалева И.В.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
_____ Н.Г. Борисовская

Составитель: Ермоленко А.Л.- мастер производственного обучения ОГАПОУ
«Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

Борисова А.С., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

Пояснительная записка

Настоящая программа учебного предмета « Кулинария» составлена на основании комплекта учебной документации, для профессиональной подготовки по профессии « повар» обучающихся из числа выпускников школ- интернатов и общеобразовательных школ VIII вида коррекционных классов общеобразовательных школ

Программа предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по профессии «повар» начального профессионального образования и является единой для всех форм обучения.

Учебный предмет « Кулинария » является специальным, необходимым для освоения профессиональных компетенций по профессии.

В рабочую программу входят:

- пояснительная записка;
- тематический план учебного предмета
- содержание предмета
- формы и средства контроля
- перечень средств обучения

В результате изучения предмета учащийся должен:

иметь представление:

-о роли и месте знаний по предмету при освоении основной профессиональной образовательной программы по профессии и в сфере профессиональной деятельности повара.

Знать:- Механическую и кулинарную обработку овощей и грибов.

- Механическую и кулинарную обработку рыбы и нерыбных продуктов моря
- Механическую и кулинарную обработку мяса и мясопродуктов
- Тепловую и кулинарную обработку продуктов
- Супы
- Приготовление соусов
- Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий
- Блюда и гарниры из овощей и грибов
- Приготовление горячих рыбных блюд
- Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов
- Приготовление блюд из птицы
- Приготовление блюд из яиц и творога
- Приготовление холодных блюд и закусок
- Приготовление сладких блюд и напитков

Уметь:

Нарезать, подготавливать овощи для фарширования. Приготавливать полуфабрикаты из овощей. Знать требования к качеству сроки хранения.

-Разделять рыбы чешуйчатой и бесчешуйчатой породы, обработка рыб осетровых пород. Разделка рыбы на филе (все способы).Приготовление котлетной рыбной массы и полуфабрикатов из нее. Особенности обработки некоторых видов рыб, обработка морепродуктов

-Готовить полуфабрикаты из мяса, классификация полуфабрикатов. Готовить рубленую и котлетную массы и полуфабрикаты из нее. Обработка мяса птицы, субпродуктов приготовление полуфабрикатов из нее.

-Готовить заправочные супы: щи, борщи, рассольники, солянки. Подготовка сырья для варки заправочных супов. Требования к качеству, правила подачи, сроки реализации. Готовить супы картофельные с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.

-Готовить соус красный основной, белый основной и производных от него. ---
 Готовить соус на растительном масле и уксусе. Требования к качеству, правила подачи, сроки реализации.

-Готовить каши. Готовить блюда из бобовых ,правила подачи, сроки реализации.
 Способы варки макарон, технология приготовления блюд. Требования к качеству, правила подачи, сроки реализации.

Готовить блюда и гарниры из овощей и грибов.

- Готовить блюда из отварной и припущенной , жареной и запеченной рыбы .

- Готовить блюда из отварного, припущенного , жареного и запеченного мяса

- Готовить блюда из отварной и припущенной , жареной и запеченной птицы

- Готовить блюда из творога, яиц ,требования к качеству, правила подачи, сроки реализации

- Готовить салаты и винегреты, рыбные мясных холодных, блюда и закуски.

- Готовить сладкие блюда и напитки

В результате изучения предмета учащийся должен:

-иметь представление о роли и месте знаний по предмету при освоении программы по профессии и в сфере профессиональной деятельности повар;

-знать особенности приготовления блюд и кулинарной продукции на предприятиях общественного питания;

-уметь пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, рассчитывать количества сырья по нормам.

Содержание учебного предмета предусматривает связь с другими предметами: Товароведение, Калькуляция и учет, Производственное обучение

2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

| | Наименование тем | Количество часов |
|--------|---|------------------|
| | Раздел .1Обработка овощей и грибов | 26 |
| Тема1 | Общие требования к обработке овощей | 2 |
| Тема2 | Обработка клубнеплодов | 2 |
| Тема3 | Обработка корнеплодов | 2 |
| Тема4 | Обработка капустных и луковых овощей | 2 |
| Тема5 | Обработка плодовых овощей | 2 |
| Тема6 | Обработка салатных, пряных и десертных овощей | 2 |
| Тема7 | Обработка консервированных овощей | 2 |
| Тема8 | Подготовка овощей для фарширования | 2 |
| Тема9 | Требования к качеству и сроки хранения овощей | 2 |
| Тема10 | Отходы овощей и их использования | 2 |
| Тема11 | Полуфабрикаты из овощей | 2 |
| Тема12 | Обработка грибов | 2 |
| Тема13 | Контрольная работа № 1 | 2 |
| | Раздел.2Обработка рыбы | 30 |
| Тема1 | Общие требования к рыбе | 2 |
| Тема2 | Механическая кулинарная обработка рыбы | 2 |
| Тема3 | Размораживание рыбы | 2 |
| Тема4 | Обработка чешуйчатой рыбы | 2 |
| Тема5 | Обработка бесчешуйчатой рыбы | 2 |
| Тема6 | Особенности обработки некоторых видов рыб | 2 |
| Тема7 | Вымачивание соленой рыбы | 2 |
| Тема8 | Обработка осетровой рыбы | 2 |
| Тема9 | Приготовление полуфабрикатов из рыбы | 2 |

| | | |
|---------|--|-----------|
| Тема10 | Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее | 2 |
| Тема11 | Обработка рыбы для фарширования | 2 |
| Тема12 | Обработка пищевых рыбных отходов и их использование | 2 |
| Тема13 | Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов | 2 |
| Тема14 | Обработка морепродуктов | 2 |
| Тема15 | Контрольная работа № 2 | 2 |
| | Раздел.3Обработка мяса и мясопродуктов | 30 |
| Тема1 | Общие требования к мясу | 2 |
| Тема2 | Механическая кулинарная обработка мяса | 2 |
| Тема3 | Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши | 2 |
| Тема4 | Приготовление мясных полуфабрикатов: крупнокусковых, порционных | 2 |
| Тема5 | Приготовление мясных полуфабрикатов: мелкокусковых | 2 |
| Тема6 | Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши | 2 |
| Тема7 | Кулинарная разделка и обвалка свиной туши | 2 |
| Тема8 | Полуфабрикаты из баранины и свинины | 2 |
| Тема9 | Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее | 2 |
| Тема10 | Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее | 2 |
| Тема11 | Обработка костей | 2 |
| Тема12 | Обработка поросят, кроликов и мяса диких животных | 2 |
| Тема13 | Обработка субпродуктов | 2 |
| Тема14 | Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса | 2 |
| Тема 15 | Контрольная работа №3 | 2 |
| | Раздел.4Обработка с/х птицы и пернатой дичи | 16 |
| Тема1 | Общие требования к птице и пернатой дичи | 2 |
| Тема2 | Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи | 2 |
| Тема3 | Заправка птицы и дичи | 2 |
| Тема4 | Полуфабрикаты из птицы | 2 |
| Тема5 | Полуфабрикаты из дичи | 2 |
| Тема6 | Обработка субпродуктов птицы и дичи | 2 |
| Тема7 | Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи | 2 |
| Тема8 | Контрольная работа №4 | 2 |
| | Раздел.5Способы тепловой кулинарной обработки продуктов | 26 |
| Тема1 | Значение тепловой обработки | 2 |
| Тема2 | Основные способы тепловой обработки | 2 |
| Тема3 | Основные способы тепловой обработки: варка | 2 |
| Тема4 | Основные способы тепловой обработки жарка, | 2 |

| | | |
|--------|--|-----------|
| Тема5 | Основные способы тепловой обработки: запекание | 2 |
| Тема6 | Основные способы тепловой обработки: тушение | 2 |
| Тема7 | Комбинированные способы тепловой обработки | 2 |
| Тема8 | Вспомогательные способы тепловой обработки: бланширование, | 2 |
| Тема9 | Вспомогательные способы тепловой обработки: жарка во фритюре | 2 |
| Тема10 | Вспомогательные способы тепловой обработки: припускание | 2 |
| Тема11 | Вспомогательные способы тепловой обработки: пассерование, | 2 |
| Тема12 | Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки | 2 |
| Тема13 | Контрольная работа №5 | 2 |
| | Раздел.6Супы | 2 |
| Тема1 | Общие сведения о супах | 2 |
| Тема2 | Приготовление костных бульонов | 2 |
| Тема3 | Приготовление бульонов мясокостных | 2 |
| Тема4 | Приготовление бульонов из мяса птицы | 2 |
| Тема5 | Приготовление рыбных бульонов | 2 |
| Тема6 | Приготовление отваров | 2 |
| Тема7 | Заправочные супы | 2 |
| Тема8 | Технология приготовления щей | 2 |
| Тема9 | Технология приготовления борщей | 2 |
| Тема10 | Технология приготовления рассольников | 2 |
| Тема11 | Технология приготовления солянок | 2 |
| Тема12 | Технология приготовления Супы молочные | 2 |
| Тема13 | Технология приготовления Супы молочные с крупой | 2 |
| Тема14 | Технология приготовления Супы молочные с овощами | 2 |
| Тема15 | Технология приготовления Супы молочные с макаронными изделиями | 2 |
| Тема16 | Технология приготовления Супы-пюре | 2 |
| Тема17 | Технология приготовления Прозрачные супы | 2 |
| Тема18 | Технология приготовления Холодные супы | 2 |
| Тема19 | Технология приготовления Холодные супы на квасе, кефире | 2 |
| Тема20 | Требования к качеству супов и сроки хранения | 2 |
| Тема21 | Контрольная работа №6 | 2 |
| | Раздел.7Соусы | 52 |
| Тема1 | Общие сведения о соусах | 2 |
| Тема2 | Приготовление мучных пассеровок и бульонов | 2 |
| Тема3 | Соусы с загустителями | 2 |
| Тема4 | Соус красный основной | 2 |
| Тема5 | Соус красный его производные: с корнионами | 2 |

| | | |
|---------|--|-----------|
| Тема6 | Соус красный его производные: с овощами | 2 |
| Тема 7 | Соус белый основной | 2 |
| Тема 8 | Соусы белые на мясном бульоне | 2 |
| Тема 9 | Соусы белые на рыбном бульоне | 2 |
| Тема10 | Соусы белые и их производные | 2 |
| Тема11 | Соусы грибные | 2 |
| Тема12 | Соусы грибные | 2 |
| Тема13 | Соусы молочные | 2 |
| Тема14 | Соусы сметанные | 2 |
| Тема15 | Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масляные и | 2 |
| Тема16 | Приготовление :масляные смеси | 2 |
| Тема147 | Соусы на уксусе: | 2 |
| Тема18 | Заправки для салатов | 2 |
| Тема 19 | Холодные соусы | 2 |
| Тема20 | Приготовление желе | 2 |
| Тема21 | Приготовление желе на мясном бульоне | 2 |
| Тема22 | Приготовление желе на рыбном бульоне | 2 |
| Тема23 | Соусы сладкие | 2 |
| Тема24 | Приготовление сладких соусов из плодов и ягод | 2 |
| Тема25 | Требования к качеству соусов и сроки их хранения | 2 |
| Тема26 | Контрольная работа №7 | 2 |
| | Раздел.8Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий | 40 |
| Тема1 | Изменения при тепловой обработке круп. | 2 |
| Тема2 | Изменения при тепловой обработке, бобовых изделий | 2 |
| Тема 3 | Изменения при тепловой обработке макаронных изделий | 2 |
| Тема4 | Подготовка круп к варке | 2 |
| Тема5 | Каши | 2 |
| Тема6 | Блюда из каш (рассыпчатые) | 2 |
| Тема7 | Блюда из каш (вязкие) | 2 |
| Тема8 | Блюда из каш(жидкие) | 2 |
| Тема9 | Блюда из бобовых | 2 |
| Тема10 | Блюда из бобовых: подготовка гороха | 2 |
| Тема11 | Блюда из бобовых: подготовка фасоли, чечевицы | 2 |
| Тема12 | Блюда из макаронных изделий | 2 |
| Тема13 | Правила варки макарон | 2 |
| | Способы варки макарон | 2 |
| Тема14 | Требования к качеству блюд из круп | 2 |
| Тема15 | Требования к качеству блюд из бобовых | 2 |
| Тема 6 | Требования к качеству блюд из макаронных изделий | 2 |

| | | |
|--------|--|------------------|
| Тема17 | Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп | 2 |
| Тема18 | Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 |
| Тема19 | Условия и сроки хранения блюд макаронных изделий | 2 |
| Тема20 | Итоговая контрольная работа | 2 |
| | Всего за 1курс | 262 |
| | Второй курс | 214 часов |
| | Раздел.8Блюда и гарниры из овощей | 18 |
| Тема1 | Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей | 2 |
| Тема2 | Блюда и гарниры из вареных овощей | 2 |
| Тема3 | Блюда и гарниры припущенных овощей | 2 |
| Тема4 | Блюда и гарниры из жаренных овощей | 2 |
| Тема5 | Блюда и гарниры из тушенных овощей | 2 |
| Тема6 | Блюда из запеченных овощей | 2 |
| Тема7 | Блюда из грибов | 2 |
| Тема8 | Требования к качеству овощных блюд и сроки хранения | 2 |
| Тема9 | Блюда из полуфабрикатов | 2 |
| | Раздел.9Блюда из рыбы и морепродуктов | 18 |
| Тема6 | Технология приготовления блюд из рыбы | 2 |
| Тема7 | Изменения происходящие при тепловой обработке рыбы | 2 |
| Тема8 | Технология приготовления рыбы отварной | 2 |
| Тема9 | Технология приготовления рыбы припущенной | 2 |
| Тема10 | Технология приготовления рыбы жареной | 2 |
| Тема11 | Технология приготовления рыбы запеченной | 2 |
| Тема12 | Технология приготовления блюда из рыбной котлетной массы | 2 |
| Тема | Технология приготовления блюд из морепродуктов | 2 |
| Тема13 | Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения | 2 |
| | Раздел.10Блюда из мяса и мясопродуктов | 20 |
| Тема1 | Изменения происходящие при тепловой обработки мясопродуктов | 2 |
| Тема2 | Технология приготовления отварных мясных блюд | 2 |
| Тема3 | Технология приготовления припущенных мясных блюд | 2 |
| Тема4 | Технология приготовления тушенных мясных блюд | 2 |
| Тема5 | Технология приготовления запеченных мясных блюд | 2 |

| | | |
|--------|--|-----------|
| Тема6 | Технология приготовления блюда из рубленного мяса | 2 |
| Тема7 | Технология приготовления блюд из котлетной массы | 2 |
| Тема8 | Технология приготовления блюда из мяса диких животных | 2 |
| Тема9 | Требование к качеству блюд из птицы дичь и сроки их хранения | 2 |
| Тема10 | Контрольная работа | 2 |
| | Раздел.11Блюда из яиц | 18 |
| Тема1 | Характеристика яичных продуктов | 2 |
| Тема2 | Технология приготовления вареных яиц | 2 |
| Тема3 | Технология приготовления жареных блюд | 2 |
| Тема4 | Технология приготовления омлетов | 2 |
| Тема5 | Технология приготовления яичной каши | 2 |
| Тема6 | Технология приготовления запеченных блюд | 2 |
| Тема7 | Требование к качеству блюд из яиц сроки их хранения | 2 |
| Тема8 | Контрольная работа | 2 |
| | Раздел.12Блюда из творога | 10 |
| Тема1 | Характеристика блюд из творога | 2 |
| Тема2 | Технология приготовления холодных блюд из творога | 2 |
| Тема3 | Технология приготовления горячих блюд из творога | 2 |
| Тема4 | Требование к качеству блюд из творога и сроки хранения | 2 |
| Тема5 | Контрольная работа | 2 |
| | Раздел.13Холодные блюда и закуски | 26 |
| Тема1 | Значение холодных блюд и закусок | 2 |
| Тема2 | Подготовка продуктов для холодных блюд | 2 |
| Тема3 | Технология приготовления бутербродов | 2 |
| Тема4 | Технология приготовления салатов | 2 |
| Тема5 | Технология приготовления винегретов | 2 |
| Тема6 | Технология приготовления блюда и закуски | 2 |
| Тема7 | Технология приготовления блюд и закусок из яиц | 2 |
| Тема8 | Технология приготовления рыбных блюд и закусок | 2 |
| Тема9 | Технология приготовления мясных блюд и закусок | 2 |
| Тема10 | Технология приготовления холодных закусок | 2 |
| Тема11 | Технология приготовления горячих закусок | 2 |
| Тема12 | Требования к качеству холодных горячих блюд, закусок. Сроки реализации, хранения | 2 |
| Тема13 | Контрольная работа | 2 |
| | Раздел.14Сладкие блюда, напитки | 26 |
| Тема1 | Характеристика сладких блюда | 2 |
| Тема2 | Натуральные свежие фрукты и ягоды | 2 |

| | | |
|--------|--|-----------|
| Тема3 | Технология приготовления салатов из фруктов и ягод | 2 |
| Тема4 | Технология приготовления компотов | 2 |
| Тема5 | Технология приготовления железированных блюд | 2 |
| Тема6 | Технология приготовления муссов, самбука | 2 |
| Тема7 | Технология приготовления киселей | 2 |
| Тема8 | Технология приготовления горячих сладких блюд | 2 |
| Тема9 | Технология приготовления холодных сладких блюд | 2 |
| Тема10 | Технология приготовления сладких блюд из концентратов | 2 |
| Тема11 | Требование к качеству сладких сроки их хранения | 2 |
| Тема12 | Контрольная работа | 2 |
| Тема13 | Общие сведения о напитках | 2 |
| Тема14 | Технология приготовления горячих напитков | 2 |
| Тема15 | Технология приготовления чая | 2 |
| Тема16 | Технология приготовления кофе | 2 |
| Тема17 | Технология приготовления какао | 2 |
| Тема18 | Технология приготовления шоколада | 2 |
| Тема19 | Технология приготовления холодных напитков | 2 |
| Тема20 | Технология приготовления каша гурьевская | 2 |
| Тема21 | Контрольная работа | 2 |
| | Раздел.15 Основы диетического питания | 20 |
| Тема1 | Значение диетического питания | 2 |
| Тема2 | Характеристика диет | 2 |
| Тема3 | Холодные диетические блюда | 2 |
| Тема4 | Горячих диетические блюда | 2 |
| Тема5 | Технология приготовления супов | 2 |
| Тема6 | Технология приготовления вторых горячих блюд | 2 |
| Тема7 | Технология приготовления сладких блюд и напитков | 2 |
| Тема8 | Технология приготовления диетических мучных изделий | 2 |
| Тема9 | Требования к качеству готовых блюд и сроки хранения | 2 |
| Тема10 | Контрольная работа | 2 |
| | Раздел.16 Изделия из теста | 40 |
| Тема1 | Значение изделий из теста в питании человека | 2 |
| Тема2 | Способы разрыхления теста | 2 |
| Тема3 | Подготовка сырья | 2 |
| Тема4 | Подготовка муки, соли, дрожжей к производству | 2 |
| Тема5 | Подготовка и приготовление фаршей из овощей | 2 |
| Тема6 | Подготовка и приготовление фаршей из мяса, рыбы | 2 |
| Тема7 | Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом | 2 |

| | | |
|--------|---|------------|
| Тема8 | Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом | 2 |
| Тема9 | Разделка теста и процессы происходящие при выпечке | 2 |
| Тема10 | Изделия из теста | 2 |
| Тема11 | Технология приготовления теста для блинов | 26 |
| Тема12 | Технология приготовления теста для оладий | 2 |
| Тема13 | Технология приготовления теста для пельменей, вареников | 2 |
| Тема14 | Технология приготовления бездрожжевого (пресного) теста на кефире | 2 |
| Тема15 | Технология приготовления теста для ватрушек | 2 |
| Тема16 | Технология приготовления теста для кулебяк | 2 |
| Тема17 | Технология приготовления теста для расстегаев | 2 |
| Тема18 | Технология приготовления лепешек вместо(хлеба) | 2 |
| Тема19 | Мучные изделия пониженной калорийности | 2 |
| Тема20 | Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения | 2 |
| Тема21 | Итоговая контрольная работа | 2 |
| | Всего за 2 курс | 214 |
| | Всего | 476 |

Содержание предмета

Раздел № 1 Механическая и кулинарная обработка овощей и грибов.

Значение овощей в питании человека. Классификация овощей и грибов, механическая обработка овощей и грибов, особенности обработки некоторых видов. Формы нарезки, подготовка овощей для фарширования. Приготовление полуфабрикатов, требования к качеству сроки хранения.

Раздел №2 Механическая и кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря

Значение рыбы в питании человека. Классификация рыбы, виды рыбы поступающей на предприятия общественного питания, способы размораживания. Способы обработки рыбы чешуйчатой и бесчешуйчатой, обработка рыб осетровых пород. Разделка рыбы на филе (все способы). Приготовление котлетной рыбной массы и полуфабрикатов из нее. Особенности обработки некоторых видов рыб, обработка морепродуктов.

Раздел №3 Механическая и кулинарная обработка мяса и мясопродуктов

Значение мяса и мясопродуктов в питании человека. Основные операции размораживания мяса. Разделка говяжьей, свиной и бараньей туш. Приготовление полуфабрикатов из мяса, классификация полуфабрикатов. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Обработка мяса птицы, субпродуктов при приготовлении полуфабрикатов из нее.

Раздел №4 Тепловая и кулинарная обработка продуктов

Способы тепловой обработки и ее значение, характеристика.

Раздел №5 Супы

Общие сведения о супах. Классификация супов. Технология приготовления бульонов, виды бульонов. Приготовление заправочных супов: щей, борщей, рассольников,

солянок. Подготовка сырья для варки заправочных супов. Требования к качеству, правила подачи, сроки реализации. Приготовление супов картофельных с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Требования к качеству, правила подачи, сроки реализации. Приготовление супов молочных, холодных и сладких, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации.

Раздел №6 Приготовление соусов

Общие сведения о соусах. Классификация соусов. Значение соусов в питании человека. Технология приготовления соуса красного основного, белого основного и производных от него. Технология приготовления соусов на растительном масле и уксусе. Требования к качеству, правила подачи, сроки реализации.

Раздел №7 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий

Правила варки каш. Подготовка крупы, виды каш по консистенции. Технология приготовления. Требования к качеству, правила подачи, сроки реализации. Подготовка бобовых для приготовления блюд, особенности варки, технология приготовления. Требования к качеству, правила подачи, сроки реализации. Способы варки макарон, технология приготовления блюд. Требования к качеству, правила подачи, сроки реализации.

Раздел №8 Блюда и гарниры из овощей и грибов

Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов, особенности варки для сохранения витамина С. Технология приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Требования к качеству, правила подачи, сроки реализации. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных, тушеных и запеченных овощей. Требования к качеству, правила подачи, сроки реализации.

Раздел №9 Приготовление горячих рыбных блюд

Приготовление блюд из отварной и припущенной, жареной и запеченной рыбы. Технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации.

Раздел №10 Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов

Значение мяса и мясопродуктов в питании человека. Изменения происходящие при тепловой обработке мяса. Приготовление отварных и припущенных мясных блюд. Технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации. Приготовление жареных мясных блюд крупным куском, порционными кусками, мелким куском. Технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации. Приготовление блюд из тушеного мяса крупным куском, порционными кусками, мелким куском. Технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации. Приготовление запеченных блюд. Технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации. Приготовление блюд из рубленого и котлетного мяса. Технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации. Приготовление блюд из субпродуктов. Технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации.

Раздел №11 Приготовление блюд из птицы

Приготовление блюд из отварной и припущенной птицы. Технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации. Приготовление блюд из жареной и запеченной птицы. Технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации. Приготовление блюд из котлетного мяса птицы. Технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации.

Раздел №12 Приготовление блюд из яиц и творога

Общая характеристика блюд из яиц, правила варки яиц, технология приготовления блюд, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации. Правила жарки и запекания яиц, технология приготовления блюд, требования к качеству, правила подачи,

сроки реализации. Приготовление блюд из творога, технология приготовления холодных блюд из творога ,требования к качеству, правила подачи, сроки реализации .Приготовление горячих блюд из творога, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации

Раздел №13 Приготовление холодных блюд и закусок

Значение холодных блюд и закусок в питании человека. Подготовка сырья. Приготовление салатов и винегретов, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации .Приготовление рыбных холодных, горячих блюд и закусок, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации .Приготовление мясных холодных, блюд и закусок, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации

Раздел №14 Приготовление сладких блюд и напитков

Приготовление сладких блюд и напитков (компоты, кисели), технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао, шоколад), технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации .Приготовление блинов, блинчиков, оладий, пончиков, пирожков, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации

Раздел №15 Основы диетического питания

Значение диетического питания в питании человека. Подготовка сырья. Приготовление диетических салатов и винегретов, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации .Приготовление диетических супов, рыбных, мясных горячих блюд , технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации .Приготовление сладких горячих, холодных, блюд и напитков, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации

Раздел .16 Изделия из теста

Значение изделий из теста. Способы разрыхления теста .Подготовка сырья Технология приготовления дрожжевого теста .Разделка теста и процессы происходящие при выпечки. Изделия из теста. Технология приготовления теста для блинов и оладий .Технология приготовления бездрожжевого (пресного) теста. Технология приготовления фаршей .Мучные изделия пониженной калорийности .Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения.

Итоговое занятие: Экзамен по итогам курса обучения. Выставление итоговых оценок.

Используемая литература:

Н.А.Анфимова «Кулинария» учебник Издательский центр «Академия» 2019 г

З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов» Издательский центр «Академия» 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

«ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

для подготовки рабочих из числа выпускников школ-интернатов и
общеобразовательных школ VIII вида

коррекционных классов общеобразовательных школ по профессии
16675 Повар (3 разряд)

без получения среднего (полного) образования

форма обучения: очная
срок обучения: 2 года

2022 г.

Организация – разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

РАССМОТРЕНО
На заседании методической комиссии
Протокол № _____ от _____
И.В.Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
_____ Н.Г.Борисовская

Составитель .Ермоленко А.Л мастер производственного обучения
«Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по предмету «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» для групп профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья составлена сборника учебных планов и программ для подготовки квалифицированных рабочих в профессионально – технических учебных заведениях.

Программа предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по профессии: «Повар» начального профессионального образования.

Учебный предмет «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» является специальным, необходимым для освоения профессиональных знаний по профессии повар.

В результате изучения предмета учащийся должен: иметь представление о роли и месте знаний по предмету при освоении основной профессиональной образовательной программы по профессии и в сфере профессиональной деятельности работников общественного питания.

- **Знать** основы физиологии питания, санитарии и гигиены, уметь использовать полученные знания в своей профессиональной деятельности. роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

уметь:

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

Программа рассчитана на 68 часов.

2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

| № урока | Наименование тем | Кол-во часов |
|--|--|-----------------|
| Раздел 1 Основы физиологии питания | | 20 |
| Тема 1- | Введение. Общие понятия о физиологии питания, санитарии и гигиене. | 2 |
| Тема 2 | Пищевые вещества и их значение для организма человека. | 2 |
| Раздел 2 Понятие о процессе пищеварения. Усвояемость. | | |
| Тема 1 | Пищеварение и усвояемость пищи. Факторы, способствующие усвоению пищи. | 2 |
| Раздел №3 Обмен веществ и энергия | | |
| Тема 1 | Обмен веществ и энергии. Суточный расход энергии человека. | 2 |
| Тема 2 | Энергетическая ценность пищи. Правила расчета энергетической ценности пищи. | 2 |
| Раздел 4 Питание различных групп населения. Лечебное питание | | |
| Тема 1 | Рациональное сбалансированное питание, его нормы и принципы | 2 |
| Тема 2 | Особенности питания детей и подростков. | 2 |
| Тема 3 | Лечебное питание. Основные принципы его построения | 2 |
| Тема 4 | Характеристика диет номерной системы | 2 |
| Тема 5 | Лечебно-профилактическое питание | 1 |
| | Контрольная работа | 1 |
| Раздел 5 Пищевые инфекции и пищевые отравления и глистные заболевания | | 6 |
| Тема 1 | Общие понятия об инфекционных заболеваниях и острых кишечных инфекциях. | 2 |
| Тема 2 | Пищевые отравления и меры их предупреждения | 2 |
| Тема 3 | Общие понятия о глистных заболеваниях и меры их профилактики | 2 |
| Раздел 6 Основы санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания | | 42 |
| Тема 1 | Основные сведения о гигиене и санитарии труда | 2 |
| Тема 2 | Личная гигиена работников предприятий общественного питания | 2 |
| Тема 3 | Медицинское обследование работников общественного питания | 2 |
| Тема 4 | Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и устройству производственных помещений | 2 |
| Тема 5 | Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и устройству торговых помещений | 2 |
| Тема 6 | Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания | 2 |
| Тема 7 | Моющие и дезинфицирующие средства, используемые на предприятиях. | 2 |
| Тема 8 | Санитарно – эпидемиологические требования к оборудованию | 2 |

| | | |
|---------|--|-----------|
| Тема 9 | Санитарно – эпидемиологические требования к инвентарю, кухонной посуде и таре. | 2 |
| Тема 10 | Санитарно – эпидемиологические требования к столовой посуде | 2 |
| Тема 11 | Санитарно – эпидемиологические требования к транспортным средствам и перевозке пищевых продуктов. | 2 |
| Тема 12 | Санитарно – эпидемиологические требования к складским помещениям и условиям хранения пищевых продуктов | 2 |
| Тема 13 | Санитарно – эпидемиологические требования к рабочему месту повара | 2 |
| Тема 14 | Санитарно – эпидемиологические требования к механической кулинарной обработке продуктов | 2 |
| Тема 15 | Санитарно – эпидемиологические требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления пищи. | 2 |
| Тема 16 | Санитарно – эпидемиологические требования к приготовлению холодных и сладких блюд | 2 |
| Тема 17 | Санитарно – эпидемиологические требования к приготовлению скоропортящихся мясных блюд и изделий | 2 |
| Тема 18 | Санитарно – эпидемиологический контроль качества готовой пищи | 2 |
| Тема 19 | Санитарно – эпидемиологические требования к реализации готовой продукции | 2 |
| Тема 20 | Санитарно – эпидемиологические требования к обслуживанию посетителей | 2 |
| Тема 21 | Производственный контроль за соблюдением санитарно – эпидемиологических правил на предприятиях общественного питания | 1 |
| Тема 22 | Контрольная работа | 1 |
| | Всего | 68 |

Содержание предмета

Раздел 1 Основы физиологии питания

Физиология питания- область науки физиологии живого организма. Изучает влияние пищи на организм человека, устанавливает потребность человека в пищевых веществах, определяет оптимальные условия переваривания и усвоение пищи в организме.

Раздел 2 Понятие о процессе пищеварения. Усвояемость.

Пищеварение в ротовой полости и пищеводе. Ротовая полость начальный этап пищеварительного аппарата. Пищеварение в желудке, роль поджелудочной железы в процессе пищеварения. Роль печени в процессе пищеварения, пищеварение в кишечнике. Влияние химического состава продуктов на усвояемость.

Раздел 3 Обмен веществ и энергии

Понятие об обмене веществ и энергии. Процессы образования энергии, расход питательных веществ- диссимиляция или катаболизм. Суточный расход энергии человека.

Раздел 4 Питание различных групп населения. Лечебное питание

Понятие об энергетической ценности пищи. Рациональное сбалансированное питание, его нормы и принципы. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Санитарно- эпидемиологические требования к кулинарной обработке блюд и режиму

питания детей и подростков. Задачи и принципы построения лечебного питания. Характеристика стандартных диет.

Раздел 5 Пищевые инфекции и пищевые отравления

Виды микробов и их размеры, бактерии, их форма, строение и размножение. Вирусы и их особенности. Общее понятие об инфекционных заболеваниях. Острые кишечные инфекции. Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые отравления немикробного происхождения.

Раздел 6 Санитарные требования на предприятиях общественного питания.

Требования к планировке и устройству помещений. Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания. Общие требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, состоянию рабочего места повара. Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой продукции.

Используемая литература:

Н.А.Анфимова «Кулинария» учебник Издательский центр «Академия» 2018 г.

З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов» Издательский центр «Академия» 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

«Товароведение пищевых продуктов»

для подготовки рабочих из числа выпускников школ-интернатов и
общеобразовательных школ VIII вида,
коррекционных классов общеобразовательных школ
по профессии **16675 Повар** (3 разряд)

без получения среднего (полного) образования

форма обучения: очная
срок обучения: 2 года

Белгород 2022 г.

Организация – разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

РАССМОТРЕНО
На заседании методической комиссии
Протокол № _____ от _____
И.В. Ковалева.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
_____ Н.Г. Борисовская

Составитель: Ермоленко А.Л. – мастер производственного обучения ОГАПОУ
«Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебный предмет «Товароведение пищевых продуктов» является необходимым для освоения профессиональных знаний по профессии повар.

Настоящая программа учебного предмета «Товароведение пищевых продуктов» составлена на основании комплекта учебной документации, для профессиональной подготовки по профессии «повар» обучающихся из числа выпускников школ- интернатов и общеобразовательных школ VIII вида коррекционных классов общеобразовательных школ

Программа предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по профессии «Повар» начального профессионального образования и является единой для всех форм обучения.

Учебный предмет «Товароведение пищевых продуктов» является специальным, необходимым для освоения профессиональных компетенций по профессии.

В рабочую программу входят:

- пояснительная записка;
- тематический план учебного предмета
- содержание предмета
- формы и средства контроля
- перечень средств обучения

В результате изучения предмета учащийся должен:

иметь представление:

-о роли и месте знаний по предмету при освоении основной профессиональной образовательной программы по профессии и в сфере профессиональной деятельности повара.

Знать:

- Товароведную характеристику и химический состав пищевых продуктов -----
- Энергетическую ценность (калорийность) пищевых продуктов.
- Качество пищевых продуктов и методы его определения.
- Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.
- Химический состав и пищевую ценность свежих овощей и плодов.
- Продукты переработки овощей, плодов и грибов.
- Значение рыбы и рыбных продуктов в питании человека.
- Виды мясных продуктов, химический состав и пищевую ценность мяса и мясных продуктов.
- Виды молока и молочных продуктов.
- Товароведную характеристику яиц и яйцепродуктов.
- Виды пищевых жиров и их значение в питании человека.
- Виды зерновых и продукты его переработки.
- Товароведную характеристику: крахмал, сахар, кондитерские изделия.
- Значение вкусовых продуктов в питании человека.
- Товароведную характеристику дрожжей, разрыхлителей, красителей, пищевых добавок. Генетически модифицированных пищевых продуктов.

В результате изучения предмета обучающийся должен усвоить:

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров;
- условия и сроки их хранения
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении.

Знать предмет «Товароведение» уметь применять полученные знания в своей профессиональной деятельности.

Содержание учебного предмета предусматривает связь с другими предметами: Кулинария, Основы калькуляции и учета, Производственное обучение.

2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

| | Наименование тем | Кол-во часов |
|-------|---|--------------|
| | Раздел. 1 Общие сведения о пищевых продуктах | 10 |
| Тема1 | Введение. Предмет и задачи товароведения | 2 |
| Тема2 | Качество пищевых продуктов и методы его определения | 2 |
| Тема3 | Хранение пищевых продуктов | 2 |
| Тема4 | Методы консервирования пищевых продуктов. | 2 |
| Тема5 | Виды естественной убыли пищевых продуктов. Понятие об | 2 |
| | Раздел 2 Товароведная характеристика овощей, плодов и продуктов их переработки | 10 |
| Тема1 | Классификация плодов и овощей и продуктов их переработки | 2 |
| Тема2 | Товароведная характеристика овощей | 2 |
| Тема3 | Товароведная характеристика плодов и ягод | 2 |
| Тема4 | Товароведная характеристика грибов и орехов | 2 |
| Тема5 | Продукты переработки овощей, плодов и грибов | 2 |
| | Раздел 3 Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов | 10 |
| Тема1 | Значение рыбы и рыбопродуктов в питании человека | 2 |
| Тема2 | Основные семейства промысловых рыб | 2 |
| Тема3 | Товароведная характеристика рыбы и рыбопродуктов | 2 |
| Тема4 | Рыбные консервы и пресервы. Икра. | 2 |
| Тема5 | Товароведная характеристика морепродуктов | 2 |
| | Раздел 4 Товароведная характеристика мяса и мясопродуктов | 12 |
| Тема1 | Виды мясных продуктов и классификация мяса | 2 |
| Тема2 | Характеристика качества мяса и его хранение | 2 |
| Тема3 | Товароведная характеристика мясных полуфабрикатов и субпродуктов | 2 |
| Тема4 | Товароведная характеристика мяса птицы | 2 |
| Тема5 | Товароведная характеристика колбасных изделий | 2 |
| Тема6 | Товароведная характеристика мясокопченостей и мясных консервов | 2 |
| | Раздел 5 Товароведная характеристика молока и молочных продуктов | 4 |
| Тема1 | Товароведная характеристика молока и сливок | 2 |
| Тема2 | Товароведная характеристика кисломолочных продуктов и сыров | 2 |
| Тема3 | Раздел 6 Товароведная характеристика яиц и яйцепродуктов | 2 |
| | Раздел 7 Товароведная характеристика пищевых жиров | 6 |
| Тема1 | Значение жиров в питании человека. Растительные масла | 2 |
| Тема2 | Товароведная характеристика масла коровьего и животных топленых жиров | 2 |
| Тема3 | Товароведная характеристика маргарина, спредов, кулинарных и | 2 |

| | | |
|-------|--|-----------|
| | кондитерских жиров | |
| | Раздел 8 Товароведная характеристика продуктов переработки зерна | 8 |
| Тема1 | Виды зерновых культур и продуктов их переработки | 2 |
| Тема2 | Товароведная характеристика круп | 2 |
| Тема3 | Товароведная характеристика муки | 2 |
| Тема4 | Товароведная характеристика макаронных и хлебобулочных изделий | 2 |
| | Раздел 9 Товароведная характеристика сахара, крахмала и кондитерских изделий. | 4 |
| Тема1 | Товароведная характеристика крахмала, сахара и сахаропродуктов | 2 |
| Тема2 | Товароведная характеристика кондитерских изделий | 2 |
| | Раздел 10 Товароведная характеристика вкусовых продуктов | 4 |
| Тема1 | Товароведная характеристика чая, кофе и кофейных напитков | 2 |
| Тема2 | Товароведная характеристика пряностей и приправ. | 2 |
| | Раздел 11 Дрожжи, разрыхлители, красители, пищевые добавки. | 4 |
| Тема1 | Товароведная характеристика разрыхлителей, пищевых красителей и добавок | 2 |
| Тема2 | Желирующие вещества | 1 |
| | Контрольная работа | 1 |
| | Всего | 74 |

Содержание предмета

Раздел №1 Введение. Предмет и задачи товароведения

Предмет и задачи товароведения. Понятие о товаре и товароведении. Понятие об ассортименте и товарном сорте. Качество пищевых продуктов. Факторы влияющие на качество, методы определения качества продуктов, стандартизация, ее значение. Химический состав пищевых продуктов.

Раздел №2 Товароведная характеристика , овощей , плодов и продукты их переработки.

Химический состав и физические свойства плодов и ягод. Классификация, показатели качества, условия хранения, способы переработки. Использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Раздел №3 Товароведная характеристика Рыба и рыбные продукты

Основы классификации важнейших промысловых рыб по семействам. Состав и пищевая ценность мяса рыбы. Зависимость качества от породы, районов и времени улова, от последующей обработки. Ассортимент рыбных продуктов. Использование в кулинарии.

Раздел №4 Товароведная характеристика Мясо и мясные продукты

Состав и пищевая ценность мяса, факторы влияющие на качество мяса, стандартная разделка туши. Показатели качества мяса, условия и сроки хранения. Мясные продукты, виды и категории субпродуктов, их пищевая ценность, показатели качества, условия и сроки хранения. Использование в кулинарии.

Раздел №5 Товароведная характеристика Молока и молочных продуктов

Молоко, химический состав и пищевая ценность, ассортимент молочной продукции, требования к качеству, сроки хранения и реализации. Использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Раздел №6. Товароведная характеристика Яйца и яичные продукты Яйцо, его строение, пищевая ценность. Виды и категории яиц, показатели качества и изменения происходящие при хранении. Использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий..

Раздел №7 Товароведная характеристика Пищевые жиры

Химический состав и пищевая ценность, производство, виды и торговые сорта. Основные показатели качества, пороки, упаковка, условия и сроки хранения. Использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Раздел №8 Товароведная характеристика Зерно и продукты его переработки

Строение зерна и его химический состав. Крупы, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству. Мука, виды помолов муки, показатели качества муки. Хлебобулочные изделия, макаронные изделия ассортимент, использование в кулинарии

Раздел №9 Товароведная характеристика Сахар и сахаристые вещества , крахмал.

Сахар , химический состав и пищевая ценность, его виды, особенности, ассортимент. Крахмал, способы производства, виды , сорта, продукты переработки.

Раздел №10 Товароведная характеристика Вкусовые продукты

Классификация вкусовых продуктов. Показатели качества, условия хранения. Значение в питании человека, использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

. Раздел 11 Дрожжи разрыхлители, красители. пищевые добавки

Дрожжи и химические рыхлители, их виды, получение, характеристика, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения. Вспомогательные вещества студнеобразующие, их характеристика, свойства использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий ,требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения. Пенообразующие продукты, пищевые красители использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий ,требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения. Использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.

Итоговое занятие.

Формы и средства контроля

При изучении тем программы проводится промежуточный контроль знаний в виде тестов, устных и письменных опросов, решение проблемных ситуаций, которые позволяют проанализировать процесс усвоения знаний, полученных обучающимися.

Используемая литература:

З.П.Матюхина»Товароведение пищевых продуктов» Издательский центр «Академия» 2018 г.

: Н.А.Анфимова «Кулинария» учебник Издательский центр «Академия» 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

«Оборудование предприятий общественного питания»

для подготовки рабочих из числа выпускников школ-интернатов и общеобразовательных школ VIII вида, коррекционных классов общеобразовательных школ по профессии

16675 Повар

без получения среднего (полного) образования

форма обучения: очная

срок обучения: 2 года

Профессия по ОК: 16675 Повар (3 разряд)

2022 г.

Организация – разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Протокол № _____ от _____

_____ И.В. Ковалева.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
_____ Н.Г. Борисовская

Составитель: Ермоленко А.Л.- мастер производственного обучения ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»
Борисова А.С., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

Пояснительная записка

Настоящая программа учебного предмета « Оборудование предприятий общественного питания» составлена на основании комплекта учебной документации, примерной программы по предмету для подготовки по профессии « повар» образовательного стандарта начального профессионального образования Российской Федерации Программа предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по профессии «повар» начального профессионального образования и является единой для всех форм обучения.

Учебный предмет « Оборудование предприятий общественного питания» является специальным, необходимым для освоения профессиональных компетенций по профессии.

В результате изучения предмета учащийся должен:

иметь представление:

-о роли и месте знаний по предмету при освоении основной профессиональной образовательной программы по профессии и в сфере профессиональной деятельности повара.

Знать: Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания Сменные механизмы универсальных приводов

-устройство машин для обработки овощей.

- устройство машин для обработки мяса, рыбы.

-Оборудование для нарезания хлеба и гастрономических продуктов --Классификацию и устройство пищеварочных котлов

- устройство оборудования для тепловой обработке

- устройство машин для обработки сырья для кондитерского производства

-Охрана труда и техника безопасности

- устройство холодильного оборудования

- устройство оборудования импортного производства

2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

| | Наименование тем | Количество часов |
|-------|---|------------------|
| | Раздел1Общие сведения об оборудовании | 6 |
| Тема1 | Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания | 2 |
| Тема2 | Требования, к материалам, используемым для изготовления машин | 2 |
| Тема3 | Техническая документация машин | 2 |
| | Раздел 2Универсальные приводы | 4 |
| Тема1 | Сменные мехнизмы универсальных приводов | 2 |

| | | |
|-------|--|-----------|
| Тема2 | Сменные механизмы специализированных и малогабаритных приводов | 2 |
| | Раздел3 Оборудование для обработки овощей | 8 |
| Тема1 | Способы очистки овощей | 2 |
| Тема2 | Общие сведения об картофелеочистительной машине | 2 |
| Тема3 | Общие сведения об овощерезательной машине | 2 |
| Тема4 | Общие сведения об протирорезательной машине | 2 |
| | Раздел4 Оборудование для обработки мяса и рыбы | 10 |
| Тема1 | Классификация оборудования для обработки мяса и рыбы | 2 |
| Тема2 | Техническая характеристика мясорубки | 2 |
| Тема3 | Правила эксплуатации фаршемешалок | 2 |
| Тема4 | Машина для рыхления мяса. Принцип действия | 2 |
| Тема5 | Принцип работы котлетоформовочной и рыбоочистительной машины | 2 |
| | Раздел5 Оборудование для нарезания хлеба и гастрономических продуктов | 4 |
| Тема1 | Машина для нарезания хлеба | 2 |
| Тема2 | Машина для нарезания гастрономических продуктов | 2 |
| | Раздел6 Пищеварочные котлы и автоклавы | 4 |
| Тема1 | Классификация и устройство пищеварочных котлов | 2 |
| Тема2 | Электрические и паровые пищеварочные котлов | 2 |
| | Раздел7 Пароварочные аппараты | 6 |
| Тема1 | Классификация пароварочных аппаратов | 2 |
| Тема2 | Аппараты пароварочные электрические | 2 |
| Тема3 | Электрические кофеварки и сосисоварки | 2 |
| | Раздел 8Аппараты для жаренья и выпечки | 6 |
| Тема1 | Сковорода. Техническая характеристика | 2 |
| Тема2 | Классификация фритюрниц | 2 |
| Тема3 | Классификация жарочных шкафов. | 2 |
| | Раздел9 Холодильное оборудование | 4 |
| Тема1 | Общие сведения о холодильном оборудовании | 2 |
| Тема2 | Виды торгового холодильного оборудования | 2 |
| | Раздел10 Оборудование для раздачи пищи | 12 |
| Тема1 | Классификация оборудования для раздачи пищи | 2 |
| Тема2 | Классификация мармитов | 2 |
| Тема3 | Техническая характеристика стационарного электрического секционного мармита МСЭСМ-3 | 2 |
| Тема4 | Техническая характеристика стойки раздаточной тепловой электрической секционной СРТЭСМ | 2 |
| Тема5 | Линии самообслуживания | 2 |
| Тема6 | Комплекты оборудования линий самообслуживания | 2 |
| Тема7 | Основное оборудование, дополнительное | |

| | | |
|--------|--|------------|
| | Раздел 11 Охрана труда и техника безопасности | 12 |
| Тема1 | Организация работы по охране труда | 2 |
| Тема2 | Производственный травматизм | 2 |
| Тема3 | Первая помощь при несчастных случаях на производстве | 2 |
| Тема4 | Основные мероприятия по технике безопасности и электробезопасности на производстве | 2 |
| Тема5 | Пожарная безопасность | 2 |
| Тема6 | Типовая инструкция по охране труда повара | 2 |
| | Раздел 12 Оборудование зарубежных производителей | 32 |
| Тема1 | Универсальные приводы | 2 |
| Тема2а | Техническая характеристика машины кухонной с приводом МКН-4 | 2 |
| Тема3 | Электромясорубки и куттеры | 2 |
| Тема4 | Механизм для протирания супов МКЗ-20 | 2 |
| Тема5 | Картофелеочистительные машины | 2 |
| Тема6 | Электросковороды | 2 |
| Тема7 | Электрические котлы | 2 |
| Тема8 | Электрические котлы фирмы «Метос» (Финляндия) | 2 |
| Тема9 | Электросковороды | 2 |
| Тема10 | Хлеборезательные машины | 2 |
| Тема11 | Электрические плиты | 2 |
| Тема12 | Техническая характеристика электрических плит фирмы Фалкон | 2 |
| Тема13 | Кофеварочные аппараты | 2 |
| Тема14 | Электрофритюрницы | 2 |
| Тема15 | Техническая характеристика Пекарные шкафы | 2 |
| Тема16 | Техническая характеристика пароконвектоматы | 2 |
| | Всего | 108 |

Содержание учебного предмета.

Раздел 1 Общие сведения об оборудовании Характеристика машин и их классификация. Понятие о машине. Классификация технологических машин, применяемых в предприятиях общественного питания. Устройство технологической машины: двигательные механизмы, передаточные механизмы, исполнительный механизм, механизмы управления, регулирования, защиты и блокировки. Производительность и мощность технологических машин. Основные требования предъявляемые к технологическим машинам. Техническая документация машин, ее значение и содержание. Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности труда.

Раздел 2 Универсальные приводы Универсальные приводы, их назначение, принцип устройств. Универсальные приводы общего назначения, в том числе малогабаритные, и специального назначения. Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам, назначение отдельных механизмов, (устройство сменных механизмов изучается в соответствующих темах). Правила крепления сменных механизмов на универсальных

приводах. Правила эксплуатации универсальных приводов и требование безопасности труда.

Раздел3 Оборудование для обработки овощей Способы очистки овощей, картофелеочистительныемашины.Овощерезательныемашины.Протирорезательные машины. Поточные линии по переработке овощей

Раздел4 Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки с индивидуальным и универсальным приводом. Фаршемешалки. Машины и механизмы для рыхления мяса. Машины для измельчения сухарей и других сухих продуктов. Машины для формовки полуфабрикатов из котлетной массы. Рыбоочистительные машины и механизмы. Универсальные приводы для мясных цехов.

Раздел5 Оборудование для нарезания хлеба и гастрономических продуктов Устройство технологической машины: Производительность и мощность машин. Основные требования предъявляемые к технологическим машинам. Техническая документация машин, ее значение и содержание. Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности труда.

Раздел 6Тема №2Стационарные пищеварочные котлы. и автоклавы

Пищеварочные котлы с прямоугольным варочным сосудом для варки с использованием функциональных емкостей. Автоматическое регулирование нагрева в газовых и электрических стационарных пищеварочных котлах. Опрокидывающиеся пищеварочные котлы с паровым, газовым и электрическим обогревом. Особенности эксплуатации. Котлы пищеварочные секционные модульные. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, системы контроля, безопасности и регулирования варочного оборудования

Раздел7 Аппараты для жаренья и выпечки

Требования технологии приготовления пищи к жарочным аппаратам. Характеристики основных способов жарки. Классификация жарочных аппаратов. Сковороды электрические секционные модулированные с непосредственным и косвенным обогревом. Аппарат для жарки оладий. Вращающиеся жаровни для выпечки блинчиков-полуфабрикатов. Аппараты для тепловой обработки изделий в большом количестве жира (во фритюре). Автоматы для приготовления пирожков и для приготовления и жарки пончиков.

Жарочные электрические секционные модульные жарочные шкафы. Электрические пекарные шкафы. Жарочно-кондитерские и пекарные шкафы. Аппараты, использующие для тепловой обработки инфракрасное излучение (мангалы, шашлычницы, грили, тостеры и т.д)

Устройство, принцип работы, правила эксплуатации, системы контроля, безопасности и регулирования жарочного оборудования. Правила безопасности при его эксплуатации.

Раздел8 Варочно-жарочное оборудование Водонагреватели, кипятильники, кофеварки.

Назначение, классификация, устройство, принципы работы водонагревателей, кипятильников, кофеварок. Правила эксплуатации и безопасности труда.

Раздел 9 Холодильное оборудование. Общие сведения о холодильном оборудовании.. Способы охлаждения. Холодильные машины. Виды торгового холодильного оборудования, холодильные прилавки и витрины. Льдогенераторы

Раздел10 Оборудование для раздачи пищи.

Аппараты для сохранения пищи в горячем состоянии (мармиты, тепловые стойки термостаты, тепловые шкафы)

Назначение, устройства, правила эксплуатации и безопасности труда. Раздаточная секционная модульная стойка. Общие сведения о раздаточных линиях самообслуживания.

Раздел11 Охрана труда и техника безопасности

Охрана труда как широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных

условий труда на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности.

Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях. Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания. Промышленная экология.

Раздел12 Оборудование зарубежных производителей

Универсальные приводы, электромясорубки и куттеры. Картофелеочистительные машины
Электрические котлы и другие виды оборудования. Назначение классификация,
устройство, принципы работы правила эксплуатации, системы контроля, безопасности и
регулирования оборудования

Итоговое занятие: Экзамен по итогам курса обучения. Выставление итоговых оценок.

Используемая литература:

В.П.Золин учебник «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»Издательский центр «Академия» 2020г

Н.А.Анфимова «Кулинария» , 2018 год.

Итоговое занятие: Экзамен по итогам курса обучения. Выставление итоговых оценок.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине «Организация производства на предприятия общественного питания»

для подготовки рабочих из числа выпускников школ-интернатов и общеобразовательных школ VIII вида, коррекционных классов общеобразовательных школ по профессии **16675 Повар** (3 разряд)

без получения среднего (полного) образования

форма обучения: очная
срок обучения: 2 года

Белгород, 2022 г.

Организация - разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

РАССМОТРЕНО
На заседании методической комиссии
Протокол № ____ от _____
И.В.Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
_____ Н.Г.Борисовская

Составитель Ермоленко А.Л. – мастер производственного обучения
ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по предмету «Организация производства на предприятиях общественного питания» для групп профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья составлена на основании сборника учебных планов и программ для подготовки квалифицированных рабочих в профессионально – технических учебных заведениях

Программа предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по профессии: «Повар» начального профессионального образования.

Учебный предмет «Организация производства на предприятиях общественного питания» является необходимым для освоения профессиональных знаний по профессии повар.

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

- : классификацию предприятий общественного питания
- характеристику типов предприятий общественного питания
- основные понятия и нормативную базу производства на предприятиях общественного питания
- Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания
- ассортимент продовольственных товаров;
- условия и сроки их хранения
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении. -
- организацию производства на предприятиях общественного питания»»
- оперативное планирование работы производства
- уметь применять полученные знания в своей профессиональной деятельности.
- составлять меню –
- производить расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. -производить оперативный контроль за работой производства

Программа рассчитана на 79 ч.

2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

| №п/п | Наименование разделов и тем | Кол-во часов |
|-------|--|--------------|
| | | Всего |
| | Тема №1 Введение Классификация, типы предприятий | 2 |
| Тема1 | Классификация ПОП. Характеристика типов ПОП | 2 |
| Тема2 | Рациональное размещение сети ПОП | 2 |
| | Тема №2 Организация работы складского хозяйства | 2 |
| Тема1 | Источники снабжения и поставщики ПОП | 2 |
| Тема2 | Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов | 2 |
| Тема3 | Приемка продовольственных товаров | 2 |
| Тема4 | Материально-техническое снабжение ПОП | 2 |
| Тема5 | Организация работы складских помещений и требование к ним | 2 |
| Тема6 | Хранение и отпуск продуктов со склада | 2 |
| Тема7 | Хранение и отпуск продуктов на производство | 2 |
| Тема8 | Организация тарного хозяйства | 2 |
| | Тема№3 Организация работы производственных цехов. | 2 |
| Тема1 | Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий | 2 |
| Тема2 | Оперативное планирование работы на предприятиях с полным циклом производства | 2 |
| Тема3 | Виды меню | 2 |

| | | |
|--------|---|----|
| Тема4 | Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. | 2 |
| Тема5 | Нормативная документация ПОП | 2 |
| Тема6 | Оперативный контроль за работой производства | 2 |
| Тема7 | Производственная инфраструктура и ее характеристика | 2 |
| Тема8 | Основные требования к созданию оптимальных условий труда | 2 |
| Тема9 | Организация рабочих мест | 2 |
| Тема10 | Организация работы овощного цеха | 2 |
| Тема11 | Организация работы цеха по обработке зелени | 2 |
| Тема12 | Организация работы мясного цеха | 2 |
| Тема13 | Организация работы птицебельного цеха | 2 |
| Тема14 | Организация работы цеха по обработке субпродуктов | 2 |
| Тема15 | Организация работы мясорыбного цеха | 2 |
| Тема16 | Организация работы рыбного цеха | 2 |
| Тема17 | Организация работы по обработке пищевых отходов | 2 |
| Тема18 | Организация работы горячего цеха | 2 |
| Тема19 | Организация работы холодного цеха | 2 |
| Тема20 | Организация работы кулинарного цеха | 2 |
| Тема21 | Организация цеха мучных изделий | 2 |
| Тема22 | Организация работы по подготовке сырья к производству | 2 |
| Тема23 | Организация выпуска кондитерских изделий на ПОП | 2 |
| | Тема №4 Организация работы моечной кухонной посуды, хлебозерки, экспедиции. | 2 |
| Тема1 | Организация работы экспедиции, моечной кухонной посуды | 2 |
| Тема2 | Организация работы хлебозерки и раздаточной | 2 |
| | Тема №5 Основные задачи рациональной организации труда | |
| Тема3 | Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организации проведения бражежа пищи | 2 |
| Тема4 | Основные задачи рациональной организации труда | 2 |
| Тема5 | Основные направления рационализации организации труда | 2 |
| Тема6 | Нормирование труда на ПОП | 2 |
| Тема7 | Итоговая контрольная работа | 1 |
| | Всего | 79 |

Содержание предмета

Тема №1 Введение. Классификация, типы, предприятий

Состояние, задачи и перспективы развития общественного питания.

Роль повара на предприятии. Должностные обязанности.

Классификация предприятий общественного питания по производственному и торговому признакам. Характеристика типов предприятий общественного питания: фабрик – заготовочных, фабрики – кухни, комбината полуфабрикатов, столовой, ресторана, кафе, бара, вагона-ресторана, закусочной и специализированных предприятий. Рациональное размещение сети. Состав и планировка предприятий общественного питания.

Тема №2 Организация работы складского хозяйства.

Организация работы складских помещений и требования к ним. Правила хранения продуктов. Понятие о потерях при хранении. Организация тарного хозяйства. Виды тары. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Формы и способы доставки продуктов. Приемка продуктов. Понятие о материально-техническом снабжении предприятий общественного питания.

Значение весоизмерительного оборудования для предприятий общественного питания. Виды весов, их устройство и правила взвешивания. Контроль за весами. Меры объема.

Тема №3 Организация работы производственных цехов.

Производственная структура и ее характеристики. Общие требования к помещениям и организации рабочих мест.

Сущность организации производства. Понятие производственной структуры и характеристика ее составляющих. Группы помещений предприятий общественного питания и требования к ним. Понятие рабочего места и требования, предъявляемые к размерам его площади. Виды рабочих мест. Расстояния, рекомендуемые при размещении оборудования.

Организация работы овощного цеха.

Назначение овощного цеха. Размещение. Схема процесса обработки овощей. Оборудование овощного цеха и правила его размещения. Характеристика и организация рабочего места чистильщика овощей. Инвентарь и инструменты овощного цеха и правила их хранения. Организация труда в цехе. Техника безопасности в цехе.

Организация работы горячего цеха.

Назначение горячего цеха и его основные участки. Производственная программа горячего цеха. Микроклимат, оборудование цеха. Состав работников цеха, их квалификация и распределение обязанностей между ними. Организация рабочих мест поваров супового и соусного отделения, по приготовлению вторых блюд и гарниров. Посуда, инвентарь, инструменты, их применение и уход за ними. Охрана труда и техника безопасности в горячем цехе.

Организация работы мясного. Мясо – рыбного цехов.

Назначение мясного и мясо – рыбного цехов. Требования, предъявляемые к помещению цеха. Технологический процесс обработки мяса. Технологический процесс обработки рыбы. Оборудование, его размещение с учетом правильной организации процесса обработки мяса и рыбы. Характеристика и организации я рабочих мест. Инвентарь и инструменты овощного цеха и правила его хранения. Организация труда в цехе. Организация труда и техника безопасности в цехе.

Организация работы холодного цеха.

Назначение холодного цеха и его характеристика. Связь холодного цеха с заготовочными, горячими цехами и торговым залом. Производственная программа холодного цеха. Помещение холодного цеха и требования к нему. Оборудование цеха и его расстановка. Значение холодного оборудования для работы цеха. Организация рабочих мест по приготовлению салатов, заливных блюд, сладких блюд, бутербродов, холодных супов и напитков. Организация труда в цехе и распределение обязанностей между поварами. Правила санитарии и техники безопасности в холодном цехе. Организация работы кондитерского цеха, цеха мучных изделий. Назначение кондитерского цеха и его характеристика. Помещение цеха и требование к нему. Характеристика производственного процесса по изготовлению основных изделий цеха. Организация рабочих мест по обработке яиц, приготовлению дрожжевого теста, разделке тестовых заготовок, выпечке изделий и полуфабрикатов для кондитерского производства. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Организация рабочих мест кремowego отделения и санитарные требования к ним. Оборудование, посуда, инвентарь кондитерского цеха, их применение и уход за ними. Санитарная обработка кондитерских мешков. Организация труда в цехе. Распределение

Тема №4 Организация работы моечной кухонной посуды, хлеборезки, экспедиции.

Назначение и характеристика вспомогательных производственных помещений. Их размещение и требования. Предъявляемые к ним. Оборудование моечной кухонной посуды и его расстановка. Хранение чистой посуды. Микроклимат хлеборезки. Связь хлеборезки с торговым залом, раздаточной, буфетом. Организация рабочего места по нарезке хлеба. Техника безопасности при нарезке хлеба.

Расположение экспедиции и состав ее помещений. Оборудование экспедиции. Назначение моечной столовой посуды, расположение, требование к помещению. Оборудование

моечной столовой посуды, процесс мытья посуды. Моющие средства, допущенные для мытья посуды на предприятиях общественного питания. Правила мытья посуды.

Тема №5 Основные задачи рациональной организации труда Организация контроля за качеством выпускаемой продукции

Качество выпускаемой продукции – основной фактор конкурентоспособности предприятия общественного питания. Система качества. Стадии жизненного цикла продукции. Три направления системы качества. Понятие бракеража продукции. Состав бракеражной комиссии. Критерии оценок блюд при органолептическом бракераже.

Организация обслуживания посетителей.

Формы обслуживания на предприятиях общественного питания. Оборудование и оформление торговых залов. Формы обслуживания на предприятиях общественного питания. Особенности обслуживания в столовых, кафе, ресторанах. Технология обслуживания в буфетах различного назначения. Оборудование буфетов. Организация рабочего места буфетчика.

Порядок подготовки торгового зала к обслуживанию посетителей.

Потребительский спрос и его изучение. Характеристика торговых помещений: состав, размещение, требования. Понятие потребительского спроса. Изучение потребительского спроса – важнейшее условие функционирования предприятий общественного питания. Основные направления изучения потребительского спроса. Методы изучения потребительского спроса. Понятие о рекламе.

Используемая литература:

В.П. Радченко «Организация работы предприятий общественного питания учебник Издательский центр «Академия» 2018 г.

Н.А.Анфимова «Кулинария» учебник Издательский центр «Академия» 2018 г.

З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов» Издательский центр «Академия» 2018 г.

ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

**АДАптированная рабочая программа учебной
дисциплины**

ГЦ.02. ОСНОВЫ ПРАВОВЕДЕНИЯ

ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

ПО ПРОФЕССИИ

19601 ШВЕЯ

16675 ПОВАР

2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Адаптированной программы профессионального обучения для подготовки рабочих из числа выпускников школ-интернатов и общеобразовательных школ VIII вида, коррекционных классов общеобразовательных школ по профессии 16675 ПОВАР, 19601 ШВЕЯ.

Организация-разработчик:

ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

РАССМОТРЕНО

На заседании методической комиссии

Протокол № ____ от _____
_____ Л.Н. Музалевская

УТВЕРЖДАЮ

Зам.директора

_____ Н. Г. Борисовская

Разработчик:

Музалевская Л.Н., преподаватель ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"

СОДЕРЖАНИЕ

| | | | | |
|---|-------------------|-------------------|----------------|-----------|
| ПАСПОРТ ДИСЦИПЛИНЫ | ПРОГРАММЫ | УЧЕБНОЙ | 4 | |
| СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ | И | СОДЕРЖАНИЕ | УЧЕБНОЙ | 9 |
| УСЛОВИЯ ДИСЦИПЛИНЫ | РЕАЛИЗАЦИИ | ПРОГРАММЫ | УЧЕБНОЙ | 13 |
| КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ | УЧЕБНОЙ | ДИСЦИПЛИНЫ | 18 | |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ПРАВОВЕДЕНИЯ»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью Адаптированной программы профессионального обучения для подготовки рабочих из числа выпускников школ-интернатов и общеобразовательных школ VIII вида, коррекционных классов общеобразовательных школ по профессии 16675 Повар, 19601 Швея предусматривающей формирование знаний и умений в сфере оказания правовой помощи участникам правоотношений, направлена на формирование у них знаний об общих вопросах трудового законодательства, организации и управления охраны труда на производстве, анализа условий труда, причин травматизма, вредных основных производственных факторах, санитарно-бытовом обслуживании, техники безопасности при выполнении работ.

При разработке адаптированной рабочей программы учтены:

-особые образовательные потребности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;

-неоднородность состава группы детей с ограниченными возможностями здоровья;

-диапазон возможностей освоения детьми с ограниченными возможностями здоровья образовательных программ в различных условиях обучения.

-НПА:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 292 (ред. от 21.08.2013) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Зарегистрировано в Минюсте России 15.05.2013 N 28395);

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (ред. от 28.03.2014 № 244);

- Письмо Министерства образования РФ от 01.10.1993 г. № 169-М «Перечень профессий рабочих и должностей служащих для подготовки в учреждениях начального профессионального образования Минобрнауки России инвалидов и подростков, имеющих недостатки в физическом или умственном развитии»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального

- образования. СанПиН 2.4.3.1186-03», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 28 января 2003 г. №2 (с изменениями);

- Устав и локальные акты техникума

Адаптированная рабочая программа включает в себя следующие разделы:

Юриспруденция как важная общественная наука.

Правовое регулирование общественных отношений.

Правоотношения, правовая культура и правовое поведение личности

Государство и право. Основы конституционного права

Российской Федерации

Правосудие и правоохранительные органы

Гражданское право.

Защита прав потребителей

Правовое регулирование образовательной деятельности

Семейное право и наследственное право

Трудовое право

Административное право и административный процесс

Уголовное право и уголовный процесс

Международное право, как основа взаимоотношений государств мира

На занятиях учебной дисциплины осуществляется повторение, закрепление и расширение знаний, полученных ранее на уроках, автоматизация умений и приобретение новых, формирование полезных привычек, эталонов поведения, оценочного отношения к жизненным различным ситуациям.

При изучении дисциплины используются следующие методы и приемы: демонстрация, наблюдение, моделирование реальных ситуаций, дидактические, сюжетно-ролевые, имитирующие игры, упражнения, личностная аналогия, игровые ситуации, проблемные ситуации, учебные задания, оценивание действий людей в реальных ситуациях.

Изучение программы дисциплины имеет практическую направленность и способствует лучшей социализации данной категории лиц по окончанию техникума, найти свое место в обществе и быть, насколько это возможно, самостоятельными.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ГЦ.02. «Основы правоведения» может быть использована в профессиональной подготовке, переподготовке рабочих в профессии: 19601 «Швея», 16675 «Повар».

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в общеобразовательный цикл

1.3. Характеристика группы, в которой реализуется программа:

Адаптированная рабочая программа дисциплины «Основы правоведения» предназначена для слушателей с ОВЗ с легкой степенью УО и ЗПР. Данная группа слушателей характеризуется:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;
- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;
- имеют легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью), болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении.
- характерна повышенная утомляемость. Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

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

Содержание программы «Основы правоведения» направлено на достижение следующих целей:

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, уважения к социальным нормам; приверженности гуманистическим и демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;
- освоение на уровне функциональной грамотности системы знаний, необходимых для социальной адаптации: об обществе; основных социальных ролях; позитивно оцениваемых обществом качествах личности, позволяющих успешно взаимодействовать в социальной среде; сферах человеческой деятельности; способах регулирования общественных отношений; механизмах реализации и защиты прав человека и гражданина;
- овладение умениями познавательной, коммуникативной, практической деятельности в основных социальных ролях, характерных для подросткового возраста;
- формирование опыта применения полученных знаний для решений типичных задач в области социальных отношений; экономической и гражданско-общественной деятельности; в межличностных отношениях, включая отношения между людьми различных национальностей и вероисповеданий; самостоятельной познавательной деятельности; правоотношениях; семейно-бытовых отношениях,

Задачи:

Образовательные:

- научить применять полученные знания в повседневной жизни;
- освоение первоначальных практических навыков грамотного правового поведения, формирование правовой культуры;
- развивать творческую активность при изучении и закреплении материала по предмету;

Коррекционно-развивающие:

- формирование умений делать правовой выбор, принимать самостоятельные правовые решения в личной жизни;
- формирование умений делать правовой выбор,

Воспитательные:

- воспитание самостоятельности принятия правовых решения в личной жизни.

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

- основные понятия и термины правоведения;
- что такое государство?
- виды правовой ответственности;
- что такое правонарушение?
- что собой представляет законодательная, исполнительная и судебная власть РФ;
- какие существуют основные конституционные права и обязанности граждан РФ;
- основные экономические, гражданские, политические и культурные права граждан РФ

уметь:

- оценивать поведение людей с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;
- самостоятельно, правильно составлять простейшие виды правовых документов (заявление, доверенность, просьба, ходатайство, поручение, расписка); оформлять стандартные бланки;
- обращаться при необходимости в соответствующие правовые учреждения

1.5. Характерные для АОП формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ.

Направление работы и методические приемы:

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без ли-нейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвертый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы – перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, ра-бота с карточками, на которых написана определенная информация, шиф-рование терминов, всякому слову свое место – расстановка слов в предло-жении-определении, найди ошибку, кроссворды,

чайнворды, третий (чет-вертый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, физкультминутки);

- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголо-са), найди ошибку, кроссворды, чайнворды;

- соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс;

- развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвертый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения);

- развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика).

1.6. Рекомендуемое количество ч. на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -68 часов;

1.7. Вид промежуточной аттестации-зачет

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 68 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 68 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 8 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | |
| в том числе: | |
| составление схем, таблиц | |
| ознакомление с нормативными актами | |
| изучение судебной практики | |
| составление юридических документов | |
| решение ситуационных задач | |
| <i>Итоговая аттестация в форме зачета</i> | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы правоведения»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Содержание коррекционной и воспитательной работы (методический инструментарий коррекционно-развивающего обучения) | Уровень освоения |
|--|--|-------------|---|------------------|
| 1 | 2 | 3 | | 4 |
| Тема 1. Юриспруденция как важная общественная наука. | 1. Государство и его юридические формы. 2. Понятие и функции права. 3. Роль права в жизни человека и общества. | 6 | Развитие внимания (работа с карточками, Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку) | 2 |
| Тема 2. Правовое регулирование общественных отношений. | 1. Понятие и система права. 2. Способы и виды толкования права. 3. Правовые нормы и их характеристики. 4. Классификация норм права, структура правовой нормы. 5. Институты права. Отрасли права. 6. Законодательный процесс. | 6 | Развитие внимания (работа с карточками, Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку) | 2 |
| Тема 3. Правоотношения, правовая культура и правовое поведение личности | 1. Виды и структуры правоотношений. 2. Поведение людей в мире права. Правомерное поведение. 3. Правонарушение, его состав, признаки и виды. 4. Правовая культура. 5. Особенности правовой системы РФ. | 5 | Развитие внимания (работа с карточками, Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку) | 2 |
| | Практическая работа №1 Актуальные проблемы реализации юридической ответственности. | 1 | | |
| Тема 4. Государство и право. Основы конституционного права Российской Федерации | 1. Понятие государства и его признаки. 2. Сущность государства. Функции государства. 3. Форма государства и ее элементы. 4. Государственный орган и его признаки. Глава государства. 5. Законодательная власть Исполнительная власть. Судебная власть. | 6 | Развитие внимания (работа с карточками, Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку) | 2 |

| | | | | |
|--|--|----------|---|----------|
| | 6. Местное самоуправление. Принципы местного самоуправления. | | | |
| Тема 5. Правосудие и правоохранительные органы | 1. Защита прав человека в государстве. 2. Судебная система. 3. Правоохранительные органы РФ. | 3 | Развитие внимания (работа с карточками, Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку) | 2 |
| | Практическая работа №2 Федеральная служба исполнения наказаний. | 1 | | |
| | Практическая работа №3 Федеральная миграционная служба. | 1 | | |
| | Практическая работа №4 Федеральная служба РФ по контролю за оборотом наркотиков. | 1 | | |
| Тема 6. Гражданское право. | 1. Понятие и сущность гражданского права. 2. Источники гражданского права. 3. Виды субъектов гражданских правоотношений. 4. Доверенность и ее виды. 5. Обязательства, способы их обеспечения и исполнения. 6. Права собственности и их возникновение. 7. Порядок защиты права собственности. | 7 | Развитие внимания (работа с карточками, Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку) | 2 |
| Тема 7. Защита прав потребителей | 1. Правовое регулирование прав потребителей. 2. Права потребителей. 3. Порядок и способы защиты прав. | 4 | Развитие внимания (работа с карточками, Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку) | 2 |
| Тема 8. Правовое регулирование образовательной деятельности | 1. Система образования. 2. Основные источники образовательного права. 3. Права обучающихся. Обязанности обучающихся. 4. Основные правила поведения в сфере образования. | 4 | Развитие внимания (работа с карточками, Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку) | 2 |
| Тема 9. Семейное право и наследственное право | 1. Основные правила наследования и порядок защиты наследственных прав. 2. Порядок заключения брака. Расторжение брака. 3. Имущественные и личные неимущественные права супругов. 4. Родители и дети: правовые основы взаимоотношений. | 4 | Развитие внимания (работа с карточками, Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку) | 2 |
| | Практическая работа №5 Взаимоотношения супругов. | 1 | | |
| | Практическая работа №6 | 1 | | |

| | | | | |
|---|--|-----------|---|----------|
| | Права и обязанности родителей и детей. | | | |
| Тема 10. Трудовое право | 1. Понятие трудового права, принципы и источники. 2. Коллективный договор. Трудовое соглашение. 3. Занятость и безработица. 4. Порядок взаимоотношений работодателя и работника. 5. Трудовые споры и дисциплинарная ответственность. | 5 | Развитие внимания (работа с карточками, Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку) | 2 |
| | Практическая работа №7 Порядок оформления на работу. | 1 | | |
| Тема 11. Административное право и административный процесс | 1. Административное право взаимоотношения. 2. Административная ответственность. 3. Меры административного наказания 4. Производство по делам об административных правонарушениях. | 4 | Развитие внимания (работа с карточками, Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку) | 2 |
| Тема 12. Уголовное право и уголовный процесс | 1. Понятие уголовного права и его принципы. 2. Уголовная ответственность и наказание. 3. Права обвиняемого, потерпевшего, свидетеля | 3 | Развитие внимания (работа с карточками, Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку) | 2 |
| | Практическая работа №8 Уголовная ответственность несовершеннолетних. | 1 | | |
| Тема 13. Международное право, как основа взаимоотношений государств мира | 1. Понятие международного права, его источники и принципы. 2. Международная защита прав человека. | 2 | Развитие внимания (работа с карточками, Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку) | 2 |
| | Зачет | 1 | | |
| | Всего | 68 | | |

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)

Руководство учебно-воспитательным процессом не может успешно осуществляться, если оно не предполагает проведение контроля за уровнем усвоения знаний и формирования практических умений и навыков на уроках социально-бытовой ориентировки. Методы контроля определяются требованиями к его всеобщности и целесообразности. Преподаватель должен проверить:

- усвоил ли слушатель новый материал, понял ли, какие именно действия и в какой последовательности он должен осуществлять, решая задачу, поставленную в рамках содержания материала;
- может ли слушатель последовательно и целенаправленно достигать поставленной цели;
- способен ли слушатель осуществлять освоенные действия в свернутом виде.

Выставление отметки за семестр: выставляется как среднеарифметическое отметок на основе результатов тематического контроля с учетом преобладающего или наивысшего поурочного балла.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Правовых дисциплин», библиотеки и читального зала с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- Рабочее место преподавателя
- Рабочие места студентов по количеству в группе
- Классная доска
- Компьютер (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент, система защиты от вредоносной информации)
- Проектор, экран, принтер
- Демонстрационные учебно-наглядные пособия
- Раздаточные учебные материалы по правоведению

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные правовые акты:

1. Федеральный Конституционный Закон от 12 декабря 1993 г. «Конституция Российской Федерации» // Российская газета от 25 декабря 1993 г. - N 237.
2. Арбитражный процессуальный кодекс Российской Федерации от 24 июля 2002 г. N 95-ФЗ (принят ГД ФС РФ 14.06.2002) (ред. от 27.07.2010). // Собрание законодательства РФ. -2002.- N 30.- ст. 3012.
3. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 N 51-ФЗ (принят ГД ФС РФ 21.10.1994) (ред. от 27.12.2009) // Собрание законодательства РФ.- 1994.- N 32.- ст. 3301.
4. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26.01.1996 N 14-ФЗ (принят ГД ФС РФ 22.12.1995) (ред. от 17.07.2009) // Собрание законодательства РФ.- 1996.- N 5.- ст. 410.
5. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть третья) от 26.11.2001 N 146-ФЗ (принят ГД ФС РФ 01.11.2001) (ред. от 30.06.2008) // Собрание законодательства РФ.- 2001.- N 49.- ст. 4552.
6. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть четвертая)" от 18.12.2006 N 230-ФЗ (принят ГД ФС РФ 24.11.2006) (ред. от 24.02.2010) // Собрание законодательства РФ. - 2006. - N 52 (1 ч.). - ст. 5496.
7. Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации от 14.11.2002 N 138-ФЗ (принят ГД ФС РФ 23.10.2002) (ред. от 23.07.2010) // Собрание законодательства РФ.- 2002.- N 46.- ст. 4532.
8. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30 декабря 2001 г. № 195-ФЗ. (принят ГД ФС РФ 20.12.2001) (ред. от 27.07.2010) (с изм. и доп., вступающими в силу с 26.10.2010) // Собрание законодательства РФ.- 2002 г.- № 1 (часть I)- ст. 1.
9. Трудовой кодекс РФ от 30 декабря 2001 г. № 197-ФЗ. (принят ГД ФС РФ 21.12.2001) (ред. от 25.11.2009) (с изм. и доп., вступающими в силу с 01.01.2010) // Собрание законодательства РФ.- 2002 г. - № 1 (часть I).- ст. 3.
10. Федеральный закон от 26 октября 2002 г. № 127-ФЗ "О несостоятельности (банкротстве)" (ред. от 27.07.2010). // Собрание законодательства РФ.- 2002 г. -№ 43.- ст. 4190.
11. Федеральный закон от 26.12.1995 № 208-ФЗ (ред. от 27.12.2009) "Об акционерных обществах" (принят ГД ФС РФ 24.11.1995) //Собрание законодательства РФ.- 1996.- N 1.- ст. 1.

12. Федеральный закон от 08.05.1996 № 41-ФЗ (ред. от 19.07.2009) "О производственных кооперативах" (принят ГД ФС РФ 10.04.1996) // Собрание законодательства РФ.- 1996.- N 20.- ст. 2321.
13. Федеральный закон от 08.02.1998 N 14-ФЗ (ред. от 27.12.2009) "Об обществах с ограниченной ответственностью" (принят ГД ФС РФ 14.01.1998) (с изм. и доп., вступающими в силу с 01.01.2010) // Собрание законодательства РФ. 1998.- N 7.- ст. 785.
14. Федеральный закон от 14.11.2002 N 161-ФЗ (ред. от 02.07.2010) "О государственных и муниципальных унитарных предприятиях" (принят ГД ФС РФ 11.10.2002) // Собрание законодательства РФ.-2002.- N 48.- ст. 4746.
15. Федеральный закон от 08.08.2001 N 129-ФЗ (ред. от 19.05.2010) "О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей" (принят ГД ФС РФ 13.07.2001) // Собрание законодательства РФ.- 2001.- N 33 (часть I). - ст. 3431.
16. Федеральный закон от 12.01.1996 N 7-ФЗ (ред. от 22.07.2010) "О некоммерческих организациях" (принят ГД ФС РФ 08.12.1995) (с изм. и доп., вступающими в силу с 01.10.2010) // Собрание законодательства РФ.- 1996.- N 3.- ст. 145.
17. Закон РФ от 19 апреля 1991 г. № 1032-1 "О занятости населения в Российской Федерации" (ред. от 22.07.2010). // Собрание законодательства РФ.-1996 г.- N 17.- ст. 1915.
18. Постановление Правительства РФ от 24 декабря 2007 г. № 922 «Об особенностях порядка исчисления средней заработной платы». // Собрание законодательства РФ.- 2007 г. -№ 53.- ст. 6618.
19. Постановление Правительства РФ от 22.04.97г. № 458 «Об утверждении порядка регистрации безработных граждан» (ред. от 14.12.2006, с изм. от 26.04.2010). // Собрание законодательства РФ.- 1997 г.- № 17.- ст. 2009.
20. Постановление Правительства РФ от 16.04.2003г. № 225 «О трудовых книжках». // Собрание законодательства РФ.- 2003 г. -№ 16.- ст. 1539.
21. Постановление Минтруда РФ от 10.10.2003 № 69 «Об утверждении инструкции по заполнению трудовых книжек». // Российская газета.- 2003 г.- № 235.

Законодательные акты РФ:

1. Гражданский кодекс РФ.
2. Административный кодекс РФ.
3. Семейный кодекс РФ.
4. Жилищный кодекс РФ.
5. Закон «О защите прав потребителей».
6. Конституция РФ.
7. Уголовный кодекс РФ.

Основные источники:

1. Никитин А.Ф. Право. Базовый и углублённый уровни. 10—11 кл.: учебник / А. Ф. Никитин, Т. И. Никитина. — 3-е изд., стереотип. — М. : Дрофа, 2016. — 447
2. Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
3. Румынина, В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности/ В. В.Румынина. – М.: «Академия», 2014 - 224 с.

Дополнительные источники:

1. Васин, В.Н. Трудовое право: Учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений./Казанцев В.И., Васин В.Н.- М.: «Академия», 2011 - 432 с.
2. Гомола, А.И. Гражданское право: учебник: Допущено Минобрнауки России./ А.И.Гомола – 6-е изд., испр. и доп. – М.: «Академия», 2010 - 416 с.

3. Зинченко, С.А. Предпринимательское (хозяйственное) право: Учебник/ Зинченко С.А., Колесник Г.И -4-е изд. М.: ИТК Дашков и К, 2010 – 688 с.
4. Козлов, Ю.М. Административное право./ Ю.М.Козлов.- М.: Юрист, 2011.- 245 с.
5. Панина, А.Б. Трудовое право: Учебное пособие- 3-е изд., испр. и доп./А.Б. Панина – М.:ИНФРА-М: ФОРУМ, 2010 - 304с.
6. Певцова Е.А. Право: основы правовой культуры: учебник для 10 класса общеобразовательных организаций. Базовый и углублённый уровни. В 2ч. Ч.1 / Е.А.Певцова, 5-е изд. — М. : ООО «Русское слово - учебник», 2017. — 200
7. Певцова Е.А. Право: основы правовой культуры: учебник для 10 класса общеобразовательных организаций. Базовый и углублённый уровни. В 2ч. Ч.2 / Е.А.Певцова, 5-е изд. — М. : ООО «Русское слово - учебник», 2017. — 240
8. Певцова Е.А. Право: основы правовой культуры: учебник для 11 класса общеобразовательных организаций. Базовый и углублённый уровни. В 2ч. Ч.1 / Е.А.Певцова, 4-е изд. — М. : ООО «Русское слово - учебник», 2017. — 248
9. Певцова Е.А. Право: основы правовой культуры: учебник для 11 класса общеобразовательных организаций. Базовый и углублённый уровни. В 2ч. Ч.2 / Е.А.Певцова, 4-е изд. — М. : ООО «Русское слово - учебник», 2017. — 264
10. Тыщенко, А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник/ А.И.Тыщенко. Литература для ССУЗов. – Ростов - на -Дону: «Феникс», 2012 – 252 с.

Электронные образовательные ресурсы

1. Российская электронная школа [Электронный ресурс]. – Режим до-ступа: <https://resh.edu.ru>. – Дата доступа: 31.10.2021.
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов [Электрон-ный ресурс]. – Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru>– Дата до-ступа: 31.10.2021.
3. Образовательный портал для школьников и студентов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://nauka.club>– Дата доступа: 31.10.2021

Электронные информационные ресурсы

1. Официальный сайт Министерства просвещения Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://edu.gov.ru/>. – Дата доступа: 31.10.2021.
2. Федеральный портал "Российское образование" [Электронный ре-сурс]. – Режим доступа: www.edu.ru. – Дата доступа: 31.10.2021.
3. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/>. – Дата до-ступа: 31.10.2021.
4. «Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Электронная библиотека» интеграционный каталог образовательных Интернет-ресурсов, электронная учебно-методическая библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://window.edu.ru/>. – Дата доступа: 31.10.2021.
5. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов [Электрон-ный ресурс]. – Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru>. – Дата до-ступа: 31.10.2021.
6. Российский налоговый портал [Электронный ресурс]. – Режим до-ступа: <http://www.taxpravo.ru>– Дата доступа: 31.10.2021.
7. Белгородстат [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://belg.old.gks.ru> -Дата доступа: 31.10.2021

Интернет-ресурсы

- www.pravo.gov.ru (Официальный интернет-портал правовой информации).
www.constitution.ru (Конституция РФ).
www.law.edu.ru (Юридическая Россия: федеральный правовой портал).
www.council.gov.ru (Совет Федерации Федерального Собрания РФ).

www.duma.gov.ru (Государственная Дума Федерального Собрания РФ).
www.ksrf.ru (Конституционный суд РФ).
www.vsrfr.ru (Верховный суд РФ).
www.arbitr.ru (Высший Арбитражный суд РФ).
www.genproc.gov.ru (Генеральная прокуратура РФ).
www.sledcom.ru (Следственный комитет РФ).
www.pfrf.ru (Пенсионный фонд РФ).
www.cbr.ru (Центральный банк РФ).
www.rfdeti.ru (Уполномоченный при Президенте РФ по правам ребенка).
www.ombudsmanrf.org (Уполномоченный по правам человека в Российской Федерации).
www.mnr.gov.ru (Министерство природных ресурсов и экологии РФ).
www.rostrud.ru (Федеральная служба по труду и занятости РФ).
www.potrebitel.net (Союз потребителей Российской Федерации).
www.rosпотреbnadzor.ru (Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека).

Требования к педагогическим работникам

Реализация рабочей программы учебной дисциплины ОПЦ 02. Основы экономики обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, образование которых соответствует преподаваемому предмету.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационном справочнике. Высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении без предъявления требований к стажу работы.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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.

В основу критериев и норм оценки учебной деятельности обучающихся положены объективность и единый подход. При 5-балльной системе для всех установлены следующие обще-дидактические критерии.

Исходя из поставленных целей и психофизиологических особенностей обучающихся, необходимо учитывать:

- правильность и осознанность изложения материала, полноту раскрытия понятий, правильность выполнения практических работ;
- самостоятельность ответа;
- умение переносить полученные знания на практику;
- степень сформированности интеллектуальных, обще-учебных, специфических умений.

Оценка «5» при выполнении 100% заданий – ответ полный, правильный, отражающий основной материал курса; правильно раскрыто содержание понятий, ответ самостоятельный с опорой на ранее приобретенные знания.

Отметка «4» при выполнении от 60 до 90% заданий – ответ полный, правильный, но нарушена последовательность изложения, не точно сделан вывод, по дополнительным вопросам последовательность восстанавливается.

Отметка «3» если верно выполнено от 40 до 60% заданий – ответ не полный, но правильный, нарушена последовательность изложения материала, по дополнительным вопросам затрудняется ответить, допускает ошибки при использовании учебных пособий при ответе.

Отметка «2» – ответ неправильный, основное содержание не раскрыто, не даются ответы на вспомогательные вопросы учителя, неумение работать с учебным материалом.

Итоговая аттестация проводится в форме зачета.

| Результаты обучения (основные умения, усвоенные знания) | Формы / методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|
| В результате освоения дисциплины обучающийся должен <i>уметь</i> : | |
| <ul style="list-style-type: none"> -применять правовые знания в конкретных ситуациях; -защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства -написать просьбу, ходатайство, поручение, заявление, расписку; -оформлять стандартные бланки; -правильно оформить просьбу в органы исполнительной власти | По результатам тематического контроля/ Ответы на предложенные вопросы Работа по карточкам Простое тестирование Практическая работа |
| В результате освоения дисциплины обучающийся должен <i>знать</i> : | |
| <ul style="list-style-type: none"> -Основные понятия и термины «Право», «Закон», «Мораль», «Правонарушение», «Преступление», «Ответственность» -особенности труда как одного из основных видов деятельности человека, основных требований трудовой этики в современном обществе; правовые нормы, регулирующие трудовую деятельность несовершеннолетних; -основные нравственные и правовые понятия, нормы и правила, понимание их роли как решающих регуляторов общественной жизни. | По результатам тематического контроля / Ответы на предложенные вопросы Выполнение упражнений Простое тестирование Практическая работа |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДМЕТА
«ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

для группы профессиональной подготовки по профессии «Повар»
для обучающихся из числа выпускников школ-интернатов и
общеобразовательных школ VIII вида, коррекционных классов
общеобразовательных школ

Белгород, 2022 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данная рабочая программа по предмету «Физическая культура» составлена на основе программы для обучения детей специальных (коррекционных) образовательных учреждений под редакцией В.В.Воронковой, Москва «Просвещение» 2009 г.

Физическая культура в образовательном учреждении является составной частью всей системы работы с лицами из числа выпускников школ-интернатов и общеобразовательных школ VIII вида, коррекционных классов общеобразовательных школ.

Физическое воспитание рассматривается и реализуется комплексно и находится в тесной связи с умственным, нравственным, эстетическим, трудовым обучением.

Разнородность состава учащихся начального звена по психическим, двигательным и физическим данным выдвигает ряд конкретных задач физического воспитания:

- коррекция и компенсация нарушений физического развития;
- развитие двигательных возможностей в процессе обучения;
- формирование, развитие и совершенствование двигательных умений и навыков;
- развитие у учащихся основных физических качеств, привитие устойчивого отношения к занятиям по физкультуре;
- укрепление здоровья, содействие нормальному физическому развитию.

Система физического воспитания, объединяющая все формы занятий физическими упражнениями, должна способствовать социализации ученика в обществе, формированию духовных способностей ребенка. В связи с этим в основе обучения физическим упражнениям должны просматриваться следующие принципы:

- индивидуализация и дифференциация процесса обучения;
- коррекционная направленность обучения;
- оптимистическая перспектива;
- комплексность обучения на основе прогрессивных психолого-педагогических и психолого-физиологических теорий.

У многих детей имеются нарушения со стороны сердечно-сосудистой и дыхательной систем, со стороны физического и психического развития, а также нарушения моторики, поэтому необходимо разбираться в структурах дефекта аномального ребенка; знать причины, вызвавшие умственную отсталость; уровень развития двигательных возможностей; характер двигательных нарушений.

Содержание программного материала уроков состоит из базовых основ физической культуры и большого количества подготовительных, подводящих и коррекционных упражнений. Программа состоит из следующих основных разделов:

- Легкая атлетика;
- Гимнастика;
- Кроссовая подготовка;
- Подвижные игры.

Раздел «Легкая атлетика» включает ходьбу, бег, прыжки и метание. Легкоатлетические упражнения проводятся преимущественно на открытом воздухе, благодаря чему достигается выраженный оздоровительный эффект.

Раздел «Гимнастика» включает строевые упражнения, ОР и корригирующие упражнения с предметами и без предметов, элементы акробатических упражнений, лазанье, висы, упражнения на равновесие и опорные прыжки.

Уроки кроссовой подготовки проводятся только в тихую погоду при слабом ветре, при температуре не ниже 12° С. Особое внимание на данных уроках уделяется соблюдению техники безопасности.

В каждый раздел программы включены игры, которые подбираются так, чтобы они могли способствовать усвоению учебного материала, содействовали развитию нравственных качеств, а также служили средством коррекции различных моторных нарушений.

Объем каждого раздела программы рассчитан на то, чтобы за отведенное количество часов учащиеся могли овладеть основой двигательных навыков и умений.

Преподавание предмета «Физическая культура» имеет **целью** сообщать знания по физической культуре, формировать двигательные навыки и умения, содействовать коррекции недостатков физического развития и моторики учащихся, а также их воспитанию.

Содержание программы позволяет успешно решать следующие **задачи**:

1. Преодолевать нарушения физического развития и моторики, пространственной организации движений.
2. Укреплять и развивать сердечно-сосудистую и дыхательную системы, опорно-двигательный аппарата.
3. Содействовать формированию у учащихся правильной осанки
4. Готовить учащихся к выполнению легкоатлетических и гимнастических упражнений, ходьбе на лыжах и играм.
5. Научить основным видам двигательных действий и выполнению их в различных по сложности условиях, развивать необходимые для этого двигательные качества.
6. Воспитывать нравственные качества, волю, дисциплинированность, организованность и самостоятельность.

Реализация этих задач осуществляется на основе оздоровительной и коррекционно-воспитательной направленности каждого урока.

Учащиеся, отнесенные по состоянию здоровья к специальной медицинской группе, от общих занятий не освобождаются, а занимаются на уроке со всеми. К ним применяется индивидуальный подход.

Занятия по физкультуре проводятся в спортивном зале, а также на свежем воздухе при соблюдении санитарно-гигиенических требований.

В целях контроля проводится два раза в год (в сентябре и мае) учет двигательных возможностей и подготовленности учащихся по бегу на 30 м, прыжкам в длину и с места, метанию на дальность.

Оценка по предмету «Физическая культура» определяется в зависимости от степени овладения учащимися двигательными умениями (качество) и результатом, строго индивидуально.

Распределение учебного материала по разделам программы

| № п/п | Вид программного материала | Группа 1к | Количество часов |
|--------------|-----------------------------------|------------------|-------------------------|
| 1. | Гимнастика | | 34 |
| 2. | Лёгкая атлетика | | 39 |
| 3. | Подвижные игры | | 17 |
| 4. | Кроссовая подготовка | | 9 |
| 5. | Основы знаний | В процессе урока | |
| 6. | Всего часов | | 91 |

ПРОГРАММА

1 курс

(91 ч. в год)

Основы знаний

Правильная осанка и дыхание во время занятий физическими упражнениями. Правила безопасности при занятиях физическими упражнениями.

I полугодие (24 часов)

I. Легкая атлетика (24 часов)

Ходьба.

Ходьба с высоким подниманием бедра.

Ходьба в полуприседе.

Ходьба с различными положениями рук.

Ходьба с перешагиванием через предмет.

Ходьба по разметке.

Бег

Бег на месте с высоким подниманием бедра, на носках (медленно).

Бег с преодолением простейших препятствий.

Бег на скорость до 30 м.

Медленный бег до 2 мин.

Прыжки

Прыжки в длину и высоту с шага (с небольшого разбега, 3-4 м., в высоту с прямого разбега).

Метание.

Метание м/м по горизонтальной и вертикальной цели с расстояния 2-6 м. с места.

Метание м/м на дальность.

Броски большого мяча двумя руками из-за головы (в парах).

I. Гимнастика (8 часов)

Строевые упражнения

Построение в шеренгу.

Выполнение строевых команд.

Перестроение из колонны по одному в круг.

Перестроение из колонны по одному в колонну по двое через середину.

Расчет по порядку.

Общеразвивающие упражнения без предметов и с предметами (с гимнастическими палками, флажками, малыми обручами, большими и малыми мячами)

II. Кроссовая подготовка (9 часов)

Переноска лыж.

Ступающий шаг без палок и с палками.

Скользкий шаг.

Повороты на месте «переступанием» вокруг пяток лыж.

Элементы акробатических упражнений

Кувырок вперед по наклонному мату.

Стойка на лопатках, согнув ноги.

Лазанье

Лазанье по наклонной гимнастической скамейке одноименным и разноименным способами.

Передвижение на четвереньках по полу по кругу на скорость и с выполнением заданий.

Перелезание со скамейки на скамейку произвольным способом.

Висы и упоры

Сгибание и разгибание ног в вися на гимнастической стенке.
Упор на гимнастической стенке в положении стоя, меняя рейки.

Равновесие

Ходьба по гимнастической скамейке с предметами.

Ходьба на носках с различным движением рук.

III. Подвижные игры (7 часов)

Игры с элементами ОРУ: «Салки маршем», «Повторяй за мной», «Веревочный круг», «Волшебный мешок»; игры с бегом и прыжками: «Кто быстрее», «У медведя во бору», «Пустое место»; игры с бросанием, ловлей и метанием: «Охотники и утки», «Кто дальше бросит?».

2 полугодие (20 часов)

I. Гимнастика (26 часов)

Равновесие

Ходьба боком приставными шагами.

Ходьба по наклонной скамейке.

Ходьба по полу по начерченной линии.

Общеразвивающие упражнения без предметов и с предметами (с гимнастическими палками, малыми обручами, большими и малыми мячами)

Коррекционные упражнения (для развития пространственно-временной дифференцировки и точности движений)

Построение в шеренгу по заданному ориентиру.

Движение в колонне с изменением направлений.

Повороты к ориентирам без контроля зрением в момент поворота.

Шаг вперед, назад, вправо в обозначенное место с открытыми и закрытыми глазами.

Лазанье по определенным ориентирам, изменение направления лазанья.

Подбрасывание мяча вверх до определенного.

Выполнение и.п. рук по словесной инструкции учителя.

Выполнение различных упражнений без контроля и с контролем зрения.

III. Подвижные игры (4 часа)

Игры с элементами равновесия, лазанья и перелезания: «К обручу», «По наклонной доске», «Через ручей», «Уступи дорогу».

I. Легкая атлетика (15 часов)

Совершенствование навыков медленного бега и бега на скорость.

Совершенствование техники выполнения прыжков и метания.

II. Подвижные игры (4 часа)

Игровые упражнения и игры-задания.

Игры на развитие внимания и памяти: «Все ли на месте?», «Отгадай по голосу»

«РАССМОТРЕНА»

На заседании МК

Председатель МК

_____ Ковалева И.В.

Пр. №__ от «__» _____ 202_ г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Зам. директора по УМР

_____ Борисовская Н.Г.

«__» _____ 202_ г.

Тематическое планирование по дисциплине «Физическая культура»

1 курс (91 час)

| №п/п | Тема урока | Кол-во часов |
|------|--|--------------|
| 1 | Вводный инструктаж по технике безопасности на уроках физкультуры | 1 |

| | | |
|-------|---|---|
| 2 | Построение в колонну по одному | 1 |
| 3 | Перестроение в колонну по три | 1 |
| 4 | Повороты переступанием | 1 |
| 5 | Построение в шеренгу | 1 |
| 6 | Ходьба и бег в рассыпную | 1 |
| 7 | Перестроение в круг из шеренги | 1 |
| 8 | Ходьба и бег по кругу | 1 |
| 9 | Ходьба и бег по кругу | 1 |
| 10 | Прыжки с мягким приземлением на полусогнутые ноги | 1 |
| 11 | Ходьба боком приставным шагом, перешагивая через предметы | 1 |
| 12 | Ходьба по скамейке на носках | 1 |
| 13 | Поворот прыжком. Спрыгивание с высоты | 1 |
| 14 | Ходьба и бег между предметами | 1 |
| 15 | Перестроение в круг между предметами | 1 |
| 16 | Метание на дальность | 1 |
| 17 | Лазанье по гимнастической стенке | 1 |
| 18 | Ходьба и бег по кругу | 1 |
| 19 | Перебрасывание мяча друг другу | 1 |
| 20 | Бег змейкой Забрасывание мяча в корзину | 1 |
| 21 | Повороты прыжком на месте | 1 |
| 22 | Ходьба и бег парами | 1 |
| 23 | Перестроение из колонны по два в колонну по одному | 1 |
| 24 | Перепрыгивание через шнур | 1 |
| 25 | Ползание по гимнастической скамейке на ладонях | 1 |
| 26 | Прыжки с высоты | 1 |
| 27 | Перебрасывание мяча через шнур двумя руками из-за головы | 1 |
| 28 | Прыжки на одной ноге с продвижением вперед | 1 |
| 29 | Метание мяча на дальность | 1 |
| 30 | Ходьба и бег в рассыпную | 1 |
| 31 | Перестроение в круг | 1 |
| 32 | Ведение мяча одной рукой | 1 |
| 33 | Подвижные игры «Метко в цель», «Кто быстрее?» | 1 |
| 34 | Подвижные игры «Кто быстрее?» ,«Охотники и утки» | 1 |
| 35 | Повороты на месте с переступанием | 1 |
| 36 | Повороты на месте с переступанием | 1 |
| 37 | Подвижные игры «Салочки», «Мышеловка» | 1 |
| 38 | Скользящий шаг | 1 |
| 39 | Скользящий шаг | 1 |
| 40 | Подвижные игры «Мышеловка», «Охотники и утки» | 1 |
| 41-42 | Передвижение скольльзящим шагом | 2 |
| 43 | Подвижные игры «Штандр», «Перестрелка» | 1 |
| 44-45 | Передвижение скольльзящим шагом | 2 |
| 46 | Подвижные игры | 1 |
| 47 | Передвижение скольльзящим шагом | 1 |
| 48 | Общеразвивающие упражнения Игры | 1 |
| 49 | Прыжок в длину с места | 1 |
| 50 | Ходьба и бег между предметами | 1 |
| 51 | Ходьба между предметами | 1 |

| | | |
|----------|---|---|
| | Игра «Два Мороза», | |
| 52 | Прыжки через короткую скакалку на месте | 1 |
| 53 | Прыжки через короткую скакалку с продвижением вперёд | 1 |
| 54 | Прыжки через короткую скакалку с продвижением вперёд Игра «У медведя во бору...» | 1 |
| 55-56 | Метание мешочков в вертикальную цель | 2 |
| 57 | Ходьба и бег в колонне по одному | 1 |
| 58-59 | Ходьба по полу по начерченной линии | 2 |
| 60 | Медленный бег | 1 |
| 61-62 | Бег на месте с высоким подниманием бедра | 2 |
| 63 | Прыжки в высоту с шага Игра «Съедобное и несъедобное» | 1 |
| 64-65 | Прыжки в длину с места | 2 |
| 66 | Ходьба парами по гимнастической скамейке | 1 |
| 67-68-69 | Упражнения на развитие координации и равновесия Игры для развития координационных способностей «Нос, нос, нос, лоб», «Птицы» Комплекс упражнений в равновесии «Дорожка» | 3 |
| 70 | Игры «Гололедица», «Дерево» | 1 |
| 71 | Ходьба и бег с изменением направления движения по ориентирам | 1 |
| 72 | Ходьба с изменением направления движения Игры «Ходим как великан», «Ходьба гуськом» | 1 |
| 73 | Игры «День и ночь», «Здравствуйте, бабушка!» | 1 |
| 74 | Лазание по гимнастической стенке с переходом на другой пролёт | 1 |
| 75 | Пролазание в обруч | 1 |
| 76 | Прыжки из обруча в обруч | 1 |
| 77 | Ходьба с ускорением темпа | 1 |
| 78 | Ходьба с замедлением темпа | 1 |
| 79 | Игры «Класс-мирно!», «Сова и мыши» | 1 |
| 80 | Ползание по гимнастической скамейке | 1 |
| 81 | Ползание по гимнастической скамейке с мешочком на спине | 1 |
| 82 | Игры «Голова дракона», «С кочки на кочку», «Медведь и пчёлы» | 1 |
| 83-84 | Ползание по наклонной скамье | 2 |
| 85 | Игры «Запрещённое движение», «Лиса и куры» | 1 |
| 86 | Метание набивного мяча | 1 |
| 87-88 | Метание малого мяча | 2 |
| 89 | Игры с мячом «Попробуй - отбери!», «Мяч по кругу», «Попади в круг» | 1 |
| 90-91 | Игры «Гонка крабов», «Сбей кеглю!», «Передача мяча | 2 |

2 курс (62 часа)

Календарно-тематический план

| № | Название раздела | Количество часов |
|-------|---------------------------------------|------------------|
| Всего | | Практика |
| 1 | Профилактика и коррекция плоскостопия | 9 |
| 2 | Развитие мелкой | 9 |

| | | | | |
|---|---|----|--|----|
| | моторики | | | |
| 3 | Коррекция нарушений опорно-двигательного аппарата | | | 18 |
| 4 | Коррекция нарушений равновесия | | | 9 |
| 5 | Коррекция дыхания | | | 4 |
| 6 | Игротерапия (коррекционно-развивающие подвижные игры) | | | 11 |
| 7 | Тестирование физической подготовленности | | | 2 |
| 8 | Итого: | 62 | | |

АДАптированная рабочая программа

ГЦ.01 Этика и культура общения

для подготовки рабочих из числа выпускников школ-интернатов
и общеобразовательных школ VIII вида,
коррекционных классов общеобразовательных школ по профессии
16675 Повар

2022 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании МК
Протокол № _____
«__» _____ 20__ г
Председатель МК
_____ И.В.Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора
_____ Н.Г.Борисовская

Составитель: Борисова А.С., преподаватель ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

Пояснительная записка

В современном мире политические, экономические, культурные и семейные отношения невозможны без знания и соблюдения правил и норм поведения, так как люди не могут жить, не считаясь друг с другом, не налагая на себя определенных ограничений.

Актуальность программы «Современный этикет» обусловлена тем, что человеку приходится бывать в разных ситуациях, встречаться с различными людьми. Чтобы всегда и везде выглядеть достойно и чувствовать себя уверенно, нужно с детства усвоить нормы поведения в обществе, соблюдение их должно стать привычкой. При этом важно понимать, что правила вежливости – не что-то искусственно выдуманное для усложнения жизни, а, наоборот, благодаря им, общение становится более человечным, потому что они основаны на уважительном и тактичном отношении к человеку.

Правила этикета – это не только форма внешнего поведения. Они также определяются моральными нормами человека. Данная программа направлена на то, чтобы показать учащимся, что этикет – это инструмент для создания стойких привычек поступать так, как требует этика – уважительно, доброжелательно, тактично, деликатно.

Программа по курсу "Современный этикет" направлена на то, чтобы учащиеся овладели навыками культуры поведения, научились строить взаимоотношения с людьми. Данная программа предполагает изучение основных правил поведения, сложившихся в обществе, порядка общения в различных ситуациях и речевой культуры.

Новизна программы заключается в том, что в нее включен раздел «Эстетика поведения» для того, чтобы учащиеся могли понять, какие манеры делают поведение "красивым". Программа показывает, что понятия «этикет» и «эстетика» – неразрывное целое и являются составляющими культуры общения.

Цель программы: способствовать формированию личности, владеющей основными общественными нормами поведения и культурой общения.

Задачи:

Обучающие:

1. познакомить учащихся с этикетными правилами и нормами поведения в различных ситуациях;
2. научить учащихся подчиняться правилам поведения, ориентироваться на социальные нормы;
3. научить учащихся основным правилам поведения как опоре для решения чисто практических задач;
4. привить навыки культуры общения, в основе которых лежит доброжелательность, такт, подсказывающие что можно, а чего нельзя делать при тех или иных обстоятельствах;
5. научить правильно использовать речевые этикетные формулы, умело вести общение в разных ситуациях.

Развивающие:

1. развить навыки эффективного общения;
2. развить речевую коммуникативную культуру;
3. развить кругозор и духовный мир учащихся;
4. способствовать социальной адаптированности учащихся путем присвоения ими этикетных и эстетических норм поведения и общения;
5. формировать устойчивую положительную самооценку школьников.

Воспитательные:

1. формировать общую культуру поведения и общения;
2. воспитать эстетическую культуру;
3. формировать культуру межличностных отношений, уважительное и тактичное отношение к личности другого человека.
4. Вид программы - модифицированная.

Направленность – социально-педагогическая.

Отличительной особенностью программы является то, что она реализуется в рамках комплексной программы дополнительного образования детей «Студия современной девочки» и предполагает взаимосвязь с другими обучающими курсами данной студии.

Ожидаемые результаты обучения:

1. знать, что такое этикет и для чего он нужен;
2. знать основы речевого этикета и уметь применять его в различных ситуациях: приветствие, обращение, прощание и т.п.;
3. знать основные правила ведения телефонного разговора и уметь применять их на практике;
4. знать правила поведения в общественных местах (учебное заведение, кафе, транспорт, театр и т.п.);
5. знать основные приемы общения с людьми, проявлять доброжелательность в поведении;
6. знать понятие и основные категории эстетики поведения.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы Рабочая программа учебной дисциплины Этика и культура общения является частью образовательной программы профессиональной подготовки рабочих по профессии повар из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общеобразовательную подготовку гуманитарного цикла

1.3. Цели и задачи изучения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общих компетенций: . Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. . Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. . Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Цель: • создание оптимальной модели гуманных и справедливых отношений, обеспечивающих высокое качество общения
Задачи: • систематизация и расширение знаний о правилах поведения в обществе; • обогащение нравственного опыта учащихся; • формирование навыков культуры поведения; • создание условий для формирования нравственно-этических установок; • формирование индивидуального этикета; • осознанный выбор взаимодействия в системе “человек-общество”.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: • совокупность норм и правил, регулирующих поведение на основе общечеловеческих моральных ценностей
• этику и культуру межличностного общения, основы этикета
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: • применять нормы и правила этики в своей практической деятельности; • соблюдать этику и культуру межличностного общения и правила этикета. В результате освоения дисциплины обучающийся должен владеть
• культурой мышления
• способностью к обобщению, анализу, восприятию информации
• постановке цели и выбору путей её достижения
• техникой коммуникаций с позиций современной этики
1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 31 час, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 31 час.

Содержание предмета

Тема №1 Понятия «этика». Этика (от др.-греч. ἠθος — этос, нрав, обычай) — философская дисциплина, предметами исследования которой являются нравственность и мораль.

Первоначально смыслом слова этос было совместное жилище и правила, порождённые совместным проживанием, нормы, сплачивающие общество, способствующие преодолению индивидуализма и агрессивности. По мере развития общества к этому смыслу добавляется изучение совести, добра и зла, сочувствия, дружбы, смысла жизни, самопожертвования и так далее. Выработанные этикой понятия — милосердие, справедливость, дружба, солидарность и другие, направляют моральное развитие социальных институтов и отношений.

Тема №2 Понятия «воспитание». Воспитание — процесс обучения, защиты и заботы о детях с целью их здорового развития во взрослой жизни.

Воспитание в системе образования в России - деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском

обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Тема №3 Понятия «культура». Культура (от лат. cultura — возделывание, позднее — воспитание, образование, развитие, почитание) — понятие, имеющее огромное количество значений в различных областях человеческой жизнедеятельности. Культура является предметом изучения философии, культурологии, истории, искусствознания, лингвистики (этнолингвистики), политологии, этнологии, психологии, экономики, педагогики и др.

Культура представляет собой совокупность устойчивых форм человеческой деятельности, без которых она не может воспроизводиться, а значит — существовать. Культура — это набор правил, которые предписывают человеку определённое поведение с присущими ему переживаниями и мыслями, оказывая на него, тем самым, управленческое воздействие.

Тема №4 Понятия «эстетика». Эстетика (нем. Ästhetik, от др.-греч. αἰσθησις — «чувство, чувственное восприятие») — философское учение о сущности и формах прекрасного в художественном творчестве, в природе и в жизни, об искусстве как особой форме общественного сознания.

Тема №5 Цели и задачи эстетического воспитания. Эстетическое воспитание — это одно из направлений педагогики, главная цель которого научить человека понимать и ценить прекрасное. В зависимости от возраста ребенка могут быть использованы различные методы нравственно-художественного развития личности.

Слово «Эстетика» в переводе с древнегреческого означает «чувственное восприятие» и представляет собой учение о внешней форме и внутреннем содержании прекрасного в природе, общественной жизни, внутреннем мире человека.

Эстетическое воспитание — это развитие в человеке способности воспринимать, ценить, анализировать и создавать прекрасное в повседневной жизни и искусстве.

Тема №6 Понятие «деловой этикет».

Деловой этикет — совокупность правил и норм, общепринятых в деловой сфере и международном экономическом сотрудничестве, которые регламентируют нормы делового общения (порядок встреч и проводов делегаций, подписи документов, деловой переписки, проведения мероприятий). Одной из составляющих делового этикета является деловой протокол. Деловой протокол основан на дипломатическом протоколе и является совокупностью правил, традиций и условностей, соблюдаемых официальными лицами и представителями бизнес-сферы.

Тема №7 Нормы и правила делового этикета. К основополагающим правилам делового этикета относятся:

Своевременное выполнение обязанностей, пунктуальность. В деловой среде не допускаются опоздания. Также не этично заставлять ожидать оппонента во время переговоров.

Не разглашение конфиденциальной информации, соблюдение корпоративной тайны. Уважение и умение слушать. Доброжелательное и уважительное отношение, способность выслушать собеседника не перебивая, помогают наладить контакт и решить многие деловые вопросы.

Достоинство и внимание. Уверенность в себе и своих знаниях / силах не должна переходить в чрезмерную самоуверенность. Необходимо спокойно воспринимать критику или советы со стороны. Следует проявлять внимание по отношению к

клиентам, коллегам по работе, руководству или подчиненным. При необходимости оказывать помощь и поддержку.

Правильный внешний вид.

Умение грамотно говорить и писать.

Немаловажным показателем деловой культуры является порядок в рабочей зоне. Он указывает на аккуратность и прилежность сотрудника, на умение организовать свое рабочее место и рабочий день.

В культуре делового общения следует обращать внимание на невербальные (бессловесные) проявления этикета. Не стоит отворачиваться от собеседника. При объяснении не нужно сильно жестикулировать или гримасничать.

Тема №8 Правила и нормы поведения в общественном транспорте.

Правила поведения в общественном транспорте

1. Ожидай транспорт только на остановках, которые обозначены указателями, не выходи на проезжую часть.
2. Входи и выходи из транспортного средства только после их полной остановки.
3. Не прыгай в транспорт на ходу, не стой на выступающих частях и подножках машин.
4. Автобус и троллейбус обходи сзади, трамвай спереди.
5. При аварии в автобусе используй для выхода двери, вентиляционные люки.
6. При аварии в троллейбусе и трамвае выпрыгивай из салона, не прикасаясь к поручню, поскольку вагон может находиться под током.

Тема №9 Понятия «столовый этикет» Правила этикета за столом определяют допустимые манеры поведения во время трапезы. Их соблюдение необходимо для того, чтобы гости не мешали друг другу и могли наслаждаться приемом еды во время застолий, корпоративов, праздников.

Столовый этикет — совокупность моральных норм поведения, касающихся приема пищи. Он включает в себя как правила обращения с едой и столовыми приборами, так и культуру общения с гостями, организатором банкета, официантами и персоналом в ресторане.

Тема №10 Понятие о сервировке стола: роль и назначение.

Понятие сервировки

Сервировка (от французского слова *service*) -- термин в кулинарии, который обозначает ряд связанных процессов при приеме пищи:

- процесс накрытия стола, с размещением на нём столовых приборов;
- украшение блюд для придания им внешне интересного вида;
- процесс подачи блюд гостям. Обычно используется один из трёх видов:
- русская сервировка - блюда разделяются на индивидуальные порции и раскладываются на тарелки на кухне или на буфете и подаются гостям по одному в порядке их появления в меню;
- французская сервировка - блюда выставляются на стол, гости сами выбирают их;
- английская сервировка - официант обносит гостей блюдами по очереди и накладывает их на тарелки.

Сервировка стола - это вкус, это традиции, это искусство. В ней все важно: цветовая гамма, тематика, посуда, расположение предметов, украшения, сюрпризы гостям. На протяжении развития общества мнение о том, как сервировать стол, менялось, и не один раз. Каждый народ и каждая эпоха придерживались определенных законов. Но правила видоизменялись, некоторые рекомендации (чересчур громоздкие) уходили в небытие. И в настоящий момент по вопросу о том, как сервировать стол, у всех народов единое мнение. Сервировка стола должна отвечать следующим правилам:

- соответствовать мероприятию -- завтраку, обеду, ужину, чаю, банкету, фуршету и т.д.;

- строго сочетаться с меню подаваемых закусок, блюд и напитков;
- быть эстетичной -- гармонировать с формой стола, скатертью, салфетками (формой их свертывания и цветом), интерьером;
- отражать тематическую направленность застолья, например торжество по поводу дня рождения или встреча Нового года и т.д.;
- все предметы сервировки должны быть расположены в соответствии с принятыми правилами.

Тема №10 Правила сервировки стола в различных ситуациях.

Главная цель оформления – разложить элементы так, чтобы гости могли принимать пищу с максимальным комфортом. Большое значение имеет и эстетический фактор. Правильная сервировка подразумевает гармоничное сочетание практичности и декоративности. Оформление праздничного стола начинается со скатерти. Затем хозяйка расставляет посуду, приборы, бокалы, стаканы и раскладывает салфетки. Если речь идет о конкретном масштабном празднике, стол необходимо дополнительно украсить тематическими декоративными элементами. Не следует откладывать организационные вопросы относительно предметов сервировки непосредственно на день проведения мероприятия. Элементы, которые нужны для торжественного оформления, стоит подготовить заранее.

Расположение тарелок

Состав и комбинация посуды в основном зависит от предполагаемого меню. Если застолье будет масштабным, то на одну персону может приходиться до 4 тарелок различного размера и предназначения. Классическое оформление предполагает использование большого подстановочного блюда. Данный элемент подчеркивает торжественность и неординарность проводимого мероприятия.

Приборы

Необходимое количество ложек, вилок и ножей зависит от того, сколько планируется перемен блюд. Для каждого кушанья должен быть отдельный прибор. Ножи и ложки располагаются справа от тарелки, вилки – слева. Столовые приборы кладут выгнутой стороной вниз. Лезвие ножей направляется к тарелке. Также у каждого гостя должны быть маленькая вилка для десерта и ложка для чая или кофе. Эти элементы располагают за тарелкой, причем рабочие части приборов должны быть направлены в разные стороны. На десертную тарелку кладут маленький ножик для масла.

Салфетки

Наличие данного элемента подчеркивает неординарность проводимого мероприятия. Мало кто пользуется красивыми салфетками постоянно, однако праздничное застолье – прекрасный шанс удивить гостей и домочадцев с помощью оригинальных текстильных изделий. Для их раскладывания не существует строгих правил. Хозяева могут выбрать тот или иной способ с учетом размеров стола или личных предпочтений. Салфетки можно поместить в стакан для воды, положить под закусочную тарелку или под вилки. Текстильные изделия также продевают в кольцо или обвязывают ленточкой.

Выбор декора обуславливается возможностями и творческой фантазией хозяев. Важно, чтобы результат хорошо вписался в стилистическое оформление столовой. Классическое убранство требует импозантности и респектабельности в сервировке. Салфетки могут быть выполнены в стиле аристократического дома – например, с вышитыми позолоченными гербами.

Современные помещения выиграют, если текстиль на праздничном столе будет смотреться просто и лаконично. Минимализм предполагает превалирование практичности и скромности в убранстве, даже если речь идет о праздничной сервировке. Простые однотонные салфетки небольшого размера – наиболее подходящий вариант для данного направления. Деревенские и этнические концепции

в убранстве столовых позволяют использовать текстиль в качестве тематического декора. Салфетки с цветочными мотивами или аутентичными орнаментами привнесут в дизайн комнаты дополнительный колорит.

Использование салфеток при сервировке стола.

Тема №11 Культура поведения за столом. Использование столовых приборов.

Культура поведения за столом является важным элементом общей культуры человека. Данную культуру следует формировать с самого раннего возраста. Согласно Толковому Словарю русского языка В.И. Даля, термин «застолничать», значит «сидеть за столом, за обедом, пировать, столовать».

Основная часть «История формирования правил поведения за столом». На Руси сформировались правила, которые учитывали возраст и происхождение гостей и хозяев.

Тема №12 О чем говорит положение столовых приборов.

Хороших ресторанов становится все больше. Они отличаются продвинутой оригинальной кухней, качественным обслуживанием. Поведение гостей должно соответствовать уровню такого заведения — необходимо соблюдать правила этикета, ведь это не общественная столовая. Помогут в этом столовые приборы и тарелка: вилки и ножи могут стать не только элементом в сервировке стола, но и элементами общения.

Бывает, что по этикету неудобно высказать мнение о блюде и качестве обслуживания официанту — для этого придумали определенные правила и знаки: недовольство, попросить унести блюдо, подать следующее или высказать восхищение столовыми приборами! Это настоящий язык, с помощью которого можно отреагировать на работу поваров.

Тема №13 Имидж современного человека.

Имидж делового человека составляют стили одежды, прически, обуви, макияжа, аксессуаров, а также соответствующий статусу стиль поведения.

Современный деловой человек

Один из основных стилей в одежде и деловой жизни - классический. Он настолько давно существует, что кажется, само понятие стиля пошло именно от людей, которые одеваются по определенным правилам и ведут определенный образ жизни. Он зарождался в Великобритании - стране утонченных манер и строгого этикета.

Современный вариант делового имиджа представляет собой совокупность норм деловой этики, манер и формы одежды. Деловой человек производит впечатление безусловно нравственного подтянутого индивидуума, умеющего держать под контролем любую ситуацию, спокойного, уверенного в себе, не допускающего в общении фамильярности, сленга, грубости. Его репутация намного важнее, чем финансовое состояние, и во внешнем облике, манере общения должны быть принципиальность и честность. Этому призваны соответствовать манеры, речь, одежда. Современный классический стиль сегодня принят во всех сферах жизни, охватывает все перспективные отрасли. На основе лучших старых элементов классического стиля сформирован новый, более раскрепощенный и демократичный имидж делового человека XXI века.

Тема №14 Имидж современного человека: внешний облик, манера поведения, речь, умение общаться с людьми.

Внешность. Лицо, фигура, одежда активно влияют на наше восприятие. «По одежке встречают», - утверждает народная мудрость. Одежда может говорить о многих чертах характера, к примеру, неряшливость демонстрирует, что человек невнимателен к мелочам, эксцентричность - непредсказуемость или легкомыслие, что может вызвать недоверие у делового партнера. Во время работы лучше придерживаться так

называемого офисного стиля одежды. Это строгий костюм светлых тонов в летнее время, или темный зимой или вечером.

Манеры поведения. Манеры также являются важной частью имиджа. Они проявляются в поведении за столом во время приема пищи, в правильном использовании оргтехники и канцелярских принадлежностей, в курении (если это разрешено), в том, как человек входит в помещение и занимает предложенное ему место, снимает и надевает одежду, размещает свои вещи.

Речь. Существует много ошибок в данной области, которые мешают не только произвести благоприятное впечатление, но и просто услышать и понять, что говорит собеседник, донести до него свою мысль. Наиболее грубой ошибкой можно считать прерывание речи собеседника.

Тема №15 Вкус как понятие эстетики.

Вкус — способность человека эмоционально оценивать различные эстетические свойства, прежде всего различать красивое, прекрасное и безобразное. В истории эстетики внимание к проблеме вкуса обнаружилось уже в XVII—XVIII вв. Как и гений художника, вкус зрителя, созерцателя нельзя понимать лишь как применение понятий, норм и правил. Суждение вкуса — это не познание, однако оно и не произвольно. В суждении вкуса заключена всеобщность, на которой и основывается автономность эстетической сферы. Нужно признать, что подобное оправдание автономности искусства в сравнении со свойственной

Тема №16 История развития моды.

История моды, или история возникновения одежды, подобна зеркалу, в котором отразилась вся история цивилизации. Каждая страна, каждая народность на разных стадиях развития человеческого общества, внесла свой вклад в формирование понятия мода. Много тысячелетий тому назад люди открыли для себя одежду, как средство защиты от неблагоприятных воздействий природы, развиваясь, они начали размышлять о её эстетической функции.

Слово мода (фр. mode) произошло от латинского слова modus, означающего такие понятия, как - правило, предписание, вид, мера, образ, способ.

Как возникло понятие мода?

История моды уходит своими корнями в древние цивилизации. Как возникло понятие «мода», доподлинно неизвестно. Вероятнее всего, оно сформировалось в западно-европейских странах произвольно, в связи с постоянным появлением новых одежд различных фасонов и разных названий.

Есть сведения, что уже в эпоху верхнего (позднего) палеолита (период жизни, происходивший 40—12 тысяч лет тому назад, когда первые современные люди расселились по всей земле), впервые появились сшитые вещи, т.е. люди начали пользоваться костяными иглами, при помощи которых отдельные части самой ранней, пока еще примитивной одежды, такой как повязки и накидки, начали соединять в одно целое, скрепляя их нитями из жил животных или растительных волокон.

Предшествовали появлению одежды - татуировки и окраска тела. При помощи рисунков люди стремились предохранить себя от злых духов и непонятных сил природы, устрашить врагов и завоевать расположение друзей, привлечь к себе внимание.

Одежда жителей древних государств становилась более разнообразной. Люди научились обрабатывать кожу и мех, производить различные ткани, создавать красители для тканей, плиссировать ткань, делать украшения и т.д. В разных государствах появлялись новые виды одежды, а войны и торговля способствовали проникновению традиций одних народов в культуру других народов.

В XVI веке и начале XVII века на Европейскую манеру одеваться влияет мода Испании. В этот период, получивший название Золотого века Испании, страна добивается мирового экономического и политического лидерства, и соответственно, многие элементы испанского костюма того времени становятся широко популярными.

В конце XVI века влияние на тенденции в европейской одежде начала оказывать и Италия, где в это время зародился стиль Барокко.

Французская мода стала доминантной в Европе с середины семнадцатого столетия. В этот период Франция стала одной из самых могущественных мировых держав, центром политической и культурной жизни Европы. мода создавалась с этой стране как значимый компонент культурной, политической и социальной жизни. Благодаря первому, в некотором роде, создателю моды королю Людовику XIV и его знаменитому министру финансов Жану-Батисту Кольберу (Jean-Baptiste Colbert) государство принимало самое активное участие в развитии индустрии роскоши как части политической и культурной экспансии Франции. В результате возникла новая инфраструктура производства одежды.

На протяжении XVII - XIX веков фасоны одежды постоянно менялись, становясь то более сложными, то упрощаясь. С середины XIX века в моде стали происходить изменения, приближающие её к современности. Элементы мужского костюма начали проникать в женский гардероб, наметилось появление спортивной одежды, зарождалась тенденция упрощения форм одежды.

Родоначальником такого понятия, как «Высокая мода» (Haute Couture), считается французский модельер английского происхождения Чарльз Фредерик Ворт (Charles Frederick Worth), основатель дома моды House of Worth.

Тема №17 Понятия «мода», «стиль», «индивидуальный стиль», «фирменный стиль». Их сходства и различия.

Понятия моды и стиля существовали у людей еще с древности. Уже в те времена женщины пытались как-то подчеркнуть свою красоту и индивидуальность. Уже тогда начали появляться первые украшения из кости и кожи.

Мода - это временное преобладание какого-либо одного стиля или его части в разных сферах жизни и культуры. Она определяет популярные на данном отрезке времени стили и типы одежды, направления в искусстве, способы поведения, стиль жизни, господствующие идеи, особенности этикета, архитектуры, литературы и т.д.

Употребляя слово «мода», мы обычно имеем в виду моду в одежде. Стремительный темп современной жизни требует предельно удобной и в то же время разнообразной и красивой одежды. Основными критериями моды являются функциональность, комплектность, рациональность.

Современная мода отличается большим богатством идей. Сегодня в моде ценится индивидуальность, умение приспособить новую идею конкретно для себя.

Что такое стиль

Стиль в переводе с английского и французского означает «манера, линия поведения, образ жизни». По сути, стиль - это внешнее отражение Вашей индивидуальности, Вашего «я». Быть стильным - значит быть самим собой, подчеркивать Ваши и только Ваши неповторимые черты, не играть и не пытаться подражать кому-то.

Стиль складывается из очень многих факторов, за основу стиля важно взять особенности вашей личности, чтобы это выглядело гармонично. Стиль формируют одежда, манеры, образ жизни, возраст, вкусы человека и многое другое.

Стиль – это подчеркивание своей внутренней натуры, своих чувств и желаний, отражение своей личности через одежду. Стиль - то, что отличает вас от другого человека. Это умелое и точное подчёркивание собственной уникальности,

выраженное во внешних проявлениях. Стиль - это самоощущение и проявление индивидуальности через внешний облик.

Стиль - это сознательный выбор. Это способ выбрать среди большого количества возможностей именно то, что созвучно внутреннему состоянию и мироощущению. Стиль отражает то, как мы видим себя сами, это восприятие себя, и он касается не только одежды, но и нашего поведения, наших реакций, нашей жизни в целом.

Тема №18 Взаимосвязь стиля и эпохи.

Современная мода, также, как и раньше, отражает историческую эпоху. Мы живем в новом демократичном обществе, и на сегодняшний день мода как нельзя лучше проявляет свою демократичность.

2 курс

Тема №1 Правила этикета при устройстве на работу.

1. Будьте вежливы
2. Не перебивайте
3. Отвечайте на вопросы по сути
4. Обеспечьте свежее дыхание
5. Оденьтесь в деловом стиле
6. Держите руки на виду
7. Отключите мобильный телефон
8. Излучайте позитивную энергию

Тема №2 Основные понятия профессиональной этики.

Исходным понятием профессиональной этики является понятие профессионального долга, в котором достаточно четко и подробно фиксируются служебные обязанности специалистов в той или иной области профессиональной деятельности. Соблюдение нравственных требований профессионального долга необходимо и весьма важно для специалистов любой профессии. Действительно, легкомысленное отношение к профессиональному долгу весьма негативно сказывается на деятельности специалиста (к примеру, разглашение врачебной тайны, предпочтительное отношение к отдельным больным, пренебрежение нормами санитарии может негативно сказаться на лечении и здоровье больных; игнорирование индивидуальных особенностей клиента со стороны психолога может нанести душевную травму человеку, обратившемуся за помощью и т.д.).

Составной частью профессионального долга выступает понятие профессиональной ответственности, которое отражает особое социальное и моральное отношение специалиста к другим людям, к обществу и характеризуется выполнением им своего нравственного долга. Профессиональная ответственность определяет способность человека сознательно выполнять определенные нравственные требования и осуществлять стоящие перед ним задачи, совершать правильный моральный выбор, достигать определенного результата. В частности, содержание данного понятия имеет весьма важное значение для государственных деятелей, принимающих судьбоносные решения, касающиеся развития личности, общества и государства, для деятельности ученых, исследования которых могут повлиять на жизнь многих людей и всего человечества, для психологов, рекомендации которых могут позитивно (или негативно) сказаться на судьбе и здоровье личности, и т.д.

Тема №3 Поведение в театре, кино, музее.

Существуют правила поведения в общественных местах, театрах, кинотеатрах, цирках, музеях, на стадионах и выставках. Одни нормы этикета справедливы для всех перечисленных мест, другие правила присущи только определенным заведениям.

Театр

1. В гардеробе кавалер помогает даме снять верхнюю одежду. Все объемные сумки и пакеты сдаем также в гардероб.
2. Дама не прихорашивается и не поправляет прическу в фойе.
3. К своим местам (лицом к зрителям) первый проходит мужчина, выполняя роль «ледокола», и просит пройти разрешения у тех, кто уже занял свои места, при этом извиняясь за доставленные неудобства.
4. После третьего звонка вглубь ряда не проходят. Присесть следует на ближайшее свободное место.
5. Телефон стоит отключить и положить в сумочку или карман.
6. Стараемся вести себя бесшумно, все обсуждения оставляем до антракта.
7. Аплодисменты – выражение признательности зрителя за доставленное удовольствие. Свист, крик, топание ногами не допустимы.
8. Не стоит бросаться к выходу, как только закончился спектакль, подождите, когда закроется занавес. Проявите свое уважение к актерам. Одежду в гардеробе успеете забрать.

Музей, выставка

1. Обязательно снимайте верхнюю одежду и сдавайте ее в гардероб вместе с большими пакетами и сумками. Если необходимо, то надевайте специальную обувь или бахилы.
2. Проявляйте сдержанность, показывая свой восторг или антипатию, как словами, так жестами и мимикой.
3. Во время просмотра композиций разговаривайте спокойно, негромко.
4. Не стоит подходить слишком близко к другим посетителям и к картинам, загромождая их спиной для других зрителей.
5. Старайтесь не беспокоить других своими проблемами, кашлем или чиханием.
6. Не стоит трогать экспонаты руками.

Тема №3 Культура телефонного общения.

Главные требования культуры общения по телефону – краткость (лаконичность), четкость и ясность не только в мыслях, но и в их изложении. Разговор должен проводиться без больших пауз, лишних слов, оборотов и эмоций.

Ваш собеседник, говорящий с вами по телефону не может оценить, ни во что вы одеты, ни выражения вашего лица, ни интерьера помещения, где вы находитесь, ни других невербальных аспектов, которые помогают судить о характере общения.

Однако есть невербальные стимулы, которыми можно манипулировать в общении по телефону, к ним относятся: момент, выбранный для паузы, и ее продолжительность молчания, интонация, выражающая энтузиазм и согласие.

Тема №4 Искусство комплимента

Комплимент — слова и выражения, содержащие небольшое преувеличение положительных качеств человека. Человек, выслушивая приятные слова в свой адрес, испытывает особый вид удовольствия, реализуя при этом потребность в получении положительных эмоций. Чем приятнее людям общаться с кем-либо, тем больше они доверяют собеседнику и тем больше будет шанс удачно разрешить деловую проблему. Таким образом, цель комплимента — доставить удовольствие собеседнику, тем самым запрограммировав его (воздействуя через подсознание на его эмоции и чувства) на дальнейшее сотрудничество.

Тема №5 Правила этикета в общественном транспорте.

Необходимо соблюдать следующие правила поведения в автобусе и другом общественном транспорте:

1. Не ходить по салону без надобности. Для профилактики травматизма нужно держаться за поручни, стоять, повернувшись лицом в сторону движения. Допускается размещение полубоком или боком. Нежелательно поворачиваться к водительскому месту спиной, т. к. можно ее травмировать при внезапной остановке.
2. Не высовывать голову, руки из окна.
3. Не разговаривать громко. Нередко некоторые пассажиры длительное время обсуждают по телефону свои или чужие проблемы. Таким поведением они показывают неуважение к людям, вынужденным быть свидетелями разговора.
4. Слушать музыку в наушниках.
5. Не ставить вещи в проходе.
6. Не отвлекать водителя. Оповещать водителя об остановке заранее.
7. Не пачкать сиденья, пол и сидящих рядом людей мороженым и другими продуктами.
8. Не облокачиваться спиной на двери, т. к. они могут открыться.
9. В переполненном маршрутном такси передавать деньги за билет, не вставая с места.

Тема №6 Дружба и порядочность.

В разные периоды истории понятие дружбы наполняется разным содержанием. В раннем средневековье восхваляется и поэтизируется героическая рыцарская дружба, воинское братство и побратимство. Христианские богословы спорят о соотношении дружбы между конкретными людьми и любовью к Богу. В начале Нового времени дружеские чувства противопоставляются отношениям, основанным на сословной принадлежности или общности коммерческих интересов. Романтики конца 18 – начала 19 вв. создали культ нежной лирической дружбы, главной ценностью которой является психологическая интимность и самораскрытие собственного Я. В 20 в. заговорили об оскудении дружбы под влиянием урбанизации, ускорения темпов социального обновления и возникновения массового общества. Как писал Антуан де Сент-Экзюпери, «узнать можно только те вещи, которые приручишь... У людей уже не хватает времени что-либо узнавать. Они покупают вещи готовыми в магазинах. Но ведь нет таких магазинов, где торговали бы друзьями, и потому люди больше не имеют друзей».

Однако историко-социологические исследования демонстрируют не столько «оскудение» дружеских чувств и отношений, сколько усложнение и психологизацию их критериев, в свете которых реальные личные связи сплошь и рядом выглядят неудовлетворительными. Новая, более динамичная форма общественных отношений не уничтожила элементарной потребности отдельного человека в теплоте и спонтанности в отношениях с другими людьми и не привела к исчезновению желания надежного и постоянного подтверждения собственных чувств со стороны других людей и желания быть рядом с теми, кто вызывает симпатию.

Тема №7 Собираемся в гости. Поведение в гостях.

Бывать в гостях или принимать их у себя дома — неотъемлемая часть социальной жизни каждого человека. Для того чтобы проведённое время доставило всем положительные эмоции, необходимо следовать некоторому своду правил.

Суть правил гостевого этикета

Если вы хотите сохранить дружеские отношения и быть в числе приглашённых в гости не один раз, следует придерживаться определённого поведения, чтобы не обидеть и не оскорбить хозяев.

Нормы поведения в гостях:

1. Не стоит приходить в гости без приглашения.
2. Если ваши планы меняются, появляется веский повод отменить визит, необходимо заблаговременно предупредить об этом приглашающего и принести свои извинения, аргументировав причину своего будущего отсутствия.

3. Позвонив в дверь пару раз, и не дождавшись открытия, не нужно трезвонить, следует развернуться и уйти.
4. Ходить в гости с пустыми руками — дурной тон. Достаточно преподнести символический подарок, например, угощение к столу. Дарить дорогостоящие вещи не стоит, это может смутить хозяев, и вы будете неправильно поняты.
5. Всегда оказывайте почтение за приглашение.
6. Никогда не делайте замечаний хозяевам дома, в который вас пригласили, будьте вежливы и учтивы.
7. Если сложившиеся обстоятельства вынуждают вас привести ребёнка с собой, постарайтесь найти ему занятие, чтобы он не носился с криками по квартире.
8. Не стоит трогать вещи хозяина квартиры, не спросив разрешения.
9. Нельзя оставаться до позднего времени, хозяину может быть неловко сказать, что вам пора уходить.

Тема №8 Честность и искренность.

Искренность и честность всегда идут рука об руку. Если перед вами идет человек, и у него из кармана вылетает крупная купюра или кошелек, перед вами всегда стоит выбор – молча забрать находку себе или догнать человека и вернуть ему пропажу. Несложно догадаться, что сделает честный человек.

Тема №9 Культура «спора»

Спор представляет собой столкновение мнений или позиций, в ходе которого стороны приводят аргументы в поддержку своих убеждений и критикуют несовместимые с последними представления другой стороны.

Виды спора:

Дискуссия - спор, направленный на достижение истины и использующий только корректные приемы ведения спора.

Полемика - спор, направленный на победу над противоположной стороной и использующий только корректные приемы.

Эклектика - спор, имеющий своей целью достижение истины, но использующий для этого и некорректные приемы.

Софистика - спор, имеющий своей целью достижение победы над противоположной стороной с использованием как корректных, так и некорректных приемов.

Культура спора включает:

- четкое обозначение предмета и цели спора
- точное определение понятий, которыми приходится оперировать в споре
- обоснованность и последовательность аргументации, полноту изложения мысли
- этические нормы, предполагающие взаимно корректное поведение оппонентов
- знакомство с идеями оппонентов из их уст, а не из уст их толкователей.

Правила ведения споров.

1. Необходимо выслушать, точно понять и оценить все доводы противника. Если доводов несколько, то надо стараться выделить порознь их, хотя бы из целого моря слов, в котором они часто разведены, облечь в краткие фразы и выяснить, как выясняли тезис, не скупясь на осведомление. Иногда стоит только выяснить довод противника - и противник сам отказывается от этого довода, почувствовав его слабость, "заминает" довод и т.д. Когда противник приводит какой-нибудь довод против Вашего мнения, против Вашего тезиса - для защиты необходимо убедиться в двух вещах: или что довод этот истинен, правилен, или, что он действительно противоречит Вашему мнению и несовместим с последним.

2. Осведомление - уточняющие, информационные вопросы и высказывания - очень важная часть в споре и в искусных руках - незаменимое оружие. Особенно трудный пункт для осведомления - прояснение смысла того или иного слова, как понимает его противник. Иногда же противник понимает слово так, а Вы иначе - возникает спор об

определениях слова. Надо помнить, что дать вполне точное и бесспорное определение слова возможно далеко не для всех слов. Нужно только достаточное для данного спора определение. Если Вы и противник Ваш ясно понимаете смысл слова, но различно, то часто лучше всего кому-нибудь "поступиться" своим определением или же совсем отбросить спорное слово, заменив его другим, более подходящим словом или выражением.

3. Спорить только о том, что хорошо знаешь, не спорить о принципах, идеалах и пустяках.

4. Не спорить без нужды с мошенником слова или с "хамоватым" в споре, а если надо спорить, то быть все время "на чеку".

5. Всячески сохранять спокойствие и полное самообладание в споре - правило, особенно рекомендуемое.

6. Тщательно и отчетливо выяснять тезис и все главные доводы - свои и противника.

7. Отводить все доводы, не относящиеся к делу.

Тема №10 Как прощать обиды.

Как научиться прощать? Ответ на этот вопрос зачастую интересует людей, которые хоть раз в жизни сталкивались с обидой, предательством, изменой. Обида разрушающее чувство, разбивающее человеческие судьбы, отношения, саму личность, причиняющее вред физическому и психологическому состоянию. Поэтому очень важно в жизни научиться прощать и прорабатывать свои эмоции каждому индивиду, для того чтобы стабилизировалось психологическое состояние и вернулась гармония и любовь к жизни. Для этого требуется осознать, что чувство обиды наносит значительный ущерб человеку, держать ее в себе – значит, проживать неполноценную жизнь, видеть везде повторение критической ситуации, жить с опаской, что снова предадут или постоянно досаждают человеку, напоминая об содеянном негативном поступке.

Когда нужно прощать очень близкого человека, то необходимо вспомнить о тех хороших моментах, которые с ним связаны. Потом о слишком быстро разорванных отношениях можно сильно пожалеть, поэтому вовремя научившись прощать, спасти взаимоотношения станет возможным. Очень часто люди ссорятся из-за недоразумения, затем таят обиду друг на друга и не прощают.

Эффективный способ, как научиться прощать обиды, психология представляет в детальном анализе критической ситуации. Для этого требуется взять листок и на нем написать ответы на следующие вопросы:

- какие именно действия другого человека по отношению к вам были реально обидными, настолько, что прощать их трудно;
- какие чувства вас переполняют, когда вы об этом думаете (гнев, обида, печаль);
- насколько часто вы думаете о случившемся и об этом человеке;
- какие другие проблемы порождает обида;
- как эта обида влияет на отношения с этим человеком;
- изменилась ли атмосфера дома или на работе;
- мешает ли эта обида и порожденные ею чувства (злость, гнев, раздражительность) вашему личностному развитию;
- считаете ли вы себя счастливым человеком;
- считаете ли, что нужно прощать и становится счастливее от этого.

Как научиться прощать обиды

Иногда человек совершенно не подозревает о том, что его слова могут больно ранить другого. Последний, в силу своей чувствительности, может воспринимать все чересчур близко к сердцу и часто обижаться на незначительные слова и необдуманные действия других. Так можно полжизни провести только в одних

обидах. Поэтому нужно подумать над тем, как научиться прощать обиды и отпускать людей. Психология утверждает, что в первую очередь следует научиться анализировать происходящее, поразмыслить о том, что могло толкнуть человека на такие поступки. Если все время обращать внимание на необдуманные действия или слова других, то жизнь покажется совершенно нерадостной. Следует научиться воспринимать все с юмором, так возможно будет избегать недоумений, не принимать обиды близко к сердцу.

Тема №11 Причины конфликтов.

Конфликт — типы и причины конфликтов

Существуют различные толкования понятия конфликт. В социальной психологии конфликт обычно определяется как столкновение противоположных целей, мотивов, интересов. В коллективе конфликт отражает столкновение групповых норм, ролевых позиций, ценностей членов группы.

Типы конфликтов

Внутриличностный конфликт — не вполне соответствует общепринятому определению конфликта. В то же время, его потенциальные дисфункциональные последствия аналогичны последствиям других типов конфликта. Одна из наиболее распространенных его форм — ролевой конфликт.

Межличностный конфликт — наиболее распространенный тип конфликта, который может возникать между сослуживцами, соседями, членами семьи и т.д. В организациях он может проявляться как противостояние между руководителями различных подразделений, противостояние между подчинённым и руководителем, либо противостояние двух рядовых членов коллектива.

Конфликт между личностью и группой — довольно распространённое явление, в коллективах он может возникать в различных вариантах: противостояние коллектива руководителю, противостояние коллектива рядовому члену. Такого рода конфликты возникают когда ожидание группы находится в противоречии с ожиданиями отдельной личности.

Межгрупповой конфликт — конфликт между малыми социальными группами. Такие конфликты могут возникать как между группами в пределах одного коллектива (общности) или между группами разных общностей. Примеры конфликтов между малыми социальными группами весьма разнообразны: стычки между болельщиками разных футбольных клубов, противостояние между линейными руководителями и административным персоналом на предприятии и др.

Тема №11 Что такое мораль и право.

Право и мораль — это важнейшие социальные регуляторы поведения людей, которые влияют на их сознание и поступки.

Мораль (от лат. «moralis» — нравственный; «mores» — нравы) — самый древний регулятор поведения людей. Мораль возникает тогда, когда появляется потребность согласовать поведение отдельного человека с интересами общества.

В такой ситуации требуется иной социальный регулятор, который бы устанавливал санкции (ответственность субъектов) за несоблюдение принятых норм. И таким регулятором является право.

Между моралью и правом много общего:

Мораль и право являются социальными регуляторами (а моральные и правовые нормы — это социальные нормы), которые упорядочивают индивидуальное и общественное поведение.

Мораль и право имеют единую цель — сохранить социальное равновесие и общественный порядок.

Моральные и правовые нормы существуют в виде общеобязательных правил поведения.

Нарушение моральных и правовых норм влечет негативные санкции.
Мораль и право отражают уровень развития общества, государства, цивилизации.

Тема №12 Семейный этикет.

Семейный этикет

Все знают, что этикет со всеми его составляющими — хорошими манерами, умением вести беседу и правильным образом жизни — вещь важная и нужная. Но чаще всего мы вспоминаем о нем на людях, «выходя в свет».

Между тем семья — это тоже маленькое общество, в котором на следует забывать о правилах приличия. Вот только некоторые люди, оказываясь дома, срывают с себя все маски, оставляют за порогом учтивость и галантность, и превращаются чуть ли не в деспотов и тиранов. А между тем соблюдение семейного этикета — это одна из основ всех отношений.

- Сколько детей ни учи хорошим манерам, они, в первую очередь, будут брать пример со своего близкого окружения, своей семьи. И здесь решающую роль играют взаимоотношения между супругами и между родителями и детьми.
- Личные вещи и пространство неприкосновенны. Всегда учу своих детей, и сама не беру без спроса чужие вещи. А вещи братьев и сестер (как и вещи родителей) друг для друга чужие. Они, скорее всего, не откажут, но важно спросить разрешение, прежде чем взять.
- В комнату без стука лучше не входить. Если вы хотите, чтобы дети уважали ваше личное пространство, уважайте их. Если хотите, чтобы дети входили к вам в комнату со стуком, стучитесь, входя к ним. Это очень действенное правило, работает в обе стороны.
- Воздержитесь от прочтения переписки и просматривания чужого телефона. Не читайте детские личные дневники без их спроса. Это очень грубое нарушение личного пространства. Так проявляется недоверие к партнеру, супругу, ребенку. Это же относится к обыску карманов и сумки. Без доверия сложно строить гармоничные и уважительные отношения в семье.
- Будьте вежливы друг с другом. Никогда не будет лишним сказать друг другу слова «спасибо, благодарю, доброе утро, хорошего дня, доброй ночи, пожалуйста, прости». И да, взрослые тоже ошибаются и очень важно научить своим примером принимать ошибки, уметь просить прощения и прощать. Будьте благодарны детям за порядок, своевременно выполненные домашние обязанности. Когда о чем-то просите друг друга или детей, добавляйте «пожалуйста». И вы заметите, что дети последуют вашему примеру — будут благодарить за еду, вежливо просить о чем-то. Такие слова, действительно, волшебным образом создают атмосферу уважения в семье к каждому ее члену, вне зависимости от возраста.
- Поведение за столом. В нашей культуре есть фраза «когда я ем — я глух и нем». Во всем мире прием пищи — это возможность пообщаться, поделиться новостями, обсудить планы, вести светскую беседу. И детей важно научить это делать. Самое удобное — делать это в кругу семьи, за совместным приемом пищи. Здесь же хочу упомянуть про знание столового этикета и соблюдение его дома — только в этом случае он войдет в число хороших привычек и будет постоянным спутником вас и ваших детей.
- Встречайте и провожайте друг друга. Такой небольшой знак внимания всегда и всем приятен. Когда приходишь домой, получаешь особое удовольствие от того, что тебя ждут и тебе рады. Когда утром желают «хорошего дня», день начинается по-особенному, с положительной эмоцией, подаренной близкими людьми.

Тема №13 Межличностные отношения с точки зрения этики.

Межличностные отношения - это отношения с близкими нам людьми; это отношения между родителями и детьми, мужем и женой, братом и сестрой. Конечно, близкие личные отношения не ограничиваются кругом семьи, в таких отношениях часто находятся люди, живущие вместе под влиянием различных обстоятельств.

Общий фактор в этих отношениях - это различного рода чувства привязанности, любви и преданности, а также желание сохранить эти отношения. Если Ваш босс осложняет Вашу жизнь, Вы можете с ним распрощаться; если продавец в магазине не уделил Вам должного внимания, Вы туда больше не пойдете; если сотрудник(ца) поступает по отношению к Вам нелояльно, Вы предпочтете по возможности не общаться с ним (с ней) и т. д.

Но если возникают неприятности между нами и близкими нам людьми, это обычно приобретает для нас первостепенное значение.

Природа межличностных отношений существенно отличается от природы общественных отношений: их важнейшая специфическая черта - эмоциональная основа. Поэтому межличностные отношения можно рассматривать как фактор психологического «климата» группы. Эмоциональная основа межличностных отношений означает, что они возникают и складываются на основе определенных чувств, рождающихся у людей по отношению друг к другу.

ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
«Основы безопасности жизнедеятельности»

по профессии
Повар, Швея

Белгород, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. Пояснительная записка | 3 |
| 2. Содержание учебного предмета | 4 |
| 3. Тематический план | 10 |
| 4. Материально-техническое обеспечение | 13 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоение учебного предмета | 14 |
| 6. Рекомендуемая литература | |

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательного учебного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения безопасности жизнедеятельности в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих программы прообучения для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ на базе основного общего образования без получения среднего (полного) образования.

Программа разработана на основе методических рекомендаций Министерства образования РФ. (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

Содержание программы «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено 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 вредным привычкам и приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

Программа учебного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности» уточняет содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематику рефератов (докладов), виды самостоятельных работ, учитывая специфику программ подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессиям Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и Технология парикмахерского искусства

2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

«ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

В современных условиях глобализации развития мировой экономики, усложнения, интенсификации и увеличения напряженности профессиональной деятельности специалистов существенно возрастает общественно-производственное значение состояния здоровья каждого человека. Здоровье становится приоритетной социальной ценностью. В связи с этим исключительную важность приобретает высокая профессиональная подготовка специалистов различного профиля к принятию решений и действиям по предупреждению чрезвычайных ситуаций (ЧС), а при их возникновении — к проведению соответствующих мероприятий по ликвидации их негативных последствий, и прежде всего к оказанию первой помощи пострадавшим.

Общеобразовательный учебный предмет «Безопасность жизнедеятельности» изучает риски производственной, природной, социальной, бытовой, городской и других сред обитания человека как в условиях повседневной жизни, так и при возникновении чрезвычайных ситуаций техногенного, природного и социального характера. Данная дисциплина является начальной ступенью в освоении норм и правил безопасности и обеспечении комфортных условий жизнедеятельности.

Основными содержательными темами программы являются: введение, обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья, государственная система обеспечения безопасности населения, основы обороны государства и воинская обязанность, основы медицинских знаний.

Действующее законодательство предусматривает обязательную подготовку по основам военной службы для лиц мужского пола, которая должна проводиться во всех профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу АОПО на базе основного общего образования.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся.

2.1 МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

«Основы безопасности жизнедеятельности» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана для подготовки рабочих из числа выпускников школ-интернатов и общеобразовательных школ VIII вида, коррекционных классов общеобразовательных школ по профессии 16675 Повар, 19601 Швея.

2.2 Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья

1.1. Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.

1.2. Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Закаливание и его влияние на здоровье. Правила личной гигиены и здоровье человека.

1.3. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.

1.4. Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности.

Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечно-сосудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье.

Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.

1.5. Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.

1.6. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Социальная роль женщины в современном обществе. Репродуктивное здоровье женщины и факторы, влияющие на него. Здоровый образ жизни — необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья.

1.7. Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья. Культура брачных отношений. Основные функции семьи. Основы семейного права в Российской Федерации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка».

Практические занятия

Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки.

Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.

2.3 Государственная система обеспечения безопасности населения

2.3.1 Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

2.3.2 Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.).

2.3.3 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.

2.3.4 Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций.

2.3.5 Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций.

2.3.6 Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Инженерная защита, виды защитных сооружений. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Правила поведения в защитных сооружениях.

2.3.7 Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ. Санитарная обработка людей после их пребывания в зонах заражения.

2.3.8 Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения. Организация гражданской обороны в образовательном учреждении, ее предназначение.

2.3.9 Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Меры безопасности для населения, оказавшегося на территории военных действий.

2.3.10 Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Полиция Российской Федерации — система государственных органов исполнительной власти в области защиты здоровья, прав, свободы и собственности граждан от противоправных посягательств. Служба скорой медицинской помощи. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор России). Другие государственные службы в области безопасности. Правовые основы организации защиты населения Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций мирного времени.

Практические занятия

Изучение и обработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии.

Изучение и обработка моделей поведения в ЧС на транспорте.

Изучение первичных средств пожаротушения.

Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени.

2.4. Основы обороны государства и воинская обязанность

2.4.1 История создания Вооруженных Сил России. Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные реформы в России во второй половине XIX века, создание массовой армии. Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение. Основные предпосылки проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе. Функции и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности.

2.4.2 Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура. Военно-воздушные силы: история создания, предназначение, структура. Военно-морской флот, история создания, предназначение, структура. Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура. Войска воздушно-космической обороны: история создания, предназначение, структура. Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура. Другие войска: Пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, Железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС России. Их состав и предназначение.

2.4.3 Воинская обязанность. Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет. Организация воинского учета и его предназначение. Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет.

2.4.4 Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обязательной подготовки гражданина к военной службе. Добровольная подготовка граждан к военной службе. Основные направления добровольной подготовки граждан к военной службе: занятия военно-прикладными видами спорта; обучение по дополнительным образовательным программам, имеющее целью военную подготовку несовершеннолетних граждан в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального

образования; обучение по программам подготовки офицеров запаса на военных кафедрах в образовательных учреждениях высшего профессионального образования.

2.4.5 Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части.

2.4.6 Прохождение военной службы по контракту. Основные условия прохождения военной службы по контракту. Требования, предъявляемые к гражданам, поступающим на военную службу по контракту. Сроки военной службы по контракту. Права и льготы, предоставляемые военнослужащим, проходящим военную службу по контракту.

2.4.7 Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы. Требования, предъявляемые к гражданам, для прохождения альтернативной гражданской службы.

2.4.8 Качества личности военнослужащего как защитника Отечества: любовь к Родине, высокая воинская дисциплина, верность воинскому долгу и военной присяге, готовность в любую минуту встать на защиту свободы, независимости конституционного строя в России, народа и Отечества. Военнослужащий — специалист, в совершенстве владеющий оружием и военной техникой. Требования воинской деятельности, предъявляемые к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина. Виды воинской деятельности и их особенности. Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск. Требования к психическим и морально-этическим качествам призывника. Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Военнослужащий — подчиненный, строго соблюдающий Конституцию РФ и законодательство Российской Федерации, выполняющий требования воинских уставов, приказы командиров и начальников.

2.4.9 Воинская дисциплина и ответственность. Единоначалие — принцип строительства Вооруженных Сил Российской Федерации. Общие права и обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, ее сущность и значение. Виды ответственности, установленной для военнослужащих (дисциплинарная, административная, гражданско-правовая, материальная, уголовная). Дисциплинарные взыскания, налагаемые на солдат и матросов, проходящих военную службу по призыву. Уголовная ответственность за преступления против военной службы (неисполнение приказа, нарушение уставных правил взаимоотношений между военнослужащими, самовольное оставление части и др.). Соблюдение норм международного гуманитарного права.

2.4.9 Как стать офицером Российской армии. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования. Правила приема граждан в военные образовательные учреждения профессионального образования. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации.

2.4.10 Боевые традиции Вооруженных Сил России. Патриотизм и верность воинскому долгу — основные качества защитника Отечества. Воинский долг — обязанность по вооруженной защите Отечества. Дни воинской славы России — дни славных побед. Основные формы увековечения памяти российских воинов, отличившихся в сражениях, связанных с днями воинской славы России. Дружба, войсковое товарищество — основа боевой готовности частей и подразделений. Особенности воинского коллектива, значение войскового товарищества в боевых условиях и повседневной жизни частей и подразделений. Войсковое товарищество — боевая традиция Российской армии и флота.

2.4.11 Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Ритуал приведения к военной присяге. Ритуал вручения боевого знамени воинской части. Вручение личному составу вооружения и военной техники. Проводы военнослужащих, уволенных в запас или отставку. Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части — символ воинской чести, доблести и славы. Ордена — почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе.

Практические занятия

Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции.

Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовки.

2.5 Основы медицинских знаний

2.5.1 Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации».

2.5.2 Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях. Правила наложения повязок различных типов. Первая помощь при травмах различных областей тела. Первая помощь при проникающих ранениях грудной и брюшной полости, черепа. Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах. Первая помощь при электротравмах и повреждении молнией.

2.5.3 Первая помощь при синдроме длительного сдавливания. Понятие травматического токсикоза. Местные и общие признаки травматического токсикоза. Основные периоды развития травматического токсикоза.

2.5.4 Понятие и виды кровотечений. Первая помощь при наружных кровотечениях. Первая помощь при капиллярном кровотечении. Первая помощь при артериальном кровотечении. Правила наложения жгута и закрутки. Первая помощь при венозном кровотечении. Смешанное кровотечение. Основные признаки внутреннего кровотечения.

2.5.5 Первая помощь при ожогах. Понятие, основные виды и степени ожогов. Первая помощь при термических ожогах. Первая помощь при химических ожогах. Первая помощь при воздействии высоких температур. Последствия воздействия высоких температур на организм человека. Основные признаки теплового удара. Предупреждение развития перегревов. Воздействие ультрафиолетовых лучей на человека.

2.5.6 Первая помощь при воздействии низких температур. Последствия воздействия низких температур на организм человека. Основные степени отморожений.

2.5.7 Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Основные приемы удаления инородных тел из верхних дыхательных путей.

2.5.8 Первая помощь при отравлениях. Острое и хроническое отравление.

2.5.9 Первая помощь при отсутствии сознания. Признаки обморока. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановке сердца). Основные причины остановки сердца. Признаки расстройства кровообращения и клинической смерти. Правила проведения непрямого (наружного) массажа сердца и искусственного дыхания.

2.5.10 Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Пути передачи возбудителей инфекционных болезней. Индивидуальная и общественная профилактика инфекционных заболеваний. Инфекции, передаваемые половым путем, их профилактика. Ранние половые связи и их последствия для здоровья.

2.5.11 Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. Основные средства планирования семьи. Факторы, влияющие на здоровье ребенка. Беременность и гигиена беременности. Признаки и сроки беременности. Понятие патронажа, виды патронажей. Особенности питания и образа жизни беременной женщины.

2.5.12 Основы ухода за младенцем. Физиологические особенности развития новорожденных детей. Основные мероприятия по уходу за младенцами. Формирование основ здорового образа жизни. Духовность и здоровье семьи.

Практические занятия

Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях.

Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания.

Темы рефератов (докладов)

- Эволюция среды обитания, переход к техносфере.
- Взаимодействие человека и среды обитания.
- Стратегия устойчивого развития как условие выживания человечества.
- Основные пути формирования культуры безопасности жизнедеятельности в современном обществе.
- Здоровый образ жизни — основа укрепления и сохранения личного здоровья.
- Факторы, способствующие укреплению здоровья.
- Организация студенческого труда, отдыха и эффективной самостоятельной работы.
- Роль физической культуры в сохранении здоровья.
- Пути сохранения репродуктивного здоровья общества.
- Алкоголь и его влияние на здоровье человека.
- Табакокурение и его влияние на здоровье.
- Наркотики и их пагубное воздействие на организм. Компьютерные игры и их влияние на организм человека.
- Особенности трудовой деятельности женщин и подростков.
- Характеристика ЧС природного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.
- Характеристика ЧС техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.
- Терроризм как основная социальная опасность современности.
- Космические опасности: мифы и реальность.
- Современные средства поражения и их поражающие факторы.
- Оповещение и информирование населения об опасности.
- Инженерная защита в системе обеспечения безопасности населения.
- Правовые и организационные основы обеспечения безопасности жизнедеятельности.
- МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций.
- Структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды и рода войск.
- Основные виды вооружения и военной техники в Российской Федерации.
- Военная служба как особый вид федеральной государственной службы.
- Организация и порядок призыва граждан на военную службу в Российской Федерации.
- Боевые традиции Вооруженных Сил Российской Федерации.
- Символы воинской чести.
- Патриотизм и верность воинскому долгу.
- Дни воинской славы России.
- Города-герои Российской Федерации.
- Города воинской славы Российской Федерации.
- Профилактика инфекционных заболеваний.
- Первая помощь при острой сердечной недостаточности.
- СПИД — чума XXI века.
- Оказание первой помощи при бытовых травмах.
- Духовность и здоровье семьи.
- Здоровье родителей — здоровье ребенка.
- Формирование здорового образа жизни с пеленок.
- Как стать долгожителем?
- Рождение ребенка — высшее чудо на Земле.
- Политика государства по поддержке семьи.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования вне зависимости от профиля профессионального образования максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

по профессиям СПО **Повар, Швея**— 54 часов,

из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка— 54 часов,

практические занятия – 0 час,

самостоятельная работа студентов — 0 часов;

Тематический план

(совместное обучение юношей и девушек)

| Вид учебной работы | Количество часов |
|--|-------------------------|
| Аудиторные занятия. Содержание обучения | Профессии СПО |
| Введение | 2 |
| Государственная система обеспечения безопасности населения | 8 |
| Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья | 18 |
| Основы медицинских знаний | 16 |
| Основы обороны государства и воинская обязанность | 10 |
| Итого | 54 |
| В том числе самостоятельная работа | |
| Изучение и закрепление материала по разделам | 0 |
| <i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i> | |
| Всего | 54 |

**ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ**

| Содержание обучения | Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий) |
|---|---|
| Введение | <p>Различение основных понятий и теоретических положений основ безопасности жизнедеятельности, применение знаний дисциплины для обеспечения своей безопасности.</p> <p>Анализ влияния современного человека на окружающую среду,</p> <p>оценка примеров зависимости благополучия жизни людей от состояния окружающей среды; моделирование ситуаций по сохранению биосферы и ее защите</p> |
| 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения | <p>Определение основных понятий о здоровье и здоровом образе жизни.</p> <p>Усвоение факторов, влияющих на здоровье, выявление факторов, разрушающих здоровье, планирование режима дня, выявление условий обеспечения рационального питания, объяснение случаев из собственной жизни и своих наблюдений по планированию режима труда и отдыха.</p> <p>Анализ влияния двигательной активности на здоровье человека,</p> <p>определение основных форм закаливания, их влияния на здоровье человека, обоснование последствий влияния алкоголя на здоровье человека и социальных последствий употребления алкоголя.</p> <p>Анализ влияния неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека.</p> <p>Моделирование социальных последствий пристрастия к наркотикам.</p> <p>Моделирование ситуаций по организации безопасности дорожного движения.</p> <p>Характеристика факторов, влияющих на репродуктивное здоровье человека.</p> <p>Моделирование ситуаций по применению правил сохранения и укрепления здоровья</p> |

| | |
|---|--|
| <p>2. Государственная система обеспечения безопасности населения</p> | <p>Усвоение общих понятий чрезвычайных ситуаций, классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера по основным признакам, характеристика особенностей ЧС различного происхождения.</p> <p>Выявление потенциально опасных ситуаций для сохранения жизни и здоровья человека, сохранения личного и общественного имущества при ЧС.</p> <p>Моделирование поведения населения при угрозе и возникновении ЧС.</p> <p>Освоение моделей поведения в разных ситуациях: как вести себя дома, на дорогах, в лесу, на водоемах, характеристика основных функций системы по предупреждению и ликвидации ЧС (РСЧС);</p> <p>объяснение основных правил эвакуации населения в условиях чрезвычайных ситуаций, оценка правильности выбора индивидуальных средств защиты при возникновении ЧС; раскрытие возможностей современных средств оповещения населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени; характеристика правил безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника.</p> <p>Определение мер безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.</p> <p>Характеристика предназначения и основных функций полиции, службы скорой помощи, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и других государственных служб в области безопасности</p> |
| <p>3. Основы обороны государства и воинская обязанность</p> | <p>Различение основных понятий военной и национальной безопасности, освоение функций и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, характеристика основных этапов создания Вооруженных Сил России.</p> |

| Содержание обучения | <p align="center">Характеристика основных видов учебной деятельности студентов</p> <p align="center">(на уровне учебных действий)</p> |
|--|--|
| | <p>Анализ основных этапов проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе, определение организационной структуры, видов и родов Вооруженных Сил Российской Федерации; формулирование общих, должностных и специальных обязанностей военнослужащих. Характеристика распределения времени и повседневного порядка жизни воинской части, сопоставление порядка и условий прохождения военной службы по призыву и по контракту; анализ условий прохождения альтернативной гражданской службы. Анализ качеств личности военнослужащего как защитника Отечества. Характеристика требований воинской деятельности, предъявляемых к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина; характеристика понятий «воинская дисциплина» и «ответственность»; освоение основ строевой подготовки. Определение боевых традиций Вооруженных Сил России, объяснение основных понятий о ритуалах Вооруженных Сил Российской Федерации и символах воинской чести</p> |
| <p>4. Основы медицинских знаний</p> | <p>Освоение основных понятий о состояниях, при которых оказывается первая помощь; моделирование ситуаций по оказанию первой помощи при несчастных случаях. Характеристика основных признаков жизни. Освоение алгоритма идентификации основных видов кровотечений, идентификация основных признаков теплового удара. Определение основных средств планирования семьи. Определение особенностей образа жизни и рациона питания беременной женщины</p> |

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

«ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Помещение кабинета основ безопасности жизнедеятельности должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2. 178-02)¹. Оно должно быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки учащихся.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, при помощи которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по основам безопасности жизнедеятельности, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
 - экранно-звуковые пособия;
 - тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша» и др.;
- тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде;
 - имитаторы ранений и поражений;
 - образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);
 - учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
 - образцы средств пожаротушения (СП);
- макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;
- макет автомата Калашникова;
- электронный стрелковый тренажер;
 - обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины;
- комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

¹ Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.11.2011 № МД-1552/03 «Об оснащении обще-образовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

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

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по основам безопасности жизнедеятельности, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам).

5 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих **результатов**:

- **личностных:**

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;

- готовность к служению Отечеству, его защите;

- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

- **метапредметных:**

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни; приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- формирование установки на здоровый образ жизни;
- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;
- **предметных:**
 - сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
 - получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
 - сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
 - сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
 - освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
 - развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
 - формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
 - развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

— освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

— владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

В процессе освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Для студентов

Айзман Р.И., Омельченко И.В. Основы медицинских знаний: учеб. пособие для бакалавров. — М., 2013.

Аксенова М., Кузнецов С., Евлахович и др. Огнестрельное оружие. — М., 2012. *Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А.* Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для сред. проф. образования. — М., 2015.

Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: электронный учебник для сред. проф. образования. — М., 2015.

Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования. — М., 2013.

Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное учебное издание для обучающихся по профессиям в учреждениях сред. проф. образования. — М., 2014.

Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное приложение к учебнику для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: электронный учебно-методический комплекс для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов сред. проф. об-разования. — М., 2014.

Микрюков В.Ю. Основы военной службы: учебник для учащихся старших классов сред. образовательных учреждений и студентов сред. спец. учеб. заведений, а также преподавателей этого курса. — М., 2014.

Микрюков В.Ю. Азбука патриота. Друзья и враги России. — М., 2013.

Для преподавателей

Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».

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

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012

№ 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО 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».

Гражданский кодекс РФ (Ч. 1) (утвержден Федеральным законом от 30.11.94 № 51-ФЗ (в ред. от 11.02.2013, с изм. и доп. от 01.03.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 32 (Ч. 1). — Ст. 3301.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 2) (утвержден Федеральным законом от 26.01.96 № 14-ФЗ) (в ред. от 14.06.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 5 (Ч. 2). — Ст. 410.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 3) (утвержден Федеральным законом от 26.11.01 № 146-ФЗ) (в ред. от 05.06.2012) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.

Гражданский кодекс РФ (Ч. 4) (утвержден Федеральным законом от 18.12.06 № 230-ФЗ) (в ред. от 08.12.2011) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (Ч. 1). — Ст. 5496.

Семейный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 29.12.1995 № 223-ФЗ) (в ред. от 12.11.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 1. — Ст. 16.

Уголовный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 13.06.1996

№ 63-ФЗ) (в ред. от 07.12.2011 ; с изм. и доп., вступающими в силу с 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.

Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.1013) // СЗ РФ. — 1998. — № 13. — Ст. 1475.

Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 35. — Ст. 3648.

Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. — 1997. — № 30. — Ст. 3588.

Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3030.

Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 23. — Ст. 2750.

Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.

Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. — 2011. — N 48. — Ст. 6724.

Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2010. — № 7. — Ст. 724.

Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. — 2004. — № 2. — Ст. 121.

Приказ министра обороны РФ от 03.09.2011 № 1500 «О Правилах ношения военной формы одежды и знаков различия военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации, ведомственных знаков отличия и иных геральдических знаков и особой церемониальной парадной военной формы одежды военнослужащих почетного караула Вооруженных Сил Российской Федерации» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25.10.2011 № 22124) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2011. — № 47.

Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2012.

Приказ министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрировано Минюстом России 12.04.2010, регистрационный № 16866).

Кобяков Ю.П. Физическая культура. Основы здорового образа жизни. — М., 2012.

Косолатова Н.В., Прокopenко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: практикум: учеб. пособие для учреждений нач. проф. образования. — М., 2013.

Митяев А. Книга будущих командиров. — М., 2010.

Назарова Е. Н., Жилов Ю. Д. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебник для студ. высш. учеб. заведений. — М., 2013.

Общевойсковые уставы Вооруженных Сил РФ (ред. 2013 г.) — Ростов н/Д, 2013.

Справочники, энциклопедии

Изотова М.А., Царева Т.Б. Полная энциклопедия орденов и медалей России. — М., 2008.

Ионина Н.А. 100 великих наград. — М., 2009.

Каменев А.И. Энциклопедия русского офицера. — М., 2008. *Каторин Ю.Ф.* Танки: иллюстрированная энциклопедия. — М., 2011. *Лубченков Ю.Н.* Русские полководцы. — М., 2009.

Интернет-ресурсы

www.mchs.gov.ru (сайт МЧС РФ). www.mvd.ru (сайт МВД РФ). www.mil.ru (сайт Минобороны). www.fsb.ru (сайт ФСБ РФ).

www.dic.academic.ru (Академик. Словари и энциклопедии). www.booksgid.com (Books Gid. Электронная библиотека).
www.globalteka.ru/index.html (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).
www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).
www.iprbookshop.ru (Электронно-библиотечная система IPRbooks).

ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

**Рабочая программа учебной дисциплины
Основы православной культуры
для профессии 16675 Повар.**

Белгород, 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для профессии 16675 Повар

Организация-разработчик:

ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг"

РАССМОТРЕНО:

На заседании методической комиссии

Протокол № ____ от _____

Рогова О.В.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

_____ Н.Г. Борисовская

Разработчик:

преподаватель Шляхова Ирина Николаевна

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Православная культура

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по специальности СПО/ профессии СПО.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих:

Общепрофессиональные дисциплины

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная нагрузка обучающегося составляет 31 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 31 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | - |
| в том числе: | |
| практические занятия | - |
| контрольные работы | - |
| Итоговая аттестация в форме зачета | |

2.2. Тематическое планирование

ГЦ.06 Православная культура
для профессии 16675 Повар (31 час)

| № п\п | Наименование разделов и тем | Всего |
|-------|---|-------|
| | <i>Введение</i> | |
| 1-2 | Понятие религии и её характеристика. | 2 |
| 3-4 | Христианство как мировая религия, его характеристика. | 2 |
| | <i>Раздел №1. Православие в русской культуре.</i> | |
| 5-6 | Истоки и уникальность русской культуры. Книги Древней Руси. | 2 |
| 7-8 | Русские православные храмы. | 2 |
| 9-10 | Православное зодчество Белгородчины. Храмы города Белгорода и Белгородской области. | 2 |
| 11-12 | Православная иконография. | 2 |
| 13-14 | Православное песенное искусство. Колокольные звоны. | 2 |
| 15-16 | Защита рефератов по изученному разделу. | 2 |
| | <i>Раздел №2. Святость земли русской.</i> | |
| 17-18 | Понятие святости в русской православной культуре. | 2 |
| 19-20 | Православные традиции в семье. | 2 |
| 21-22 | Православные праздники. | 2 |
| 23-24 | Первые русские святые. | 2 |
| 25-26 | Святитель Иоасаф Белгородский. | 2 |
| 27-28 | Экскурсия в Храм Веры, Надежды, Любви матери их Софии. | 2 |

| | | |
|-------|--|---|
| | <i>Раздел №3. История просветительской деятельности русской церкви.</i> | |
| 29-30 | Экскурсия в кафедральный собор Спаса Преображения. | 2 |
| 31 | История просветительской деятельности РПЦ в настоящее время. | 1 |

2.3. СОДЕРЖАНИЕ КУРСА.

Введение.

Понятия "религия", "культура". Признаки религии. Виды мировых религий. Религиозный культ. Этапы развития религии. Крещение Руси. Князь Владимир Красное Солнышко.

Раздел 1. Православие в русской культуре.

Книги Древней Руси. "Повесть временных лет". "Изборники" Святослава. Кирилл и Мефодий – создатели славянской письменности. Возникновение Белгородской епархии.

. Православные храмы и монастыри земли Белгородской. Спасо-Преображенский кафедральный собор. Храмы Белгородской области. (*Русские православные храмы. Храм Христа Спасителя в Москве. Храм Покрова Богородицы на Нерли. Патриарший собор Успения Пресвятой Богородицы в Московском Кремле. Храм Василия Блаженного.*)

Православная русская икона. Владимирская Икона Божией Матери. Казанская Икона Божией Матери. Икона Святого Георгия Победоносца. Русская духовная музыка. Колокольные звоны.

Раздел 2. Святость земли Русской.

Понятие святости в русской православной культуре. Древнерусская литература об установлении духовных устоев на Руси. Православные традиции в семье.

Православные праздники. Рождество. Праздник Пасхи. Медовый Спас. Яблочный Спас.

Первые русские святые. Святые пророки. Святые апостолы. Равноапостольные святые. Святые Мученики. Святые святостотерпцы. Исповедники. Святые благоверные князья. Святитель. Преподобные праведные.

Иоасаф Белгородский, его жизнь и прославление.

Учебная экскурсия в Храм Веры, Надежды, Любви и матери их Софии. Православный Белгород.

Раздел 3. История просветительской деятельности русской церкви.

История просветительской деятельности РПЦ в настоящее время.

Задачи, формы и методы осуществления православной миссии. Основные её направления в современных условиях. Учебная экскурсия в кафедральный собор Спаса Преображения. Православный Белгород.

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять основные атрибуты изображений на иконах, элементы иконографии;
- характеризовать просветительскую деятельность монастырей;
- характеризовать задачи, формы и методы осуществления православной миссии Русской Православной Церкви;
- характеризовать причины разделения Западной Церкви на католическую и протестантскую;
- характеризовать религиозные сектантские движения и секты;
- различать богослужебную культуру Православия от богослужения в других религиозных традициях.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- историю русской Православной Церкви;
- русских православных святых;
- православные христианские праздники, история и традиции их празднования;
- особенности православной иконы, канонические нормы иконографии; русская иконография;
- историю миссионерской деятельности;
- религии мира.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования.

| Результат обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|
| Умения: - определять место православия в жизни и профессиональной деятельности; - выделять роль в развитии русской культуры в целом. | Формы: - тестовый контроль; - оценка результатов выполнения практических работ; - защита реферата. |
| Знания: - истории развития христианства в целом и православия в частности. | - письменная проверка |
| - понятия святости в русской православной культуре; | - устная проверка (опрос) |
| - православные праздники; | - подготовка и защита сообщения |
| - история иконописи; | - тестовый контроль |
| - история просветительской деятельности русской церкви. | - устная проверка (опрос). |

5. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Бородина А.В. История религиозной культуры: Основы православной культуры: Учебное пособие для основной и старшей ступеней общеобразовательных школ, лицеев, гимназий. - М.: Покров, 2002.
2. Великие духовные пастыри России: Учебное пособие для вузов, колледжей, лицеев, гимназий, и школ. Под ред. А.Ф. Киселева. - М.: Гуман. Гуд. Центр ВЛАДОС, 1992.
3. Дмитриевский Д., протоирей. История Православной Христианской Церкви. - М.: "Русский Хронографъ 1991 год", 2003.
4. Духовное краеведение Белгородчины. - Белгород: Центр ООО "Логиз", 2005.
5. Детская Библия. - Волгоград: "Ведь", 1990.
6. Жития новомучеников и исповедников белгородских // Белгородские Епархиальные Ведомости. - 2006, -№5- С.3-5.
7. История Русской Церкви (учебное пособие)- Издат-во 10-е исправл. - М.: Изд. Крутицкого подворья. Общество любителей церковной истории, 2002.
8. Снеессорева С. Земная жизнь Пресвятой Богородицы. - М.: Терирем, 2011.
9. Кошмина И.В. Основы православной культуры. - М.: ВЛАДОС, 2001.
10. Кружков А.Н. История чудотворной иконы Николая Ратного. - Белгород, 2001.
11. Бегиян С. Православные праздники. - Минск: Издательство Белорусского Экзархата - Белорусской Православной Церкви, 2006.
12. Скоробогатов В.Д., Рыжкова Т.В., Кобец О.Н. Православная культура 10-11 класс: Экспериментальное учеб. пособие. - Ульяновск: Инфофонд, 2006.
13. Храмы Белгородской и Старооскольской епархии. -Белгород: Белгородская и Старооскольская епархия, 2005.

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины

ОПЦ.02 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ

**программы профессиональной подготовки
по профессии**

19601 Швея

16675 Повар

2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Адаптированной программы профессионального обучения для подготовки рабочих из числа выпускников школ-интернатов и общеобразовательных школ VIII вида, коррекционных классов общеобразовательных школ по профессии 19601 ШВЕЯ, 16675 ПОВАР

Организация-разработчик:

ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

РАССМОТРЕНО

На заседании методической комиссии

Протокол № _____ от _____
_____ Л.Н. Музалевская

УТВЕРЖДАЮ

Зам.директора

_____ Н. Г. Борисовская

Разработчик:

Музалевская Л.Н., преподаватель ОГАПОУ "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|-------------------|
| ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 4 |
| СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 11 |
| КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 14 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ»

1.1 . Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью Адаптированной программы профессионального обучения для подготовки рабочих из числа выпускников школ-интернатов и общеобразовательных школ VIII вида, коррекционных классов общеобразовательных школ по профессии 16675 Повар, 19601 Швея предусматривающей формирование знаний и умений в финансовой и экономической сферах.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.02. «Основы экономики» разработана на основе НПА:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 292 (ред. от 21.08.2013) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Зарегистрировано в Минюсте России 15.05.2013 N 28395);

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (ред. от 28.03.2014 № 244);

- Письмо Министерства образования РФ от 01.10.1993 г. № 169-М «Перечень профессий рабочих и должностей служащих для подготовки в учреждениях начального профессионального образования Минобрнауки России инвалидов и подростков, имеющих недостатки в физическом или умственном развитии»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального

- образования. СанПиН 2.4.3.1186-03», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 28 января 2003 г. №2 (с изменениями);

- Устав и локальные акты техникума

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.02. «Основы экономики» может быть использована в профессиональной подготовке, переподготовке рабочих в профессии: 19601 «Швея», 16675 «Повар».

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: адаптационная профессиональная подготовка.

1.3. Характеристика группы, в которой реализуется программа:

Адаптированная рабочая программа дисциплины «Основы экономики» предназначена для слушателей с ОВЗ с легкой степенью УО и ЗПР. Данная группа слушателей характеризуется:

-сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;

-низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;

-неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;

-память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;

-наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно образное и особенно словесно-логическое;

- имеются легкие нарушения речевых функций;

-несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;

- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью), болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении.
- характерна повышенная утомляемость. Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредоточиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

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

Цель: формирование практических умений, связанных с различными видами жизнедеятельности.

Задачи:

Образовательные:

- выработка адекватных представлений о повседневной экономической действительности;
- освоение первоначальных практических навыков грамотного потребительского поведения, формирование потребительской культуры.

Коррекционно-развивающие:

- формирование умений делать экономический выбор, принимать самостоятельные экономические решения в личной жизни, думать «по-хозяйски»;
- формирование умений делать экономический выбор,

Воспитательные:

- воспитание самостоятельности принятия экономические решения в личной жизни.

В результате изучения учебной дисциплины: «Основы экономики»

слушатель должен:

- отличать экономические термины от неэкономических;
- объяснять связь повседневных жизненных ситуаций с экономикой;
- различать элементы натурального хозяйства в жизни своей семьи (называть, что семья сама производит и сама же потребляет);
- принимать рациональные решения по конкретным ситуациям, связанным с разделением домашнего труда;
- решать задачи экономического содержания;
- различать признаки традиционной, плановой и рыночной экономики;
- устанавливать вид рынка в зависимости от степени его конкурентности;
- заполнять формы документов на приватизацию жилья;
- ориентироваться в сокращенных обозначениях названий современных фирм;
- заполнять бланк трудового контракта;
- правильно заполнять бланк для постановки на учет в службе занятости.

1.5. Характерные для АОП формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ.

Направление работы и методические приемы:

- ориентация в пространстве (физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку);
- развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвертый, пятый) лишний, мозаика, ребусы);
- развитие внимания (проговаривание хором, анаграммы – перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, работа с карточками, на которых написана определенная информация, шифрование терминов, всякому слову свое место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвертый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй

- (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, физкультминутки);
- развитие памяти (проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), найди ошибку, кроссворды, чайнворды;
 - соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс;
 - развитие мышления (шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвертый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения);
 - развитие мелкой моторики рук (физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика).

1.6. Рекомендуемое количество ч. на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -68 часов;

1.7. Вид промежуточной аттестации-зачет

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 68 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 68 |
| в том числе | |
| практические занятия | 8 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | - |
| в том числе: | |
| домашняя работа | |
| консультации | - |
| Итоговая форма аттестации: зачет | 2 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающегося | Объем часов | Содержание коррекционной и воспитательной работы (методический инструментарий коррекционно-развивающего обучения) | Уровень освоения |
|--|---|-------------|---|------------------|
| 1 | 2 | 3 | | 4 |
| Основы экономики для профессий и специальностей социально-экономического профиля. | | | | |
| Тема 1. Экономика и экономическая наука | Потребности человека и ограниченность ресурсов. Факторы производства. Прибыль и рентабельность. Типы экономических систем. Выбор и альтернативная стоимость. | 10 | Развитие внимания (работа с карточками, Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку) | 2 |
| Тема 2. Семейный бюджет. | Сущность семейного бюджета. Классификация доходов семейного бюджета. Содержание потребительской корзины. Методика учета семейного бюджета. | 8 | Развитие внимания (работа с карточками, Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку) | 2 |
| | <i>Практическое занятие № 1</i> Составить и проанализировать доходы и расходы семьи. | 2 | | 2 |
| Тема 3. Товар и его стоимость | Понятие товара. Его свойства. Понятие стоимости товара. Соотношение полезности и стоимости товара. Понятие цены. | 8 | Развитие внимания (работа с карточками, Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку) | 2 |
| Тема 4. Рыночная экономика | Рынок, его типы и значение для экономики. Рыночный механизм. Рыночные структуры. Понятие предприятия и его роль в рыночной экономике. | 8 | Развитие внимания (работа с карточками, Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку) | 2 |
| | <i>Практическое занятие № 2</i> Рассмотреть типы коммерческих организаций. | 1 | | 2 |

| | | | | |
|---|---|-----------|---|---|
| Тема 5. Труд и заработная плата. | Рынок труда. Заработная плата и мотивация труда. Безработица. Политика государства в области занятости. Наёмный труд и профессиональные союзы. | 8 | Развитие внимания (работа с карточками, Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку) | 2 |
| Тема 6. Деньги и банки. | Деньги и их контроль в экономике. Функции денег. Банковская система. | 6 | Развитие внимания (работа с карточками, Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку) | 2 |
| | <i>Практическое занятие № 3</i> Происхождение денег: монет, бумажных и символических денег. | 2 | | 2 |
| Тема 7. Государство и экономика | Роль государства в развитии экономики. Налоги и налогообложение. Показатели экономического роста. | 4 | Развитие внимания (работа с карточками, Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку) | 2 |
| | <i>Практическое занятие № 4</i> Как возникло налогообложение, всегда ли оно существовало? | 2 | | 2 |
| Тема 8. Международная экономика. | Валюта. Обменные курсы валют. Мировая экономика. Особенности Российской экономики. | 6 | Развитие внимания (работа с карточками, Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку) | 2 |
| | <i>Практическое занятие № 5</i> Особенности международной торговли. | 1 | | 2 |
| | Итоговая аттестация в форме зачета | 2 | | |
| | Итого | 68 | | |

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)

Руководство учебно-воспитательным процессом не может успешно осуществляться, если оно не предполагает проведение контроля за уровнем усвоения знаний и формирования практических умений и навыков на уроках социально-бытовой ориентировки. Методы контроля определяются требованиями к его всеобщности и целесообразности. Преподаватель должен проверить:

-
- усвоил ли слушатель новый материал, понял ли, какие именно действия и в какой последовательности он должен осуществлять, решая задачу, поставленную в рамках содержания материала;
 - может ли слушатель последовательно и целенаправленно достигать поставленной цели;
 - способен ли слушатель осуществлять освоенные действия в свернутом виде.

Выставление отметки за семестр: выставляется как среднеарифметическое отметок на основе результатов тематического контроля с учетом преобладающего или наивысшего поурочного балла.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы экономики менеджмента и маркетинга».

Оборудование учебного кабинета:

- Рабочее место преподавателя
- Рабочие места студентов по количеству в группе
- Классная доска
- Компьютер (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент, система защиты от вредоносной информации)
- Проектор, экран, принтер
- Демонстрационные учебно-наглядные пособия
- Раздаточные учебные материалы по экономике

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Гомола А. И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник / А. И. Гомола, В. Е. Кириллов, П. А. Жанин. — 6-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. —336с.
2. Жабина С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник для учреждений сред. проф. образования / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. — М. : Издательский центр «Академия», 2015. — 336 с.

Дополнительные источники:

1. Азимов Л.Б., Журавская Е.В. Уроки экономики в школе. Активные формы преподавания: Учебное пособие. – М.: Аспект Пресс, 1995. – 71 с.
2. Бгажнокова И.М. Психология умственно отсталого школьника. М., 2012.
3. Борисов Е. Ф. Основы экономики. –М.: Дрофа, 2012.
4. Борисов Е. Ф. Основы экономики. Практикум. Задачи, тесты, ситуации. – М.: Высшая школа, 2011.
5. Воронин В. Г. Менеджмент в пищевой промышленности.- М.: Колос С, 2013.
6. Воронкова В. В. «Программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида». Москва, ВЛАДО – 2012.
7. Выготский Л.С. Проблемы умственной отсталости. М., 2013
8. Занков Л.В. Вопросы психологии учащихся вспомогательной школы. М.,2014.
9. Иванов Е.С, Исаев Д.Н. Что такое умственная отсталость: Руководство для родителей. СПб., 2014.
10. Казначевская Г. Б. Экономическая теория: учебник для колледжей изд. 2-е., доп. и перераб. / Г. Б. Казначевская –Ростов н/Д: Феникс, 2011.
11. Коррекционно-образовательная программа для детей с выраженными интеллектуальными нарушениями. СПб.,2013.
12. Липсиц И.В. Удивительные приключения в стране Экономика: Для детей мл. и сред. Школьного возраста. – М.: Фирма «Нивекс», Триада, 1992. – 336 с.
13. Меньшикова О.И. и др. Экономика детям, большим и маленьким: В 8 выпусках. Вып.3. – М.: Просвещение, 1994. – 64 с.
14. Меньшикова О.И. и др. Экономика детям, большим и маленьким: В 8 выпусках. Вып.4. – М.: Просвещение, 1994. – 64 с.
15. Романова Н.И. Экономическая игротка. – М.: Финансы и статистика, 1994. – 48 с.
16. Романова Н.И. Экономическая игротка: Наглядное пособие для детей младшего школьного возраста. – М.: Финансы и статистика, 1994. – 35 с.

17. Стариченко Т.Н. Программно-методические материалы по курсу «Экономический практикум» в выпускных классах специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида. – М.: Издательство НЦ ЭНАС, 2003. -184 с. – (Коррекционная школа).
18. Стариченко Т.Н. Экономический практикум в специальном (коррекционном) общеобразовательном учреждении VIII вида: Учебно-методическое пособие. – М.: Издательство НЦ ЭНАС, 2004. -152 с. – (Коррекционная школа).
19. Стэнлейк Дж. Ф. Экономика для начинающих / Пер. с англ. – М.: Республика, 1994. – 447 с.
20. Тин А.А. Приемы педагогической техники. 4-е изд. М., 2012
21. Экономическая теория. Хрестоматия. 2-е изд. – М.: Высшая школа, 2010.

Законодательные акты РФ:

1. Гражданский кодекс РФ.
2. Административный кодекс РФ.
3. Семейный кодекс РФ.
4. Жилищный кодекс РФ.
5. Закон «О защите прав потребителей».
6. Конституция РФ.
7. Уголовный кодекс РФ.

Электронные образовательные ресурсы

1. Российская электронная школа [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://resh.edu.ru>. – Дата доступа: 31.10.2021.
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru>– Дата доступа: 31.10.2021.
3. Образовательный портал для школьников и студентов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://nauka.club>– Дата доступа: 31.10.2021.
4. Сайт «Экономика для школьников» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://iloveeconomics.ru>– Дата доступа: 31.10.2021

Электронные информационные ресурсы

1. Официальный сайт Министерства просвещения Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://edu.gov.ru/>. – Дата доступа: 31.10.2021.
2. Федеральный портал "Российское образование" [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.edu.ru. – Дата доступа: 31.10.2021.
3. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/>. – Дата доступа: 31.10.2021.
4. «Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Электронная библиотека» интеграционный каталог образовательных Интернет-ресурсов, электронная учебно-методическая библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://window.edu.ru/>. – Дата доступа: 31.10.2021.
5. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru>. – Дата доступа: 31.10.2021.
6. Экономика и финансы. Финансы.ru - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.finansy.ru>. – Дата доступа: 31.10.2021.
7. Российский налоговый портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.taxpravo.ru>– Дата доступа: 31.10.2021.
8. Департамент Экономического развития Белгородской области [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://derbo.ru>– Дата доступа: 31.10.2021.
9. Белгородстат [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://belg.old.gks.ru> -Дата доступа: 31.10.2021

10. Министерство экономического развития Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.econom.gov.ru– Дата доступа: 31.10.2021.

Требования к педагогическим работникам

Реализация рабочей программы учебной дисциплины ОПЦ 02. Основы экономики обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, образование которых соответствует преподаваемому предмету.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационном справочнике. Высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении без предъявления требований к стажу работы.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Результаты обучения (основные умения, усвоенные знания) | Формы / методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|
| В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь : | |
| <ul style="list-style-type: none"> -отличать экономические термины от неэкономических; - объяснять связь повседневных жизненных ситуаций с экономикой; - различать элементы натурального хозяйства в жизни своей семьи (называть, что семья сама производит и сама же потребляет); - принимать рациональные решения по конкретным ситуациям, связанным с разделением домашнего труда; - ориентироваться в сокращенных обозначениях названий современных фирм; | <ul style="list-style-type: none"> По результатам тематического контроля/ Ответы на предложенные вопросы Работа по карточкам Простое тестирование |
| В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать : | |
| <ul style="list-style-type: none"> -основные понятия экономики, заработной платы, денег, налогов, функции заработной платы, особенности налогообложения в России, признаки различных систем экономик | <ul style="list-style-type: none"> По результатам тематического контроля / Ответы на предложенные вопросы Выполнение упражнений Простое тестирование |

Рабочая программа

учебной и производственной практики
для подготовки рабочих из числа выпускников школ-интернатов и
общеобразовательных школ VIII вида,
коррекционных классов общеобразовательных школ по профессии

16675 Повар

без получения среднего (полного) образования

форма обучения: очная

срок обучения: 2 года

Профессия по ОК: 16675 Повар (3 разряд)

2022 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании МК
пр. №__ от _____ г.
Председатель МК
_____ И.В.Ковалева

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора
_____ Н.Г.Борисовская

Разработчик: Корсакова Татьяна Ивановна,
мастер производственного обучения высшей категории
Разработчик: Ермоленко А.Л мастер производственного обучения

Содержание программы
Первый курс
Первое полугодие
Тема № 1 Вводное занятие

Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания. Роль повара на производстве. Экскурсия на предприятие общественного питания.

Развитие общественного питания на современном этапе.

Основные законодательные положения об охране труда в Российской Федерации. Основные документы организации работы по охране труда на предприятиях общественного питания. Охрана труда женщин и подростков. Ответственность за нарушение законодательных и иных нормативных актов по охране труда.

Инструктаж по технике безопасности. Виды инструктажей. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Характер несчастных случаев на производстве. Предупреждение несчастных случаев. Оказание первой помощи. Порядок расследования и учет несчастных случаев.

Учебно-воспитательные задачи курса и его структура. Понятие о трудовой и технологической дисциплине. Роль повара на производстве. Требования, предъявляемые к профессии согласно ГОСТа.

Экскурсия на предприятие общественного питания. Характеристика предприятия. Знакомство с цехами предприятия, правилами внутреннего распорядка, правилами личной гигиены работников общественного питания, назначением и правилами ношения спецодежды.

Тема № 2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.

Кулинарная обработка клубнеплодов. Формы нарезки.

Правила безопасного труда при обработке клубнеплодов. Технологическая схема обработки картофеля. Формы нарезки картофеля. Простая и сложная нарезки. Размеры, кулинарное использование.

Освоение приемов обработки корнеплодов. Формы нарезки. Кулинарная обработка капустных и луковых овощей.

Правила безопасного труда при обработке корнеплодов. Технологическая схема обработки корнеплодов, капустных и луковых овощей. Формы нарезки. Размеры, кулинарное использование.

Освоение приемов обработки плодовых овощей.

Обработка плодовых овощей: томатов, баклажанов, огурцов, кабачков, перца. Виды нарезки плодовых овощей. Кулинарное использование.

Обработка консервированных, салатных, пряных и десертных овощей.

Обработка консервированных овощей: квашеной капусты, зеленого горошка, соленых огурцов; салатных и десертных и пряных овощей: салата, щавеля, спаржи. Кулинарное использование.

Подготовка овощей для фарширования. Обработка грибов.

Технологическая схема подготовки кабачков, баклажанов, перца, помидоров для фарширования. Образование полости для фарша. Подготовка капусты для голубцов. Обработка грибов: свежих, сушеных, соленых и маринованных.

Проверочная работа

Тема № 3. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря
Приготовление рыбных полуфабрикатов для использования в целом виде

Правила безопасного труда при обработке рыбы. Организация рабочего места для обработки рыбы. Знакомство с оборудованием, используемым при обработке рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы: размораживание, очистка, удаление внутренностей, промывание. Получение полуфабрикатов для использования в целом виде. Сравнение полученного качества полуфабриката с требованиями к качеству.

Приготовление рыбных порционных полуфабрикатов

Организация рабочего места для обработки рыбы. Обработка рыбы: очистка, удаление плавников, головы, внутренностей, промывание, нарезание на порционные куски. Приготовление различных панировок. Сравнение полученного количества отходов с нормативным. Работа со сборником рецептур.

Разделка рыбы на филе

Организация рабочего места для обработки рыбы. Обработка рыбы: очистка, удаление плавников, головы, внутренностей, промывание. Пластование рыбы. Получение филе различными способами. Сравнение полученного количества отходов с нормативным. Работа со сборником рецептур.

Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы

Организация рабочего места для обработки рыбы. Обработка рыбы: снятие кожи «чулком», удаление плавников, внутренностей, промывание. Получение различных полуфабрикатов.

Особенности обработки некоторых видов рыб

Организация рабочего места для обработки рыбы. Освоение приемов при обработке некоторых видов рыб: трески, пикши, судака, наваги, камбалы. Хека и др. Получение различных полуфабрикатов.

Механическая кулинарная обработка рыбы осетровых пород

Организация рабочего места для обработки осетровых рыб. Освоение приемов обработки: размораживание, срезание спинного плавника и спинных жучек, удаление головы, плавников. Визиги. Деление рыбы на звенья, ошпаривание, удаление боковых, брюшных и мелких жучек, промывание. Получение полуфабрикатов.

Обработка соленой рыбы

Организация рабочего места для обработки соленой рыбы. Подготовка рыбы перед вымачиванием, вымачивание рыбы двумя способами. Освоение приемов обработки сельди соленой: удаление части брюшка, внутренностей, темной пленки брюшной полости, промывание. Удаление головы и хвоста, кожи. Получение чистого филе.

Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее

Организация рабочего места для обработки рыбы на чистое филе. Правила безопасного труда при работе на мясорубке. Измельчение филе на мясорубке, соединение с предварительно замоченным хлебом, перемешивание, доведение до вкуса, выбивание. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: котлет, биточков, тефтелей, зраз, тельного, рулета. Приготовление кнельной массы.

Обработка рыбы для фарширования в целом виде и порционными кусками

Организация рабочего места для обработки рыбы для фарширования. Обработка щуки для фарширования в целом виде. Обработка рыбы для фарширования порционными кусками. Особенности обработки судака для фарширования в целом виде.

Обработка морепродуктов

Схема обработки речных раков, крабов, креветок. Обработка кальмаров, морского гребешка, миди, морской капусты. Подготовка к использованию консервов из морепродуктов.

Проверочная работа

Тема № 4. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы

Кулинарная обработка говядины

Правила безопасного труда при разделке мясной туши. Технологическая схема разделки полутуши. Разделка передней четвертины. Обвалка полученных частей. Сортировка, кулинарное использование. Разделка задней четвертины. Обвалка. Сортировка и кулинарное использование полученных частей.

Приготовление из говядины крупнокусковых полуфабрикатов

Освоение приемов при приготовлении мясных полуфабрикатов: нарезание, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование. Изучение ассортимента и приготовление крупнокусковых полуфабрикатов.

Приготовление из говядины порционных полуфабрикатов

Правила безопасного труда при нарезании и отбивании полуфабрикатов. Изучение ассортимента и приготовление порционных полуфабрикатов: бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, зразы отбивные.

Приготовление из говядины мелкокусковых полуфабрикатов

Правила безопасного труда при получении мелкокусковых полуфабрикатов. Изучение ассортимента и приготовление порционных полуфабрикатов: бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, шашлык по- московски.

Первичная обработка баранины и приготовление полуфабрикатов

Технологическая схема разделки бараньей туши. Разделка передней части туши. Обвалка полученных частей. Сортировка, кулинарное использование. Разделка задней части туши. Обвалка полученных частей. Сортировка, кулинарное использование. Приготовление полуфабрикатов.

Первичная обработка свинины и полуфабрикаты из нее

Технологическая схема разделки свиной туши. Разделка передней части туши. Срезание шпика. Разруб на части. Обвалка полученных частей. Сортировка, кулинарное использование. Разделка задней части туши. Срезание шпика. Разруб на части. Обвалка полученных частей. Сортировка, кулинарное использование. Приготовление полуфабрикатов.

Кулинарная обработка субпродуктов

Правила безопасного труда при обработке субпродуктов. Обработка субпродуктов 1 категории: печени, почек, языка, сердца, вымя говяжьего. Схема обработки, получение полуфабрикатов.

Обработка субпродуктов 2 категории: голов, ног, легких, ушей, рубцы. Технология обработки.

Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё

Правила безопасного труда при работе на мясорубке. Приготовление рубленой массы. Рецепт, технологическая схема, получение полуфабрикатов: бифштекс, котлеты натуральные, котлеты полтавские, шницель, фрикадельки, люля-кебаб.

Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлеты, шницель, биточки.

Приготовление котлетной массы. Рецепт, технология приготовления, получение полуфабрикатов: котлеты, биточки, шницель,

Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: рулет, фрикадельки, тефтели.

Приготовление котлетной массы. Рецепт, технология приготовления, получение полуфабрикатов: зразы, тефтели, рулет, фрикадельки.

Кулинарная обработка птицы и дичи

Правила безопасного труда при обработке птицы и дичи. Технологическая схема обработки. Характеристика операций. Заправка птицы. Получение полуфабрикатов, их кулинарное использование.

Приготовление полуфабрикатов из филе птицы.

Первичная обработка птицы. Получение филе и использование филе промышленного производства. Приготовление полуфабрикатов для отбивных, жарки, фарширования, тушения.

Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы

Правила безопасного труда при работе на мясорубке. Приготовление рубленой массы и котлетной массы. Рецепттура, технологическая схема, получение полуфабрикатов.

Кулинарная обработка субпродуктов птицы и дичи

Правила безопасного труда при обработке субпродуктов птицы. Обработка печени, желудка, сердца. Приготовление полуфабрикатов.

Проверочная работа.

Контрольно - проверочные работы за первое полугодие.

Второе полугодие

Тема № 5 Приготовление супов

Тема 5.1 Приготовление бульонов

Правила безопасного труда при приготовлении бульонов и супов. Технологическая схема приготовления бульонов. Организация рабочего места. Подготовка продуктов. Соотношение воды и продуктов. Особенности приготовления костного бульона, мясо - костного, рыбного, бульона из птицы. Требования к качеству бульонов.

Тема 5.2 Приготовление заправочных супов

Правила безопасного труда при приготовлении супов. Характеристика супов и их классификация. Общие правила приготовления. Правила личной гигиены повара.

Подготовка продуктов для приготовления щей: капусты, картофеля, кореньев. Тепловая обработка продуктов Последовательность закладки полуфабрикатов. Виды щей и особенности их приготовления. Доведение до вкуса. Требования к качеству. Правила подачи.

Подготовка свеклы для борщей. Подготовка других продуктов: капусты, картофеля, кореньев. Тепловая обработка продуктов. Последовательность закладки полуфабрикатов. Виды борщей, особенности их приготовления. Доведение до вкуса. Требования к качеству. Правила подачи.

Подготовка продуктов для рассольников: крупы, картофеля, соленых огурцов. Тепловая обработка продуктов. Последовательность закладки полуфабрикатов. Виды рассольников особенности их приготовления. Доведение до вкуса. Требования к качеству. Правила подачи.

Приготовление бульона для солянок. Подготовка мясoproductов, маслин, оливок, лимона, картофеля, соленых огурцов, томатного пюре. Тепловая обработка продуктов Последовательность закладки полуфабрикатов. Виды солянок и особенности их приготовления. Доведение до вкуса. Требования к качеству. Правила подачи.

Тема 5.3 Приготовление овощных и картофельных супов

Организация рабочего места. Приготовление бульона. Подготовка картофеля, овощей. Последовательность закладки продуктов. Доведение до вкуса. Требования к качеству. Правила подачи.

Тема 5.4 Приготовление супов с крупами и бобовыми

Организация рабочего места. Приготовление бульона. Подготовка картофеля, круп, бобовых. Последовательность закладки продуктов. Доведение до вкуса. Требования к качеству. Правила подачи.

Тема 5.5 Приготовление супов с макаронными изделиями

Организация рабочего места. Приготовление бульона. Подготовка картофеля и макаронных изделий. Последовательность закладки продуктов. Доведение до вкуса. Требования к качеству. Правила подачи.

Тема 5.6 Приготовление молочных супов

Организация рабочего места. Подготовка крупы, макаронных изделий, молока. Технология приготовления супа. Доведение до вкуса. Требования к качеству. Правила подачи.

Тема 5.7 Приготовление супов-пюре

Организация рабочего места. Приготовление бульона и овощного отвара. Тепловая обработка продуктов. Измельчение продуктов. Приготовление жидкой основы супа. Приготовление белого соуса. Приготовление льезона. Технология приготовления супа. Требования к качеству. Правила подачи.

Тема 5.8 Приготовление прозрачных супов

Организация рабочего места. Приготовление бульона. Приготовление «оттяжки». Осветление бульона. Технологическая схема приготовления. Виды, подачи и их особенности. Требования к качеству.

Тема 5.9 Приготовление сладких супов

Организация рабочего места. Подготовка продуктов (сушеных фруктов яблок, груш.), приготовление фруктового отвара. Подготовка картофельного крахмала. Приготовление гарнира. Технология приготовления супа. Требования к качеству. Правила подачи.

Тема 5.10 Приготовление холодных супов

Правила безопасного труда при приготовлении холодных супов. Организация рабочего места. Приготовление кваса. Подготовка продуктов (картофеля, лука, огурцов, яиц, мяса, укропа). Заправка кваса. Требования к качеству. Правила подачи. Особенности приготовления борща холодного.

Проверочные работы.

Проверочные работы.

Тема №6 Приготовление соусов

Тема №6.1 Приготовление красного соуса основного и производных от него

Организация рабочего места. Приготовление бульона и овощного отвара. Тепловая обработка продуктов. Измельчение продуктов. Приготовление жидкой основы соуса. Приготовление красного соуса. Приготовление льезона. Технология приготовления производных соуса красного основного. Требования к качеству. Правила подачи.

Тема №6.2 Приготовление соуса белого основного и производных от него

Организация рабочего места. Приготовление бульона и овощного отвара. Тепловая обработка продуктов. Измельчение продуктов. Приготовление жидкой основы соуса. Приготовление белого соуса. Технология приготовления производных соуса белого основного. Требования к качеству. Правила подачи.

Тема №6.3 Приготовление соусов на растительном масле

Организация рабочего места. Приготовление соусов на растительном масле. \. уксусе. Обработка продуктов. Приготовление жидкой основы соуса. Технология приготовления производных соуса. Требования к качеству. Правила подачи.

Общие сведения о соусах. Классификация соусов. Значение соусов в питании человека. Технология приготовления соуса красного основного, белого основного и производных от него. Технология приготовления соусов на растительном масле и уксусе. Требования к качеству, правила подачи, сроки реализации.

Тема №6.4 Приготовление масляных смесей

Организация рабочего места. Приготовление масляных смесей. Обработка продуктов.

Технология приготовления масляных смесей. Требования к качеству. Правила подачи.

Проверочная работа.

Тема №6 5 Приготовление сладких соусов

Организация рабочего места. Приготовление сладких соусов Обработка продуктов.. Приготовление жидкой основы соуса . Технология приготовления соуса.. Требования к качеству. Правила подачи.

Тема №7 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий

Тема №7 1Правила варки каш. Подготовка крупы, виды каш по консистенции. Технология приготовления .Требования к качеству, правила подачи, сроки реализации.

Тема №7 2Подготовка бобовых для приготовления блюд, особенности варки, технология приготовления .Требования к качеству, правила подачи, сроки реализации.

Тема №7 3Способы варки макарон, технология приготовления блюд. Требования к качеству, правила подачи, сроки реализации.

Проверочная работа.

Тема №8 Блюда и гарниры из овощей и грибов

Тема №8 1Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов, особенности варки для сохранения витамина С. Технология приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей .Требования к качеству, правила подачи, сроки реализации.

Тема №8 2Технология приготовления блюд и гарниров из жареных, тушеных и запеченных овощей .Требования к качеству, правила подачи, сроки реализации.

Проверочная работа.

Тема №9Приготовление горячих рыбных блюд

Тема №9.1Приготовление блюд из отварной рыбы .Технология приготовления ,требования к качеству, правила подачи, сроки реализации. .Технология приготовления ,требования к качеству, правила подачи, сроки реализации.

Тема №9.2 Приготовление блюд из и припущенной рыбы .Технология приготовления ,требования к качеству, правила подачи, сроки реализации.

Тема №9 3Приготовление блюд из жареной рыбы .Технология приготовления ,требования к качеству, правила подачи, сроки реализации.

Тема №9.4 Приготовление блюд из запеченной рыбы .Технология приготовления ,требования к качеству, правила подачи, сроки реализации.

Тема №9.5Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. .Технология приготовления ,требования к качеству, правила подачи, сроки

Проверочная работа.

Тема №10 Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов

Тема №10.1 Значение мяса и мясопродуктов в питании человека. Изменения происходящие при тепловой обработке мяса. Приготовление отварных и припущенных мясных блюд .Технология приготовления ,требования к качеству, правила подачи, сроки реализации.

Тема №10.2 Приготовление жареных мясных блюд крупным куском, порционными кусками, мелким куском. .Технология приготовления ,требования к качеству, правила подачи, сроки реализации.

Тема №10.3Приготовление блюд из тушеного мяса крупным куском, порционными кусками, мелким куском. .Технология приготовления ,требования к качеству, правила подачи, сроки реализации.

Тема №10.4 Приготовление запеченных блюд. Технология приготовления ,требования к качеству, правила подачи, сроки реализации.

Тема №10.5 Приготовление блюд из рубленого и котлетного мяса Технология приготовления ,требования к качеству, правила подачи, сроки реализации.

Тема №10.6 Приготовление блюд из субпродуктов. Технология приготовления ,требования к качеству, правила подачи, сроки реализации.

Проверочная работа.

Тема №11 Приготовление блюд из птицы

Тема №11.1 Приготовление блюд из отварной и припущенной птицы .Технология приготовления ,требования к качеству, правила подачи, сроки реализации.

Тема №11.2 Приготовление блюд из жареной и запеченной птицы .Технология приготовления ,требования к качеству, правила подачи, сроки реализации

Тема №11.3 Приготовление блюд из котлетного мяса птицы. Технология приготовления ,требования к качеству, правила подачи, сроки реализации.

Проверочная работа.

Тема №12 Приготовление блюд из яиц и творога

Тема №12.1 Общая характеристика блюд из яиц , правила варки яиц, технология приготовления блюд ,требования к качеству, правила подачи, сроки реализации. **Тема**

№12.2 Правила жарки и запекания яиц, технология приготовления блюд ,требования к качеству, правила подачи, сроки реализации.

Тема №12.3 Приготовление блюд из творога, технология приготовления холодных блюд из творога ,требования к качеству, правила подачи, сроки реализации

Тема №12.4.Приготовление горячих блюд из творога, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации

Проверочная работа.

Тема№13 Приготовление холодных блюд и закусок

Тема№13.1 Значение холодных блюд и закусок в питании человека. Подготовка сырья.

Тема№13.2 Приготовление салатов и винегретов, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации .

Тема№13.3 Приготовление рыбных холодных, горячих блюд и закусок, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации

Тема№13.4.Приготовление мясных холодных, блюд и закусок, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации

Проверочная работа.

Тема №14 Приготовление сладких блюд и напитков

Тема №14.1 Приготовление сладких блюд и напитков (компоты, кисели), технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации

Тема №14.2 Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао, шоколад), технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации

Тема №14.3.Приготовление блинов, блинчиков, оладий, пончиков, пирожков, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации

Проверочная работа.

Тема №15 Основы диетического питания

Тема №15.1 Значение диетического питания в питании человека. Подготовка сырья. Приготовление диетических салатов и винегретов, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации .

Тема №15.2 Приготовление диетических супов, рыбных, мясных горячих блюд , технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации .

Тема №15.3 Приготовление сладких горячих, холодных, блюд и напитков, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, сроки реализации

Проверочная работа.

Тема .16 Изделия из теста

Тема .16 .1Значение изделий из теста.

Тема .16.2 Способы разрыхления теста .

Тема .16.3 Подготовка сырья

Тема .16.4 Технология приготовления дрожжевого теста

Тема .16.5.Разделка теста и процессы происходящие при выпечки.

Тема .16.6 Изделия из теста. Технология приготовления теста для блинов и оладий .

Тема .16.7 Технология приготовления бездрожжевого (пресного) теста.

Тема .16 .8Технология приготовления фаршей .

Тема .16.9 Мучные изделия пониженной калорийности .Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения.

Проверочная работа.

Итоговое занятие. Экзамен по итогам курса обучения. Выставление итоговых оценок.

ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

РАССМОТРЕНО
на заседании МК
протокол №__от__20 г.
Председатель МК _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам директора

**Перечень тем письменных экзаменационных работ
по профессии 16675 «Повар».**

СОГЛАСОВАНО:
Начальник производства
ЗАО «Корпорация «ГРИНН»
Филиал Гипермаркет «ЛИНИЯ»
в г. Белгород
_____ Чекрыжова Н.И.

Преподаватель:
-----Ермоленко А.Л.

2022г.

РАССМОТРЕНО
на заседании МК
протокол №___ от ___ 20 г.
Председатель МК _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам директора

**Перечень тем письменных экзаменационных работ
по профессии 16675 Повар**

1. Технология приготовления блюд из овощей:

- картофель, запечённый с окороком и грибами;
- грибы с картофелем и помидорами;
- рагу из овощей;

2. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы:

- фрикадельки рыбные;
- зразы рыбные рублёные;
- биточки рыбные;

3. Технология приготовления блюд из рыбы:

- рыба жареная под-маринадом;
- рыба, жареная по – ленинградски;
- рыба, запеченная с помидорами;

4. Технология приготовления горячих блюд из творога:

- вареники ленивые;
- сырники из творога;
- пудинг творожный;

5. Технология приготовления блюд из яиц:

- омлет, фаршированный ветчиной;
- драчена;
- омлет с кашей;

6. Технология приготовления блюд из круп:

- котлеты манные;
- плов с изюмом;
- запеканка со свежими фруктами;

7. Технология приготовления мучных блюд:

- блинчики с мясом;
- вареники с творогом;
- пельмени со сметаной;

8. Технология приготовления блюд из морепродуктов:

- салат из морепродуктов;
- кальмары в томатном соусе;
- крабовые палочки фаршированные;

9. Технология приготовления блюд из макаронных изделий:

- макароны с ветчиной и грибами;
- лапшевник с творогом;
- макароны, запеченные с сыром;

10. Технология приготовления фаршированных блюд из овощей:

- помидоры, фаршированные грибами;
- перец, фаршированный овощами;
- кабачки, фаршированные;

11. Технология приготовления мучных кулинарных изделий:

- кулебяка с капустой;
- пицца с ветчиной и грибами;
- ватрушка с творогом;

12. Технология приготовления заправочных супов: щи.

- щи суточные;
- щи уральские;
- щи зеленые;

13. Технология приготовления заправочных супов: рассольники.

- рассольник традиционный ;
- рассольник московский ;
- рассольник домашний ;

14. Технология приготовления заправочных супов: солянки.

- солянка сборная мясная ;
- солянка домашняя ;
- солянка рыбная ;

15. Технология приготовления супов с крупами , макаронными изделиями и бобовыми:

- суп харчо;
- суп – лапша домашняя;
- суп картофельный с фасолью;

16. Технология приготовления молочных супов:

- суп молочный рисовый ;
- суп молочный с макаронными изделиями ;
- суп молочный с овощами ;

17. Технология приготовления заправочных супов: борщи.

- борщ украинский ;
- борщ московский ;
- борщ с капустой и картофелем ;

18. Технология приготовления прозрачных супов:

- бульон с яйцом ;
- бульон с пельменями ;
- бульон с фрикадельками ;

19. Технология приготовления сладких супов:

- суп из яблок и груш ;
- суп из смеси сухофруктов ;
- суп из ягод ;

20. Технология приготовления холодных супов:

- окрошка овощная;

- окрошка мясная ;
- окрошка на кефире ;

21.Технология приготовления соусов:

- соус красный основной ;
- соус белый основной ;
- соусы на растительном масле ;

22.Технология приготовления блюд отварного и припущенного мяса:

- мясо отварное ;
- котлеты натуральные паровые ;
- окорок отварной ;

23.Технология приготовления блюд из жареного мяса:

- свинина жареная ;
- бифштекс с луком ;
- эскалоп ;

24.Технология приготовления блюд из мяса жареных мелким куском:

- поджарка ;
- бефстроганов ;
- шашлык из говядины ;

25.Технология приготовления блюд жареных панированными кусками:

- шницель ;
- ромштекс ;
- котлеты отбивные из свинины ;

26. Технология приготовления тушеных мясных блюд:

- жаркое по-домашнему ;
- мясо шпигованное ;
- говядина в кисло-сладком соусе ;

27. Технология приготовления запеченных блюд:

- голубцы с мясом рисом ;
- запеканка картофельная с мясом ;
- солянка сборная на сковороде ;

28.Технология приготовления блюд из рубленного мяса:

- бифштекс рубленный ;
- люля – кебаб ;
- шницель натуральный рубленный ;

29.Технология приготовления блюд из мясной котлетной массы:

- котлеты ;
- тефтели с рисом ;
- рулет ;

30.Технология приготовления блюд из субпродуктов:

- язык отварной ;
- печень жареная ;

- легкое в соусе ;

31.Технология приготовления блюд из птицы:

- цыплята жареные ;
- цыплята табака ;
- птица по – столичному ;

32.Технология приготовления салатов из сырых овощей:

- салат весна ;
- салат из белокочанной капусты ;
- салат из свежих помидор, огурцов ;

33.Технология приготовления салатов из вареных овощей:

- салат столичный ;
- винегрет ;
- салат – коктейль с ветчиной и сыром ;

34.Технология приготовления сладких блюд:

- компот из сухофруктов ;
- кисель ;
- желе ;

35.Технология приготовления напитков:

- напиток лимонный ;
- кофе – глясе ;
- коктейль молочных;

Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ОФОРМЛЕНИЮ ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНЦИОННОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ
ОГАОУ СПО «Белгородский техникум промышленности и сферы
услуг»**

Белгород 2022г.

1. Техническое оформление письменной экзаменационной работы должно соответствовать принятым стандартам оформления.

Текст письменной экзаменационной работы должен быть напечатан на компьютере на одной стороне стандартного листа белой бумаги формата А4 (210x297).

Шрифт текста должен быть четким. При наборе выбирается полуторный межстрочный интервал и шрифт Times New Roman, кегль – 12 (для таблиц) или 14 пунктов (для основного текста).

Максимальный объем письменной экзаменационной работы **15 страниц** указанного формата текста.

Устанавливаются следующие требования к размерам полей: левое - 30 мм, правое - 15 мм, верхнее - 20 мм, нижнее - 20 мм. Абзацный отступ должен быть одинаковым, при компьютерном наборе абзац устанавливается нажатием клавиши Tab (12,5 мм).

Заголовки отделяются от основного текста сверху и снизу 1 интервалом. Сокращения в тексте, кроме общепринятых, не допускаются.

При написании экзаменационной работы ее автор обязан давать ссылки на литературный источник. Отсылки в тексте на цитируемую литературу даются в круглых скобках, *например*, (25, 15-16), где 25 означает номер использованного литературного источника, 15-16 – его страницы.

Выпускная экзаменационная работа должна быть сброшюрована в твердую обложку.

Все страницы письменной экзаменационной работы, включая иллюстрации и приложения, нумеруются по порядку от титульного листа до последней страницы без пропусков, повторений. Первой страницей является **титульный лист**, оформленный в соответствии с образцом (*приложение 1*), номер страницы на нем не ставится. После титульного листа следует **содержание**, размещающееся на третьей странице после задания.

Проставление номера начинают с **введения** стр 4 , следующего за **содержанием**. Порядковый номер печатается арабскими цифрами в середине верхнего края страницы.

2. В содержании последовательно приводится название разделов и параграфов. Справа от названий разделов и параграфов через многоточия указываются номера страниц, с которых они начинаются (*приложение 2*). В **содержание** включаются также **список использованных источников и литературы, а также приложения.**

3. Введение. Слово «введение» печатается на отдельной строке заглавными буквами: ВВЕДЕНИЕ.

Введение должно обязательно содержать актуальность и практическую значимость, цели и задачи работы.

4. Основная часть. В зависимости от содержания письменная экзаменационная работа в **основной части** может содержать различное количество разделов, параграфов. Их названия не должны повторять название работы. Письменная экзаменационная работа оформляется в виде текста с приложением графиков, таблиц, чертежей, карт, схем и других материалов, иллюстрирующих содержание работы.

Орфографические и пунктуационные ошибки в работе недопустимы. Стилль изложения должен быть корректным с научной точки зрения. Не допускаются чьи-либо субъективные суждения, эмоциональные высказывания, выражения из художественной литературы, обыденные житейские выражения, жаргон и т.п.

Термины (сокращения, аббревиатуры, условные обозначения) необходимо пояснять или расшифровывать. Если один и тот же термин (сокращение, аббревиатура, условное обозначение) встречается многократно,

то его необходимо пояснить или расшифровать тогда, когда он встречается первый раз.

Под всеми видами **иллюстраций** (графики, фотографии, схемы и т.п.) пишется «Рис.» (сокращение слова рисунок) и после одного отступа арабская цифра, обозначающая номер главы, и через точку - номер самого рисунка в пределах этой главы. *Например*, рисунок 3-й в 1-й главе обозначается как «Рис. 1.3.».

На каждую иллюстрацию должна быть ссылка в тексте, *например*, «как показано на рис. 1.3.». Размещают иллюстрацию на следующем листе после первого ее упоминания. При необходимости второй и последующей ссылок на иллюстрацию используют конструкцию - см. рис. 1.3. Если в работе приведена одна иллюстрация, то ее не номеруют и слово «Рис.» не пишут.

Таблицы нумеруют последовательно арабскими цифрами в пределах главы. Всем таблицам должны быть даны названия до 10 слов, точка в конце заголовка не ставится, заголовок таблицы не подчеркивается. В правом верхнем углу таблицы над соответствующим заголовком помещают надпись «Таблица» (с заглавной буквы и без сокращений) с указанием номера этой таблицы, состоящего из номера главы и порядкового номера таблицы (без

Таблицу размещают после первого упоминания о ней в тексте таким образом, чтобы читать ее можно было без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке. На таблицы в соответствующих местах текста даются ссылки, органично вписанные в структуру предложения. *Примеры:* «результаты сведены в табл. 3.1.», «в табл. 2.3. приводятся данные о», при повторной ссылке – «см. табл. 2.3». Примечания и сноски, касающиеся содержания таблиц, следует писать непосредственно под таблицей.

5. Заключение помещается в конце работы. В заключении дается краткое обобщение всего изложенного в работе материала, приводятся основные выводы и результаты работы. Из текста заключения должно быть, что цели и задачи работы полностью достигнуты, а также должна быть дана

оценка перспектив исследуемой проблемы в целом и конкретные предложения.

6. Список используемых источников и литературы. Список содержит перечень источников и литературы (в том числе Internet-источники), используемых при ее выполнении. Список должен содержать 15-20 наименований современных (**не старше 5 лет**) источников и литературы. Материал в списке литературы рекомендуется располагать в алфавитном порядке, со сквозной нумерацией: фамилия и инициалы автора или авторов; название, область выходных данных - место издания, издательство, дата издания, сведения об объеме издания (пример оформления приведен в приложении 3).

7. Приложения помещаются после списка используемых источников и литературы. Каждое приложение начинается на новом листе с указанием номера. В правом верхнем углу с заглавной буквы печатают слово «Приложение». Ниже размещают заголовок. Иллюстрации, таблицы и формулы нумеруются в пределах каждого приложения отдельно, то есть нумерация рисунков, формул и таблиц внутри приложений своя собственная и не связана с нумерацией в других приложениях и в содержательной части дипломной работы.

Приложения должны иметь непосредственное отношение к работе, если можно обойтись без какого-то приложения, без особого ущерба для целостности, то его следует исключить. Нет смысла приводить приложения только лишь ради наращивания объема.

***На последней странице работы ставится личная подпись
выпускника!***