

Министерство образования Белгородской области

Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Алексеевский агротехнический техникум»

РАССМОТРЕНА
На педагогическом совете
протокол №1 от 30.08.2022г



**АДАптиРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА**
ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

по профессии среднего профессионального образования

16675 Повар
Базовой подготовки

адаптированная для обучающихся с ограниченными возможностями
здоровья (различными формами умственной отсталости)

2022г.

Адаптированная образовательная программа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости) ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 16675 Повар. Адаптированная образовательная программа профессионального обучения разработана с учетом требований и рекомендаций следующих нормативно-правовых документов:

- Федерального закона от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

- Постановления Правительства РФ от 29 марта 2019 г. № 363 "Об утверждении государственной программы Российской Федерации "Доступная среда";

- Государственной программы Российской Федерации "Развитие образования", утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. N 1642 (с изменениями);

- Приказа Минобрнауки России «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» от 02.07.2013 г. № 513 (с изменениями);

- с учётом профессионального стандарта "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 6 Юн) и 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: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Алексеевский агротехнический техникум».

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	
1.1.	Общие сведения	
1.2.	Нормативно-правовые и методические основы разработки адаптированной образовательной программы	
1.3.	Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы	
1.4.	Требования к абитуриенту	
1.5.	Используемые определения и сокращения	
1.6.	Категория обучающихся по адаптированной образовательной программе	
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы	
2.1.	Область и объекты профессиональной деятельности	
2.2.	Виды профессиональной деятельности и компетенции	
3.	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	
3.1.	Учебный план (индивидуальный учебный план)	
3.2.	Календарный учебный график	
3.3.	Рабочие программы дисциплин общеобразовательного цикла.	
3.4.	Рабочие программы дисциплин общепрофессионального цикла.	
3.5.	Программы профессионального цикла.	
3.6.	Коррекционно-развивающий блок.	
3.7.	Программы учебной и производственных практик	
3.8.	Программа государственной итоговой аттестации	
4.	Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы	
4.1.	Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся	
4.2.	Организация государственной итоговой аттестации выпускников инвалидов и Выпускников с ограниченными возможностями здоровья	
5.	Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями	
5.1.	Кадровое обеспечение	
5.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение	
5.3.	Материально-техническое обеспечение	
5.4.	Требования к организации практик и обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями	
5.5.	Характеристика социально-культурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	
6.	Разработчики адаптированной образовательной программы	
	Приложение	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Общие сведения

Адаптированная образовательная программа по профессии 16675 «Повар» представляет собой комплекс учебно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости), разработанную с учетом требований рынка труда и на основе Профессионального стандарта "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 6 Юн).

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательные программы рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

Реализация адаптированной образовательной программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

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

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»;
- Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011-2015годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011г.№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 2014г.№2);
- Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23января 2014г.№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»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 18 ноября 2013 г. № 679н об утверждении профессионального стандарта "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 6 Юн);

- 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»;
- Устав ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум».

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2014г.№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. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы

По результатам освоения адаптированной образовательной программы выпускникам присваивается квалификация 3 разряд, повар.

Форма обучения: очная.

Нормативный срок освоения адаптированной программы базовой подготовки по профессии 16675 Повар для обучающихся с нарушением интеллекта - 1 год 10 месяцев.

Срок получения среднего профессионального образования по АОППО базовой подготовки в очной форме обучения составляет 95 недель, в том числе:

обучение по учебным циклам – 67 нед.

производственная практика (по профилю специальности) – 10 нед.

промежуточная аттестация – 3 нед.

каникулы – 13 нед.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Общий объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 2772 академических часа.

По результатам освоения адаптированной образовательной программы выпускникам присваивается квалификация 3 разряд, повар.

1.4. Требования к абитуриенту

К освоению образовательной программы по специальности среднего профессионального образования допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего образования.

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

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при переводе на обучение по адаптированной образовательной программе должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

1.5. Используемые определения и сокращения

Обучающийся с особыми образовательными потребностями – физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих или программа подготовки специалистов среднего звена, адаптированная для обучения лиц с особыми образовательными потребностями с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Адаптационная дисциплина – это элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся с особыми образовательными потребностями.

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 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.

ПССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

ОУ – образовательное учреждение;

УД – учебная дисциплина;

ПМ – профессиональный модуль;

ПК – профессиональная компетенция;

ОК – общая компетенция программа подготовки квалифицированных рабочих, специалистов;

МДК – междисциплинарный курс программа 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.

1.6. Категория обучающихся по адаптированной образовательной программе с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости)

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие

образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:...

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
<p>Обучающийся по профессии Повар готовится к следующему виду деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов; - приготовление блюд из рыбы и морепродуктов; - приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов; - приготовление супов и соусов; - приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; - приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. 	<p>ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов</p> <p>ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>ПМ.03 Приготовление супов и соусов.</p> <p>ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.</p> <p>ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</p> <p>ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок.</p>

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

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

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,

	осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации.

Профессиональные компетенции:

Основные виды деятельности	Код и формулировка компетенции	Показатели освоения компетенции
Обучающийся по профессии Повар готовится к следующему виду деятельности: - приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов; - приготовление блюд из рыбы и морепродуктов; - приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов; - приготовление супов и соусов; - приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и	ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	Практический опыт: Умения: выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий; - выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений; - перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель, удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси; - мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки; нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень; - размораживать рыбу, мясо, птицу, производить разделку, потрошение рыбы, птицы, дичи, сельди, кильки, обработку субпродуктов.
	ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	
	ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	
	ПК 2.2 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	
	ПК 2.3	

<p>макаронных изделий; - приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.</p>	<p>Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий ПК 2.4 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. ПК 3.1 Готовить бульоны и отвары. ПК 3.2. Готовить простые супы. ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы. ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. ПК 6.1.</p>	<p>Знания: правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; - правила нарезки хлеба; - сроки и условия хранения очищенных овощей; - устройство, правила регулировки и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок; - безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.</p>
---	---	--

	<p>Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты. ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски. ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>	
--	---	--

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план

Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

В учебном плане по профессии 16675 Повар отображена логическая последовательность освоения учебных циклов и разделов АОП (дисциплин, профессиональных модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указаны максимальная, самостоятельная и обязательная учебная нагрузка обучающихся по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, общая трудоемкость АОП в часах, а также формы промежуточной аттестации.

Обязательная часть АОП по циклам составляет около 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. В обязательных частях учебных циклов указан перечень обязательных дисциплин и профессиональных модулей (включая междисциплинарные курсы) в соответствии с требованиями ФГОС СПО к данной специальности и уровню подготовки.

Вариативная часть около 30 % дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, знаний и умений.

Кроме учебных циклов образовательная программа включает в себя следующие разделы: учебная практика, производственная практика, промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация.

В учебном плане также представлен перечень формируемых общих и профессиональных компетенций и их распределение по дисциплинам, профессиональным модулям и практикам.

Начало занятий – 1 сентября. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки

обучающегося составляет при 5-дневной учебной неделе 30 академических часов.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Возможны следующие формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные. Образовательная организация определяет максимальное количество часов консультаций по каждой дисциплине и профессиональному модулю.

Численность обучающихся в учебной группе составляет не более 15 человек. Исходя из специфики образовательной организации лабораторно-практические занятия и практика могут проводиться образовательной организацией с группами обучающихся меньшей численности и отдельными обучающимися, а также с разделением группы на подгруппы не менее 8 человек. Образовательная организация вправе объединять группы обучающихся при проведении учебных занятий в виде лекций.

Практика является обязательным разделом АОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации АОП предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

3.2. Календарный учебный график

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

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении АОП, формируется на учебный год на основе требований ФГОС СПО.

Структура учебного плана

Число учебных дней в неделе 5

Недельная нагрузка – 30 часа в неделю;

- | | | |
|-----------------|--------------------------------|---|
| I курс: | 52 недели, в том числе: | I полугодие: - 17 недель |
| | | 2 недели – зимние каникулы |
| | | II полугодие: - 22 недели |
| | | 1 неделя – промежуточная аттестация |
| | | 1 неделя – праздничные дни |
| | | 9 недель – летние каникулы |
| II курс: | 43 недели, в том числе: | I полугодие: - 17 недель |
| | | 2 недели – зимние каникулы |
| | | II полугодие: - 22 неделя (из них 10 недель производственной практика) |
| | | 1 неделя – итоговая аттестация |
| | | 1 неделя – праздничные дни |

I. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

курсы	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь																										
I																																К																															
II																																ИА																															

Условные обозначения: Т – теоретическое обучение; П – производственное обучение; ПА – промежуточная аттестация; ИА – аттестация; К – каникулы.

II. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ)

Курсы	Теоретическое обучение	Промежуточная(итоговая) аттестация	Производственное обучение	Производственная практика	Праздничные недели	Каникулы	Всего
I	39	1	39	-	1	11	52
II	28	2	28	10	1	2	43
Всего:	67	3	67	10	2	13	95

индекс	Наименование циклов, блоков, дисциплин, практик	Форма аттестации	Всего часов	Распределение нагрузки по курсам, семестрам (час)									
				1 курс				Итого 1 курс	2курс				Итого 2 курс
				1 семестр		2 семестр			3 семестр		4 семестр		
				17 недель		22 недели			17 недель		22 недели		
Аудиторные часы	консультации	Аудиторные часы	консультации	Аудиторные часы	консультации	Аудиторные часы	консультации	Аудиторные часы	консультации				
О.00	Общеобразовательный цикл												
О.01	Основы правоведения		32								22	10	32
О.02	Основы деловой культуры и психология общения		44	34	10			44					
О.03	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	49						17	4	22	6	49
О.04	Физическая культура	ДЗ	88	34	4	44	6	88					
О.05	История родного края		22								22	4	26
ОП.00	Общепрофессиональный цикл												
ОП.01	Основы экономики отрасли		28								22	6	28
ОП.02	Подготовка к обслуживанию и сервировка стола	ДЗ	78	34		44		78					
ОП.03	Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности	ДЗ	44						34	10			44
ОП.04	Основы экологии		22								22		22
П.00	Профессиональный цикл												
П.01	Оборудование предприятий общественного питания	ДЗ	86	17	10	22	10	59	17	10			27
П.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		27	17	10			27					
П.03	Кулинария	ДЗ	206	34	22	22	10	88	68	10	30	10	118
ПО.01	Производственное обучение	Э кв, Э кв	1338	306		528		834	306		198		504
ПП.01	Производственная практика		300								300		300

КР.01	Коррекционно - развивающий блок												
КР.01	Лечебная физическая культура	ДЗ	66						34	6	22	4	66
КР.02	Социальная адаптация в современных социально-экономических условиях		34	34				34					
КР.03	Помоги себе сам		34						34				34
	Итого		2772	510	56	660	26	1522	510	40	660	40	1250

- 3.3. Рабочие программы дисциплин общеобразовательного цикла.
- 3.4. Рабочие программы дисциплин общепрофессионального цикла.
- 3.5. Программы профессионального цикла.
- 3.6. Коррекционно-развивающий блок.
- 3.7. Программы учебной и производственных практик.
- 3.8. Программа государственной итоговой аттестации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

По профессии 16675 Повар для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям адаптированной образовательной программы создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных домашних заданий или в иных формах, определенных программой конкретной дисциплины (профессионального модуля).

Промежуточная аттестация по дисциплинам и междисциплинарным курсам осуществляется комиссией или преподавателем, ведущим данную дисциплину, междисциплинарный курс, в форме экзамена, зачета, дифференцированного зачета или в иной форме, предусмотренной учебным планом и программой дисциплины, профессионального модуля.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются образовательной организацией с учетом ограничений здоровья.

Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья также устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

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

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

Государственная итоговая аттестация выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы и письменной экзаменационной работы.

Обязательным требованием к выпускной квалификационной работе является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей основной профессиональной образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может проводиться с использованием дистанционных образовательных технологий.

Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья предусматривает предоставление при необходимости специализированных технических средств и оказание технической помощи.

В случае проведения государственного экзамена форма его проведения для выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация адаптированной образовательной программы обеспечивается педагогическими кадрами техникума, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически занимающиеся научно-методической деятельностью.

Кадровое обеспечение включает в штат техникума должности педагога-психолога, социального педагога (социального работника), специалиста по специальным техническим и программным средствам обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов и других необходимых специалистов с целью комплексного сопровождения их обучения.

Ассистент (помощник/мастер, выполняющий функцию классного руководителя) оказывает техническую помощь в части передвижения по техникуму, получении информации и ориентации, в обеспечении коммуникации, в том числе с использованием коммуникативных устройств, планшетов, средств альтернативной коммуникации. Ассистент (помощник/мастер, выполняющий функцию классного руководителя) обеспечивает или консультирует по подбору и использованию технических средств, необходимых для эффективного освоения программ СПО и ПО, в том числе технических средств, обеспечивающих социально-бытовую адаптацию в образовательном процессе.

Работа педагога-психолога (психолога, специального психолога) с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами в профессиональных образовательных организациях заключается в создании благоприятного психологического климата, формировании условий, стимулирующих личностный и профессиональный рост, обеспечении психологической защищенности 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 инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и их семей в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации и социализации.

Специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения инвалидов помогают использовать эти средства педагогам и обучаемым, содействующих в обеспечении обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов дополнительными способами передачи, освоения и воспроизводства учебной информации, занимающихся разработкой и внедрением специальных методик, информационных технологий и дистанционных методов обучения.

Педагогические кадры ознакомлены с психолого-физиологическими особенностями обучающихся с инвалидностью 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;
- использованием ресурсов других организаций на основе договора о сетевом взаимодействии.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

(прописывается программное обеспечение, формы печатных и электронных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья и восприятия информации)

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

Каждый обучающийся инвалид или обучающийся 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 колледжа 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 инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

5.3. Материально-техническое обеспечение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 16675 Повар, квалификация 3 разряд, повар. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

4. История

5. Информатика

8. Общественно-педагогических дисциплин

14. Безопасность жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории:

1. Учебной кухни, ресторана.

2. Учебного кондитерского цеха.

Спортивный комплекс:

1. Спортивный зал

2. Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.

3. Стрелковый тир.

Залы:

1. Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет.

2. Актный зал.

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

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Организация проведения практики, предусмотренной образовательной программой, осуществляется образовательной организацией на основе договоров с организациями, осуществляющими деятельность по образовательной программе.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается колледжем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При определении мест прохождения обучающимся инвалидом учебной и производственных практик учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения инвалидами практики создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями приказа Минтруда России от 19.11.2013 г. № 685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности».

5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

В техникуме выстроена эффективная система психолого-педагогического сопровождения и реабилитации обучающихся с ОВЗ и инвалидов, которую осуществляют специалисты высокой квалификации: психолог, социальный педагог, преподаватели и включает в себя: социально-педагогическую и психологическую реабилитацию (социальная диагностика и консультирование; правовая защита обучающихся; диагностика эмоционального состояния; разработка индивидуальной программы; оказание психологической помощи и поддержки обучающимся в сложных жизненных ситуациях; психологическая поддержка студентов в учебном процессе; специфические методические приемы и средства обучения; дисциплины коррекционной направленности по развитию познавательной активности, межличностного общения, расширению социальных связей и т.д.).

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, которая носит название «сопровождение». Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций. Сопровождение носит

непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;

- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;

- профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, гармонизацию их психического состояния, профилактику обострений основного заболевания, а также на нормализацию фонового состояния, включая нормализацию иммунного статуса, что непосредственно снижает риск обострения основного заболевания;

- социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации. Это содействие в решении транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, назначение именных и целевых стипендий различного уровня, организация досуга, летнего отдыха обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения и т.д.

Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья техникум внедряет такую форму сопровождения, как волонтерское движение среди студенчества. Волонтерское движение не только способствует социализации инвалидов, но и влияет на развитие общекультурного уровня у остальных обучающихся, формирует гражданскую, правовую и профессиональную позицию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Инвалиды и обучающиеся с ОВЗ имеют возможность принимать участие в студенческом самоуправлении, спортивных секциях и творческих коллективах. В техникуме организовано привлечение обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья к участию в конкурсах и олимпиадах профессионального мастерства на различных уровнях, таких как: чемпионат профессионального мастерства «Абилимпикс», научно-практические конференции и др. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, ее профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства.

6. Разработчики адаптированной образовательной программы:

Хмыз Е.В., преподаватель общеобразовательных дисциплин ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

Зюбан М.С., преподаватель общеобразовательных дисциплин ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

Шатохин В.И., педагог - организатор ОБЖ ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

Ткачев В.И., преподаватель общеобразовательных дисциплин ОГАПОУ «Алексеевский

агротехнический техникум»

Николаева Е.М., преподаватель общеобразовательных дисциплин ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

Долгих Г.Г., преподаватель общеобразовательных дисциплин ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

Иваниенко Т.А., преподаватель общеобразовательных дисциплин ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

к АОППО по профессии
16675 « Повар»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

0. 01 «Основы правоведения»

2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Программа учебной дисциплины О.01 «Основы правоведения» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки рабочих по профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Целью обучения предмета является знакомство учащихся с основными положениями Конституции Российской Федерации, правами и обязанностями граждан Российской Федерации, системой органов государственной власти – законодательными, исполнительными и судебными органами. При изучении тем «Семейное право», «Трудовое право» и «Уголовная и административная ответственность несовершеннолетних» учащиеся знакомятся с основными понятиями по данным темам. При проведении практических работ учащиеся смогут закрепить полученные знания при решении правовых задач по данным темам.

Знания, приобретенные при изучении данной дисциплины, должны помочь учащимся сориентироваться в условиях современной правовой реальности, соблюдать требования законности и правопорядка, применять правовые знания в жизни и трудовой деятельности.

Программа включает в себя четыре темы: «Конституция Российской Федерации», «Семейное право», «Трудовое право», «Уголовная и административная ответственность несовершеннолетних».

По окончании изучения предмета «Основы правоведения» учащиеся должны:

- а) иметь представление об основах государственного, трудового, семейного, уголовного и административного права Российской Федерации;
- б) иметь представление о системе органов государственной власти в Российской Федерации, законодательных, исполнительных и судебных органов;
- в) знать личные, политические и социально-экономические права и свободы граждан, обязанности граждан;
- г) знать правовые нормы в сфере регулирования трудовой деятельности граждан, права и обязанности работника и работодателя; правовые нормы в сфере регулирования семейных отношений.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Учебная работа

№ п/п	Виды работ	I курс		II курс		Всего часов
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол	
1	Уроки теоретического обучения	-	-	-	39	39
2	Практические занятия	-	-	-	4	4
	Всего	-	-	-	43	43

2.2. Перечень контрольных работ

№ п/п	Тема	Контрольный срок проведения
1	Перечислите виды правовых актов, которые регулируют трудовые отношения	февраль
2	Дайте характеристику своего правового положения в трудовом праве	март
3	Перечислите требования, предъявляемые к трудовому договору (контракту)	март
4	Составьте перечень документов, необходимых для приёма на работу	апрель
5	В чём значение трудовой книжки, и какие сведения в ней указываются?	май
6	Каков порядок расторжения трудового договора?	май

2.3. Перечень практических работ

№	Тема практической работы	Примерный срок проведения
1	Заполнить таблицу «Основные статьи Конституции Российской Федерации»	январь
2	Решение задач по основным статьям семейного права	февраль
3	Трудовое право	март
4	Решение практических ситуаций по основным статьям уголовной и административной ответственности несовершеннолетних	апрель

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Темы	Количество часов	В том числе практические работы	Уровень изучения и усвоения
1	Конституция Российской Федерации	4	1	2
2	Семейное право	5	1	2
3	Трудовое право	6	1	2
4	Уголовная и административная ответственность несовершеннолетних	7	1	2
	Всего:	22	4	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Конституция Российской Федерации

- 1.1. Конституция Российской Федерации 1993 года. Российская Федерация – демократическое, федеративное, суверенное, гражданское, социальное государство.
- 1.2. Федеративное устройство Российской Федерации. Виды субъектов Российской Федерации.
- 1.3. Права и свободы человека и гражданина Российской Федерации: личные, политические, социально-экономические. Обязанности граждан Российской Федерации.
- 1.4. Органы государственной власти Российской Федерации. Президент Российской Федерации – глава государства.
- 1.5. Законодательный орган Российской Федерации – Федеральное Собрание: Совет Федерации и Государственная Дума.
- 1.6. Правительство Российской Федерации – высший исполнительный орган государственной власти.
- 1.7. Судебная система Российской Федерации.

Тема 2. Семейное право

- 2.1. Семейный кодекс Российской Федерации. Понятие семьи. Брак, условия его заключения. Прекращение брака. Права и обязанности супругов.
- 2.2. Права и обязанности родителей. Права детей в семье.
- 2.3. Алиментные обязательства членов семьи. Опекa. Попечительство. Усыновление.

Тема 3. Трудовое право

- 3.1. Трудовой кодекс Российской Федерации.

- 3.2. Понятия работник и работодатель. Права и обязанности работника и работодателя.
- 3.3. Трудовой договор. Условия и срок трудового договора. Документы для заключения трудового договора. Испытательный срок.
- 3.4. Рабочее время. Виды отдыха.
- 3.5. Правовое регулирование труда работников в возрасте до 18 лет.

Тема 4. Уголовная и административная ответственность несовершеннолетних

- 4.1. Уголовный кодекс и Кодекс об административных правонарушениях Российской Федерации.
- 4.2. Понятие и состав преступления. Особенности уголовной ответственности и наказания несовершеннолетних. Судимость. Условное осуждение. Амнистия. Помилование.
- 4.3. Понятие и состав административного правонарушения. Административная ответственность и виды наказаний несовершеннолетних.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины предусматривает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- методические пособия по предмету;
- комплект учебников;
- раздаточный материал для проведения контрольной работы.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер (учительский);
- учебный материал в электронном виде.

Рабочая программа может быть реализована с применением различных образовательных технологий, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

3.2. Основные печатные издания

1. Шкатулла В.И., Основы права, учебное пособие для учащихся нач. проф. образования/ В.И.Шкатулла. – М.: издательский центр «Академия», 2009.- 288 с.
2. Козлова, Е.И., Кутафин, О.Е. Конституционное право Российской Федерации / Е.И. Козлова, О.Е.Кутафин – М.: издательский центр «Академия», 2009.- 176 с.
3. Конституция Российской Федерации
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
5. Семейный кодекс Российской Федерации
6. Трудовой кодекс Российской Федерации
7. Трудовое право России / Под ред. С.П.Маврина и Е.Б.Хохлова. – М., 2002.
8. Уголовный кодекс Российской Федерации
9. Федеральный закон от 15 ноября 1997 г. № 143-ФЗ «Об актах гражданского состояния»
10. Яковлев, А.И. Основы правоведения, учебник для учащихся нач. проф. образования/ А.И.Яковлев – М.: Издательский центр «Академия», 2006.

3.2.1. Дополнительное методическое обеспечение

1. Комплект заданий в тестовой форме
2. Раздаточный материал по темам программы
3. Контрольные вопросы по курсу

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется на теоретических занятиях, текущий контроль.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> • Использовать нормы позитивного социального поведения; • Использовать свои права адекватно законодательству; • Обращаться в надлежащие органы и службы за предоставлением услуг; • Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; • Составлять необходимые заявления, обращения; • Составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве; • Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях. 	<p>Оценка выступления по изученным темам</p> <p>Оценка ведения конспекта</p> <p>Оценка выполнения практических заданий</p>
<p>Знания:</p> <p>Механизмов социальной адаптации;</p> <p>Основополагающих международных документов относящихся к правам инвалидов;</p> <p>Основ гражданского и семейного законодательства;</p> <p>Основ трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;</p> <p>Основных правовых гарантий инвалидов в области социальной защиты и образования;</p> <p>Функций органов труда и занятости населения.</p>	<p>Оценка выступления по изученным темам</p> <p>Оценка ведения конспекта</p> <p>Оценка выполнения практических заданий</p>

к АОППО по профессии
16675 « Повар»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**О.02 «Основы деловой культуры и
психология общения»**

2021год

Рабочая программа дисциплины О.02 «Основы деловой культуры и психология общения» составлена на основе программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ – выпускников специальной (коррекционной) школы, разработана на основе адаптированного учебного плана и профессионального стандарта по профессии «Повар».

Рассмотрена
на заседании Педагогического совета
Протокол № 1 от «31» 08 2021 г.
Председатель *А.А. Вишневецкий* А.А. Вишневецкий

Утверждаю:
Директор ОГАПОУ «ААТ»
А.А. Вишневецкий
Приказ № 08 от «31» 08 2021 г.



Рассмотрена
предметно - цикловой комиссией
социально-гуманитарная дисциплина
Протокол № 1 от «28» 08 2021 г.
Председатель *А.Б. Фокина*

Разработчик: *Хмыз Е.В.* Хмыз Е.В., преподаватель ОГАПОУ

«Алексеевский агротехнический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Программа учебной дисциплины О.02 «Основы деловой культуры и психология общения» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки рабочих по профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В жизни подростков есть вопросы, на которые ни одна из изучаемых в учебном заведении наук не даёт ответа. Кто Я? Какой Я? Почему одни люди относятся ко мне хорошо, доброжелательно, а другие враждебно? Как избежать недоразумений, ссор с окружающими? Особенно трудно разобраться в этом подросткам с дефектами в развитии.

Дисциплина «Основы деловой культуры и психология общения» поможет ответить на многие из этих вопросов. Через занятия ведётся подготовка учащихся с особыми психофизиологическими и интеллектуальными особенностями к выполнению различных социальных ролей, формирование социального опыта и навыков социального взаимодействия.

Цель освоения УП (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО): приобретение студентами теоретических знаний и практических умений в области психологии общения.

Задачи освоения УП (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- формирование коммуникативной компетентности будущих рабочих;
- развитие навыков эффективного общения, необходимого для работы;
- развитие умения использовать знания в области психологии общения в и регулировании конфликтных ситуаций;
- формирование навыков соблюдения этических норм общения.

Профессиональная деятельность повара предусматривает социально-психологические связи и отношения, что неразрывно связано с формированием знаний и умений в сфере общения.

В результате освоения раздела «Психология общения» студент **должен уметь:**
-применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
-использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

В результате освоения дисциплины «Психология общения» студент **должен знать:**

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

Освоение содержания учебного предмета «Психология общения» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

личностных:

ЛР 02. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 03. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 04. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»

ЛР 07. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 08. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР 09. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

метапредметных:

МР 01. Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно

МР 03. Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания

МР 04. Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных

источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

МР 08. Владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства

предметных:

- сформированность представлений о культуре личности современного специалиста;
- владение комплексом знаний о психологической, информационной и деловой культуре;
- освоение умений и навыков познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения конфликтов;
- сформированность навыков жизнестойкости у студентов;
- умение правильно обрабатывать, передавать и хранить информацию;
- владениями основ конфликтологии;
- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 – ОК 05	Применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности. Использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	Техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения. Этические принципы общения. Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. Приемы саморегуляции в процессе общения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Из них:		Уровень усвоения
			теория	ЛПЗ	
1	Введение	2	2		2
2	Психология общения	16	12	4	2
3	Этическая культура	10	8	2	2
4	Организационная культура	6	6	-	2
	Консультации	10			
	ИТОГО:	44	28	6	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, личностных результатов формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Введение	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Задачи предмета «Этика и психология общения». Общее понятие о культуре и ее роли в обществе. Понятия: эстетический вкус, эстетические требования к моде и стилю современного человека, о роли искусства в повышении общей культуры человека.</p>	2	ОК 01-ОК 05 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11
Раздел 1. Психология общения			
Тема № 1.1. Основные сведения о психологических процессах и состояниях	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Основные сведения о психологических процессах (ощущение, воображение, представление, мышление, эмоции, чувства, воля); о психических свойствах (темперамент, характер); о психических состояниях человека (бодрость, усталость, удовлетворенность, активность).</p>	2	ОК 01-ОК05 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11
Тема № 1.2. Психологическая структура личности	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Индивидуально- психологические качества личности: темперамент, характер, воля, способности, эмоции. Структура личности.</p>	2	ОК 01-ОК 05 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11
Тема № 1.3. Виды темперамента	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Темперамент человека, его проявление в общении. Темперамент и характер. Темперамент и творчество. Разновидности типов личности и особенности их поведения.</p>	2	ОК 01-ОК 05 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11
Тема № 1.4 Характер и способности	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Характеристика характера, черты характера. Способность, одаренность, талант.</p>	2	ОК 01-ОК 05 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11
Тема №1.5 Процесс	Содержание учебного материала	2	ОК 01-ОК 05 ЛР

делового общения.	Процесс делового общения. Коммуникация и ее особенности. Средства общения. Роль эффекта восприятия в деловом общении. Понятие межличностного восприятия в общении. Роль эмоций в общении. Имидж и самопрезентация.		2 ЛР 3 ЛР 4, ЛР 7 ЛР 11
Тема № 1.6 Психология конфликтов	Содержание учебного материала	2	ОК 01-ОК 05 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 9
	Структура конфликта. Объект конфликтной ситуации, цели, субъективные мотивы его участников, оппоненты, конкретные лица, являющиеся его участниками.		
	Практическое занятие 1. Развитие навыков установления контакта	2	ОК 02, ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11
	Практическое занятие 2 Отработка приемов эффективного слушания	2	ОК 02, ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11
Раздел 2. Этическая культура			
Тема № 2.1 Общее понятие об этической культуре.	Содержание учебного материала	2	ОК 01-ОК 05 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 9
	Общее понятие об этической культуре. Взаимосвязь понятий «мораль» и «этика». Основные категории этики. Нравственные принципы. Понятие о профессиональной этике. Моральные принципы в профессиональной этике, их значение.		
Тема № 2.2 Культура общения	Содержание учебного материала	2	ОК 01-ОК 05 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 9
	Поведение человека, его зависимость от нравственных качеств личности. Нравственные требования к профессиональному поведению работников контактной зоны. Понятие об этике. Сферы действия этики. Аспекты проявления культуры общения. Критерии оценки культуры общения		
Тема № 2.3. Понятие «культура речи», «речевой этикет».	Содержание учебного материала	2	ОК 01-ОК 05 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 9
	Понятие «культура речи», «речевой этикет». Нейтральная тональность речевого общения на предприятиях сферы услуг. Техника речи. Обращение, виды обращения, выбор вида обращения. Культура телефонного диалога.		
Тема № 2.3. Роль этической культуры личности в профессиональной деятельности, в деловом общении.	Содержание учебного материала	2	ОК 01-ОК 05 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 9
	Роль этической культуры личности в профессиональной деятельности повара, в деловом общении на предприятии.		

	Практическое занятие 3. Речевой этикет. Ролевые игры с употреблением речевых формул общения «Знакомство», «Приветствие и прощание», «Извинение» Ролевые игры с употреблением речевых формул общения «Как сказать НЕТ», «Поздравление, благодарность», «Просьба, совет»	2	ОК 01-ОК05 ЛР 2, ЛР 3, ЛР 04, ЛР 7, ЛР 09, ЛР 11
Раздел 3. Организационная культура			
Тема № 3.1 Назначение организационной культуры для делового общения	Содержание учебного материала Общие понятия об организационной культуре, её назначение для делового общения в сфере профессиональной деятельности человека.	2	ОК 01-ОК05 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 11
Тема № 3.2 Правила и Культура обслуживания на предприятии общественного питания.	Содержание учебного материала Правила обслуживания на предприятиях сферы услуг. Новые методы выполнения работ, новые формы обслуживания клиентов, дополнительные виды услуг. уровень организации труда.	2	ОК 01-ОК 05 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 11
Тема № 3.4 Факторы и средства, обеспечивающие современный уровень организации труда в сфере услуг	Содержание учебного материала Факторы и средства, обеспечивающие современный уровень организации труда в сфере Культура обслуживания. Эстетические требования к выполненным работам, услугам и их оформлению, влияние психологических аспектов на организационную культуру. услуг.	2	ОК 01-ОК 05 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 11
Консультации		10	
Всего:		44	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины предусматривает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- методические пособия по предмету;
- комплект учебников;
- раздаточный материал для проведения контрольной работы.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер (учительский);
- учебный материал в электронном виде.

Рабочая программа может быть реализована с применением различных образовательных технологий, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Г.М. Шеламова. Деловая культура и психология общения: Учебник для НПО – М.: Издательский центр «Академия», 2013 – 192 с.

Электронные ресурсы:

1.Бороздина, Г. В. Психология и этика деловых отношений : учебное пособие / Г. В. Бороздина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2015. — 228 с. — ISBN 978-985-503-500-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/67604> (дата обращения: 06.09.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

Образовательный портал: www.edu.sety.ru

2. Цуранова, С. П. Психология и этика деловых отношений. Практикум : учебное пособие / С. П. Цуранова, И. М. Павлова, А. С. Вашкевич. — 5-е изд. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2018. — 192 с. — ISBN 978-985-503-767-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93396> (дата обращения: 06.09.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. www.zakonrf.info/tk/

4. www.ilikebooks.ru/23607-shelamova-gm-delovaja-kultura

5. <https://moodle.kstu.ru/mod/book/view.php?id=40005>

3.3. Методическое обеспечение

- Набор упражнений, психологических игр.

- Наглядные рисованные материалы.
- Аудиовизуальные средства, видеотека.
- Художественные тексты.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания:		
Техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения. Этические принципы общения. Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. Приемы саморегуляции в процессе общения.	Знать: -техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; -этические принципы общения; -источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; -приемы саморегуляции в процессе общения.	Устный опрос.
Умения:		
Применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности. Использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	Уметь: -применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; -использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	Устный опрос. Контрольная работа

Вопросы для письменной контрольной работы (срез знаний)

1 вариант

1. Что такое профессиональная этика?
2. Из чего складывается понятие личности?
3. Охарактеризовать особенности психических процессов таких, как ощущение и восприятие.
4. Перечислить виды памяти. Их краткая характеристика.
5. Что такое дизайн, его назначение.
6. Что необходимо для сохранения физического и морального здоровья?
7. Что такое конфликт?
8. Перечислите возможные меры предотвращения и успешного разрешения конфликта.

2 вариант

1. Что такое этическая культура?
2. Из каких элементов складывается общение?

3. Дать определение понятию «характер человека». Перечислить виды характера.
4. В чем выражается профессиональная позиция?
5. На чем основываются хорошие взаимоотношения между людьми?
6. Какие качества необходимо для установления правильных отношений с клиентами?
7. Перечислите возможные причины возникновения конфликта.
8. Перечислите факторы, обеспечивающие современный уровень организации труда в сфере услуг.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

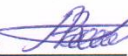
№ п/п	Тема практической работы	Контрольный срок проведения	
		1 курс	
		1 пол	2 пол
1	Развитие навыков установления контакта	октябрь	
2	Отработка приемов эффективного слушания	октябрь	
3	Речевой этикет. Ролевые игры с употреблением речевых формул общения «Знакомство», «Приветствие и прощание», «Извинение» Ролевые игры с употреблением речевых формул общения «Как сказать НЕТ», «Поздравление, благодарность», «Просьба, совет»	декабрь	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

О.03 «Основы безопасности жизнедеятельности»


2021год

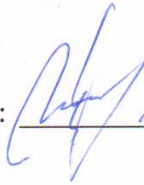
Рабочая программа дисциплины О.03 «Основы безопасности жизнедеятельности» составлена на основе программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ – выпускников специальной (коррекционной) школы, разработана на основе адаптированного учебного плана и профессионального стандарта по профессии «Повар».

Рассмотрена
на заседании Педагогического совета
Протокол № 1 от «31» 08 2021 г.
Председатель  А.А. Вишневецкий

Утверждаю:
Директор ОГАПОУ «ААТ»
 А.А. Вишневецкий
Приказ № от «31» 08 2021 г.



Рассмотрена
предметно - цикловой комиссией
естественно-научных дисциплин
Протокол № 1 от «31» 08 2021 г.
Председатель  В.В. Тарарич

Разработчик:  И. Шатковская, преподаватель ОГАПОУ
«Алексеевский агротехнический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Программа учебной дисциплины О.03 «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки рабочих по профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Согласно «Рекомендациям по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 29.05.2007 № 03-1180) основы безопасности жизнедеятельности изучаются как базовый предмет в учреждениях начального профессионального образования (далее – НПО) и среднего профессионального образования (далее – СПО) в объеме 39 часов независимо от профиля получаемого профессионального образования.

Примерная программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **освоение знаний** о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;
- **воспитание** ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;
- **развитие** черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;
- **овладение умениями** оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

№	Темы	Количество часов			Уровень усвоения
		Всего	Теория	Практические занятия	
1	Введение	1	1		1
2	Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья	10	5	5	2
3	Государственная система обеспечения безопасности населения	8	8		2
4	Основы обороны государства	10	10		2
5	Основы медицинских знаний и здорового образа жизни	10	5	5	2
	Всего:	39	29	10	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Введение

Основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности.

Тема 2. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья

Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни – основа укрепления и сохранения личного здоровья.

Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой.

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.

Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества.

Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика.

Первая медицинская помощь при травмах и ранениях. Первая медицинская помощь при острой сердечной недостаточности и инсульте.

Первая медицинская помощь при остановке сердца.

Тема 3. Государственная система безопасности населения

Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

Краткая характеристика наиболее вероятных для данной местности и района проживания чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения.

Гражданская оборона, основные понятия и определения, задачи гражданской обороны.

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.

Виды защитных сооружений. Правила поведения в защитных сооружениях. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ. Санитарная обработка людей после пребывания их в зонах заражения.

Организация гражданской обороны в общеобразовательном учреждении, ее предназначение.

Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника.

Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.

Тема 4. Основы обороны государства

История создания Вооруженных Сил России.

Вооруженные Силы 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.

Космические войска: 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.

Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности. Реформа Вооруженных Сил.

Тема 5. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества. Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка.

Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Вредные привычки и их влияние на здоровье. Профилактика вредных привычек и злоупотребления наркотическими веществами. Ранние половые связи и их последствия для здоровья. Инфекции, передаваемые половым путем, и их профилактика.

Здоровый образ жизни – необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья. 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.

Правовые аспекты 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». Беременность и гигиена беременности. Уход за младенцем.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

№ п/п	Тема	Срок проведения	
		2 курс	
		1 пол	2 пол
1	Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья. Решение ситуационных задач	октябрь	
2	Основы медицинских знаний и здорового образа жизни. Решение ситуационных задач		апрель

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины предусматривает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- методические пособия по предмету;
- комплект учебников;
- раздаточный материал для проведения контрольной работы.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер (учительский);
- учебный материал в электронном виде.

Рабочая программа может быть реализована с применением различных образовательных технологий, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

3.2. Основные печатные издания

Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 10 кл. Под ред. Воробьева Ю.Л. – М., 2013.

Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 11 кл. Под ред. Воробьева Ю.Л. – М., 2012.

Топоров И.К. Основы безопасности жизнедеятельности. Методические рекомендации. 10—11 кл. – М., 2013.

Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни. 10—11 кл. – М., 2013.

100 вопросов — 100 ответов о прохождении военной службы солдатами и сержантами по призыву и по контракту: Сборник. – М., 2013.

Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности: учеб. для учащихся 10 кл. общеобразоват. учрежд. / А.Т.Смирнов, Б.И.Мишин, В.А.Васнев; под ред. А.Т.Смирнова. — 8-е изд., перераб. – М., 2013.

Армия государства Российского и защита Отечества / Под ред. В.В.Смирнова. – М., 2013.

Федеральные законы «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной службе», «Об альтернативной гражданской службе», «О внесении изменений в Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» № 61-ФЗ и статью 14 Закона РФ «Об образовании», «О противодействии терроризму» // Собрание законодательства Российской Федерации: официальное издание. – М., 1993—2007.

Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Методические рекомендации. 10 кл. – М., 2013.

Смирнов А.Т. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: тестовый контроль знаний старшеклассников: 10—11 кл. / А.Т.Смирнов,

М.В.Маслов; под ред. А.Т.Смирнова. – М., 2013.

Васнев В.А. Основы подготовки к военной службе: Кн. для учителя / В.А.Васнев, С.А.Чиненный. — М., 2013.

Военная доктрина Российской Федерации // Вестник военной информации. – 2013. – № 5.

Дуров В.А. Русские награды XVIII — начала XX в. / В.А.Дуров. – 2-е изд., доп. – М., 2013.

Дуров В.А. Отечественные награды / В.А.Дуров. — М.: Просвещение, 2013.

Конституция Российской Федерации (действующая редакция).

Концепция национальной безопасности Российской Федерации // Вестник военной информации. – 2013. – № 2.

Лях В.И. Физическая культура: Учеб. для 10—11 кл. общеобразоват. учреждений / В.И.Лях, А.А.Зданевич; под ред. В.И.Ляха. — М., 2013

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется на теоретических занятиях, текущий контроль.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и
(освоенные умения, усвоенные знания)	оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> • Использовать нормы позитивного социального поведения; • Использовать свои права адекватно законодательству; • Обращаться в надлежащие органы и службы за предоставлением услуг; • Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; • Составлять необходимые заявления, обращения; • Составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве; • Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях. 	<p>Оценка выступления по изученным темам</p> <p>Оценка ведения конспекта</p> <p>Оценка выполнения практических заданий</p>
<p>Знания:</p>	
<p>Механизмов социальной адаптации;</p> <p>Основополагающих международных документов относящихся к правам инвалидов;</p> <p>Основ гражданского и семейного законодательства;</p> <p>Основ трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;</p> <p>Основных правовых гарантий инвалидов в области социальной защиты и образования;</p> <p>Функций органов труда и занятости населения.</p>	<p>Оценка выступления по изученным темам</p> <p>Оценка ведения конспекта</p> <p>Оценка выполнения практических заданий</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

О.04 «Физическая культура»

2021год

Рабочая программа дисциплины О.04 «Физическая культура» составлена на основе программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ – выпускников специальной (коррекционной) школы, разработана на основе адаптированного учебного плана и профессионального стандарта по профессии «Повар».

Рассмотрена
на заседании Педагогического совета
Протокол № 1 от «31» 08 2021 г.
Председатель *А.А. Вишневецкий* А.А. Вишневецкий

Утверждаю:
Директор ОГАПОУ «ААТ»
А.А. Вишневецкий
Приказ № 7 от «31» 08 2021 г.



Рассмотрена
предметно - цикловой комиссией

ответственно на своем заседании

Протокол № 1 от «31» 08 2021 г.

Председатель *Степанов В.В.* *А.А.*

Разработчик: *Александр Степанов В.В.*, преподаватель ОГАПОУ

«Алексеевский агротехнический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Как показала практика, многие окончившие училище учащиеся вступают в жизнь без необходимой трудовой и физической подготовки, ощущая трудности при переходе на работу в народное хозяйство.

Выпускники, имеющие слабую общую и специальную физическую подготовленность, медленно адаптируются к условиям производства, быстрее устают, чаще склонны к перемене профессии. Профессиональное училище является первым звеном, где проводят профориентационную работу, формируют умения и навыки и совершенствуют физические качества учащихся, необходимые им в дальнейшей трудовой деятельности. Это становится возможным лишь в том случае, если выпускники училищ обладают определенным уровнем развития профессионально важных физических качеств, способны управлять своими движениями и совершать их экономно, без затрат лишней энергии. На выполнение этой комплексной задачи направлены занятия физическими упражнениями с профессионально-прикладной направленностью. Причем профессионально-прикладная физическая подготовка не может быть изолированной, оторванной от общей физической подготовки. Наоборот, ее эффективность возможна только на базе ОФП - только их тесная взаимосвязь и позволит осуществлять подлинно разностороннее физическое воспитание обучающихся.

Требования к уровню подготовки выпускников

В результате изучения физической культуры на профильном уровне учащийся

должен знать:

- о здоровье, профилактике профессиональных заболеваний и увеличении продолжительности жизни;
- требования безопасности на занятиях физической культурой;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности.

должен уметь:

- преодолевать полосы препятствий с использованием различных способов передвижения;
- выполнять приемы самообороны, страховки и самостраховки;
- выполнять комплексы упражнений общей и специальной физической подготовки;
- выполнять соревновательные упражнения и техникотактические действия в избранном виде спорта;
- осуществлять судейство в избранном виде спорта;
- проводить физкультурно-оздоровительные мероприятия в режиме учебного дня, фрагменты уроков физической культуры.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Учебная работа

№ п/п	Виды работ	I курс		II курс		Всего часов
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол	
1	Уроки теоретического обучения	22	-	-	-	22
2	Практические занятия	18	40	20	30	108
	Всего	40	40	20	30	130

2.2. Перечень домашних заданий

№ п/п	Виды работ	Контрольный срок сдачи
1	Упражнения на развитие статической выносливости, устойчивости осанки, силы мышц- сгибателей и разгибателей туловища и рук	май

2.3. Перечень контрольных работ

№ п/п	Тема	Контрольный срок проведения
1	Упражнения на развитие общей выносливости	февраль
2	Упражнения на развитие статической выносливости, устойчивости осанки, силы мышц - сгибателей и разгибателей туловища и рук	март
3	Упражнения на развитие внимания и подвижности нервных процессов	апрель
4	Упражнения на развитие координации и точности движений, пространственную ориентировку, дифференцирование мышечных усилий	май
5	Упражнения корригирующего характера	июнь

2.4. Перечень практических работ

№ п/п	Название работ	Количество часов	Уровень усвоения
-------	----------------	------------------	------------------

1	Контроль за физической подготовленностью	8	3
2	Рекомендации о количестве и содержании физических упражнений для развития и поддержания физического состояния	2	3
3	Упражнения на развитие общей выносливости	20	3
4	Упражнения на развитие статической выносливости, устойчивости осанки, силы мышц-сгибателей и разгибателей туловища и рук	20	3
5	Упражнения на развитие внимания и подвижности нервных процессов	20	3
6	Упражнения на развитие координации и точности движений, пространственную ориентировку, дифференцирование мышечных усилий	20	3
7	Упражнения корригирующего характера	18	3
	Всего	108	

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование тем	Количество часов			Уровень усвоения
		Всего	Теория	Практические занятия	
1	Самоконтроль при занятиях физическими упражнениями	5	5	-	1
2	Контроль за физическим развитием	6	6	-	2
3	Контроль за функциональным состоянием организма	5	5	-	2
4	Контроль за физической подготовленностью	8	2	6	2
5	Методы определения уровня здоровья	4	4	-	2
6	Рекомендации о количестве и содержании физических упражнений для развития и поддержания физического состояния	4	4	-	2
7	Упражнения на развитие общей выносливости	20	1	19	3
8	Упражнения на развитие статической выносливости, устойчивости осанки, силы мышц-сгибателей и разгибателей туловища и рук	20	1	19	3
9	Упражнения на развитие внимания и подвижности нервных процессов	20	2	18	3
10	Упражнения на развитие координации и точности движений, пространственную ориентировку, дифференцирование мышечных усилий	20	2	18	3
11	Упражнения корригирующего характера	22	2	20	3
	ИТОГО:	134	34	100	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Самоконтроль при занятиях физической культурой

Составление плана самостоятельных занятий. Что такое самоконтроль? Субъективные показатели. Объективные показатели.

Тема 2. Контроль за физическим развитием

Метод наружного осмотра и антропометрических исследований. Методы оценки осанки и телосложения. Осанка. Тип телосложения. Комплекция тела. Определение оптимальной массы тела.

Тема 3. Контроль за функциональным состоянием организма

Частота сердечных сокращений (ЧСС). Частота сердечных сокращений и физическая нагрузка. Измерение пульса. Артериальное давление (АД). Процедура измерения АД. Оценка функции внешнего дыхания.

Тема 4. Контроль за физической подготовленностью

Тесты, определяющие физическую подготовленность (подтягивание на перекладине, прыжок в длину с места, тест Купера). Таблицы определения степени подготовленности.

Тема 5. Методы определения уровня здоровья

Система комплексной оценки уровня здоровья Клинико - функциональная характеристика уровня; здоровья. Тест здоровья.

Тема 6. Рекомендации о количестве и содержании физических упражнений для развития и поддержания физического состояния

Частота занятий. Интенсивность занятий. Продолжительность занятий. Характер упражнений. Составная часть оздоровительных физкультурных занятий. Инструкция для занятий оздоровительной физической культурой. Составление комплексов упражнений.

Тема 7. Упражнения на развитие общей выносливости

Бег на 500м, 1000м, 1500м. Преодоление полосы препятствий. Спортивные игры (волейбол, баскетбол, футбол). Лыжные гонки. Эстафеты. Туризм. Бег на коньках.

Тема 8. Упражнения на развитие статической выносливости, устойчивости, осанки, силы мышц-сгибателей и разгибателей туловища и рук

Разновидности прыжков (на левой ноге, на правой ноге, из полного приседа, прыжки «лягушка», прыжки с переносом веса тела слева направо). Приседания с партнером на плечах. Перетягивание в парах. Перетягивание каната. Подвижные игры («Бой петухов», «Чехарда»). Бег на коньках. Хоккей. Лазание по канату. Разновидности бега по узкой опоре. Спуски с гор

в высокой и низкой стойках.

Тема 9. Упражнения на развитие внимания и подвижности нервных процессов

Упражнения по сигналу (звуковому и зрительному). Сгибание рук в упоре по свистку. Бег с ускорением на 20 м. Приседание по сигналу преподавателя флажком. Бег с ускорением на 10 м. Броски теннисным мячом друг в друга с расстояния 3 м. Эстафеты с ведением мяча и бросками на точность. Игра в баскетбол двумя мячами. Подвижная игра «Мяч своему».

Тема 10. Упражнения на развитие координации и точности движений, ориентировку в пространстве, дифференцирование мышечных усилий

Броски теннисного мяча в стену с последующей ловлей поочередно правой и левой руками. Передача баскетбольного мяча в парах с последующей ловлей (двумя руками из-за головы, с ударом о пол, двумя руками от груди, одной рукой). Броски баскетбольного мяча на точность в кольцо, в цель. Упражнения с мячами разной массы. Ведение мяча без зрительного контроля. Ловля мяча после кувырка. Жонглирование двумя мячами. Упражнения с эспандерами. Подвижные игры («К своему флажку», «К своему предмету»). Ходьба на лыжах.

Тема 11. Упражнения корригирующего характера

Разновидности ходьбы (на носках, на пятках, на внутренней и внешней сторонах стопы и др.). Перелазание с каната на канат. Прыжки с высокой опоры через барьер. Броски теннисным мячом друг в друга.

Выполнять требования физической и спортивной подготовки, определяемые вступительными экзаменами в профильные учреждения профессионального образования;

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

спортивный зал

Рабочая программа может быть реализована с применением различных образовательных технологий, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

3.2. Основные печатные издания

Спорт в школе. - М., Физическая культура № 2(428) январь 2008 стр.39.

Физическая культура в школе. - М., Спорт, №8 2009 стр.36

Спорт в школе. - М., Спорт, №21 2008 стр14

Физическая культура. – М., №7 июль 2008 стр.45

3.2.1. Эталон нормативных упражнений по физической культуре

№ п/п	Упражнение	Юноши		
		Удов.	Хор.	Отл.
1	Гибкость, см	+5	+7	+10
2	Прыжки на скакалке кол-во раз за 1 мин.	90	110	125
3	Прыжки в длину(см)	190см	2м	2м30см
4	Подъем туловища из положения лежа, (кол-во раз, за 30 раз)	20раз	27 раз	30 раз
5	Броски по кольцу (за 1 мин.)	4	6	8
6	Подтягивание на перекладине из виса (кол-во раз) юноши	7	10	12
7	Бег 1000м	4.30	4 мин.	3.45

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется на теоретических занятиях, текущий контроль.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> • Использовать нормы позитивного социального поведения; • Использовать свои права адекватно законодательству; • Обращаться в надлежащие органы и службы за предоставлением услуг; • Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; • Составлять необходимые заявления, обращения; • Составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве; • Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях. 	<p>Оценка выступления по изученным темам</p> <p>Оценка ведения конспекта</p> <p>Оценка выполнения практических заданий</p>
<p>Знания:</p>	
<p>Механизмов социальной адаптации;</p> <p>Основополагающих международных документов относящихся к правам инвалидов;</p> <p>Основ гражданского и семейного законодательства;</p> <p>Основ трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;</p> <p>Основных правовых гарантий инвалидов в области социальной защиты и образования;</p> <p>Функций органов труда и занятости населения.</p>	<p>Оценка выступления по изученным темам</p> <p>Оценка ведения конспекта</p> <p>Оценка выполнения практических заданий</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

0.05 «История родного края»

2021год

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель программы «История родного края» - формирование целостной картины мира, духовно-нравственное и гражданско-патриотическое развитие и воспитание личности гражданина России, жителя Белгородской области; создание условий для развития и применения метапредметных УУД.

Основные задачи реализации краеведческого содержания:

- сохранение и поддержка индивидуальности ребенка на основе учета его жизненного опыта и топографической принадлежности;
- обогащение духовного мира и нравственного опыта учащихся, формирование патриотических и гражданских личностных качеств на основе регионального краеведческого материала, формирование ценностного отношения к культурно-историческому и природному наследию региона;
- развитие умений работать с разными источниками информации, развитие творческих способностей учащихся;
- воспитание бережного отношения к объектам природы и результатам труда людей в регионе и в целом в России;
- формирование уважительного отношения к семье, населенному пункту, региону, России, к истории и современной жизни родного края.

В основу работы положены ценностные ориентиры, базовые нравственные ценности, на которых строится современное образование в Российской Федерации: природа, наука, человечество, труд и творчество, патриотизм, социальная солидарность, гражданственность, поликультурный мир, семья, личность, духовность и традиционные религии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Вводное занятие.

Цели и задачи занятий по программе «История родного края». Посещение библиотеки, знакомство с литературой по краеведению.

2. География Белгородской области. Родной регион - Белгородская область, его местонахождение на карте. Соседи Белгородской области. Белгород - столица Белгородской области. Административное деление региона. Символы Белгородской области и муниципальных территорий. День рождения Белгородской области – 6 января 1954 года. Национальный состав народа, населяющего регион. Некоторые обычаи и характерные особенности быта русского, украинского народов, турков-месхитинцев, татар, армян, азербайджанцев и др. Практические работы: оформление иллюстрированной карты Белгородской области; конкурс рисунков «А из нашего окна часть планеты так видна».

3. История Белгородской области. Белгородская засечная черта. Крепость на Белой горе. Города-крепости на территории края. Яркие и важные события в истории родного региона. Жизнь и быт населения региона в разные исторические времена. Памятники истории и культуры региона, их охрана. Практические работы: экскурсия в краеведческий музей, встреча с краеведами, экскурсия по центральным улицам города Белгорода и на Соборную площадь (очная и заочная).

4. Белгородчина в годы Великой Отечественной войны 1941-1945 гг. Курская битва. Прохоровское танковое сражение 1943 года. Белгород – город первого салюта. День города Белгорода – 5 августа. Военные памятники на территории Белгородской области. Музей «Курская дуга». Музей-диорама «Курская битва. Прохоровское направление». Третье ратное поле России – Прохоровка. Звонница. Музей Прохоровского танкового сражения. Белгород и Старый Оскол – города воинской славы России. Практические работы: поездки по памятным местам родного края, оформление коллективного альбома по результатам путешествия; участие членов семьи в Великой Отечественной войне.

5. Природа родного края. Времена года в нашем крае. Особенности погоды, природные изменения, занятия населения в разные времена года. Практические работы: наблюдения за любимым уголком природы в разные времена года, оформление фотоальбома. Водоемы родного края. Реки Оскол, Северский Донец, Ворскла, Псел, Везелка, Тихая Сосна. Белгородское и Старооскольское водохранилища и их назначение. Озера, пруды и болота нашего края и их использование в жизни белгородцев. Практические работы: экскурсия на водоем, оформление материалов после экскурсии. Полезные ископаемые родного края, их значение в хозяйстве, бережное отношение к полезным ископаемым. Мел и его использование в строительстве. Песок и глина. Железная руда. Основные месторождения железной руды на Белгородчине. Губкин – город горняков. Старооскольский электрометаллургический комбинат. Практические работы: экскурсия в краеведческий музей.

Белгородчина – одна из черноземных областей России. Земельные ресурсы и их использование. Развитие отраслей сельского хозяйства на Белгородчине: полеводство, овощеводство, садоводство, животноводство. Агропромышленные холдинги. Практические работы: экскурсия на сельскохозяйственное предприятие, встречи с работниками сельскохозяйственных предприятий; экскурсия в краеведческий музей. Природные зоны на территории родного края. Характерные особенности лесостепной и степной зон. Практические работы: экскурсии в парк, лес, на луг, поле; работа с гербарием растений родного края. Экскурсия в краеведческий музей. Растения и животные Белгородской области. Использование человеком богатств природы. Правила поведения в природе. Практические работы: экскурсия в парк; оформление классной газеты и альбома по результатам экскурсий; экскурсия в краеведческий музей.

Природные сообщества (лесные и лугово-степные сообщества, водно-болотные угодья) Белгородской области. Взаимосвязи в сообществе грибов, растений и животных (на местных примерах). Влияние человека на природные сообщества (на примере своей местности). Единство живого и неживого в природе. Практические работы: экскурсии в лес, парк, на лугово-степные участки, водоем; оформление маршрутных листов путешествий; подготовка гербария и альбома лекарственных растений родного края; экскурсия в краеведческий музей. Охрана природных богатств. Красная книга Белгородской области. Особо охраняемые природные территории Белгородской области. Участки заповедника «Белогорье». Леса и парки. Региональная программа «Зеленая столица». Практические работы: экскурсия в зоопарк, поездка в заповедник, проведение акции «Помогите птицам» и других природоохранных акций.

6. Развитие экономики родного края. Белгородчина и горнодобывающая промышленность. Сельское хозяйство Белгородчины. Агропромышленные комплексы. Строительство. Транспорт. Связь. Торговля. Занятия населения родного края. Профессии в Белгородской области. Практические работы: создание альбома «Профессии наших родителей», экскурсии на предприятия по месту работы родителей.

7. Культура Белгородской области. Достопримечательности родного края. Архитектура. Православные храмы Святого Белогорья. Святитель Иоасаф. Памятники культуры и истории края. Региональные музеи. Учреждения культуры и образования. Спортивные комплексы. Народные промыслы края. Белгородские поэты, писатели, композиторы и художники. Практические работы: экскурсии к памятным местам области, в музеи, учреждения культуры; оформление материалов по результатам экскурсий. Участие в выставках и народных праздниках, фестивалях. Ими гордится Белгородская земля. Русский актер М.С. Щепкин. Музыканты Г.Я. Ломакин, С.А. Дегтярев, М.Г. Эрденко. Философ Н.В. Станкевич. Писатель В.Я. Ярошенко. Выдающийся инженер В.Г. Шухов. Генерал армии Н.В. Ватутин. Дважды Герой Социалистического Труда В.Я. Горин. Художник С. Косенков. Олимпийская чемпионка С. Хоркина. Белгородские волейболисты - олимпийцы. Чемпион мира Федор Емельяненко. Практические работы: подготовка классного альбома о знаменитых земляках; поездка в авторские музеи; встречи с известными белгородцами.

8. Подготовка и проведение итоговых занятий. Подведение итогов занятий. Проведение краеведческих викторин, олимпиад и конкурсов. Организация выставки портфолио.

Тематическое планирование

№	Темы	Всего
		1
1	Вводное занятие	1

2	География Белгородской области	3
3	История Белгородской области	4
4	Белгородчина в годы Великой Отечественной войны 1941-1945 гг.	4
5	Природа родного края	4
6	Развитие экономики родного края	2
7	Культура Белгородской области	2
8	Итоговое занятие в форме дифференцированного зачета.	2
	Итого:	22

Консультации – 4 часа.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Формы и методы работы:

интегрированные занятия, экскурсии, встречи с интересными людьми разных профессий, беседы, праздники, краеведческие акции, походы по родным местам, посещение музея техникума, конкурсы, краеведческие викторины.

Место проведения: класс, музей, библиотека, Дом культуры, предприятия, парк, река.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Планируемый воспитательный результат:

- имеют представление об уникальности родного края как части России;
- владеют основами методики проведения поисково-исследовательской деятельности;
- умеют общаться с людьми, вести краеведческие записи, систематизировать и обобщать собранный материал;

- имеют представление о вкладе родного края в развитие России;
- продолжают овладевать элементарными навыками научной музейной работы: сбор экспонатов, их классификация, создание моделей, оформление выставок и экспозиций;
- знают историю своей семьи ее традиции, реликвии, родословную;
- знают основные события в истории своего города, района и Белгородской области.

Планируемый воспитательный эффект:

- формирование и развитие личностного отношения к историческим и культурным ценностям региона как части России;
- осознание личной причастности к истории края, страны, гордости за великие достижения;
- формирование активной жизненной позиции.

Курс заканчивается дифференцированным зачетом.

к АОППО по профессии
16675 « Повар»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 «Основы экономики отрасли»

2021год

СОДЕРЖАНИЕ

**4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Для решения задач профессионально-социальной адаптации учащихся, усиления социально-экономической направленности образования предусмотрено изучение дисциплины «Основы экономики отрасли».

Дисциплина «Основы экономики отрасли» входит в общепрофессиональный блок АОППО.

Содержание экономической подготовки ориентировано на формирование у обучающихся представлений о современном производстве, структуре его организации, способах управления, возможностях реализации продукции, которые бы обеспечили им соответствующий уровень профессиональной компетентности, профессиональной мобильности и дохода.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-11, ПК 1.1.-1.3. ПК 2.1-2.4. ПК 3.1.-3.4.	оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной платы, простоев; рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности подразделения (организации); разрабатывать бизнес-план.	действующие законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие производственно-хозяйственную деятельность; материально-технические, трудовые и финансовые ресурсы отрасли и организации, показатели их эффективного использования; методики расчета основных технико-экономических показателей деятельности организации; методику разработки бизнес-плана; механизмы ценообразования на продукцию (услуги), формы оплаты труда в современных условиях; основы маркетинговой деятельности, менеджмента и принципы делового общения; основы организации работы коллектива исполнителей; основы планирования, финансирования и кредитования организации; особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; производственную и организационную структуру организации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка	28
Обязательная учебная нагрузка	28
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	
<i>Самостоятельная работа¹</i>	
<i>Консультации</i>	6
Промежочная аттестация	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01. Основы экономики отрасли

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1.1. Понятие экономики	Содержание учебного материала	2	ОК 01-11, ПК 1.1.-1.3. ПК 2.1-2.4. ПК 3.1.-3.4.
	1. Экономика, ее сущность и значение. Сферы и подразделения экономики. Основные показатели развития отрасли в условиях рынка.		
Тема 1.2. Предприятия	Содержание учебного материала	2	ОК 01-11, ПК 1.1.-1.3. ПК 2.1-2.4. ПК 3.1.-3.4.
	1. Понятие и виды предприятий в отрасли.		
Тема 1.3. Основные фонды предприятий	Содержание учебного материала	2	ОК 01-11, ПК 1.1.-1.3. ПК 2.1-2.4. ПК 3.1.-3.4.
	1. Понятие, состав и структура основных фондов. Оценка основных фондов. Износ и амортизация основных фондов. Показатели эффективности использования основных фондов, пути ее повышения.		
Тема 1.4. Оборотные фонды предприятий	Содержание учебного материала	2	ОК 01-11, ПК 1.1.-1.3. ПК 2.1-2.4. ПК 3.1.-3.4.
	1. Оборотные средства: понятие, состав, структура, источники формирования. Кругооборот оборотных средств. Определение потребности предприятия в оборотных средствах.		
Тема 1.5. Кадры и оплата труда в организации	Содержание учебного материала	4	ОК 01-11, ПК 1.1.-1.3. ПК 2.1-2.4. ПК 3.1.-3.4.
	1. Персонал организации: понятие, классификация. Сущность и принципы оплаты труда.		
Тема 1.6. Издержки, цена, прибыль	Содержание учебного материала	4	ОК 01-11, ПК 1.1.-1.3. ПК 2.1-2.4. ПК 3.1.-3.4.
	1. Понятие расходов организации, их состав. Понятие себестоимости продукции, ее виды. 2. Понятие, функции, виды цен. Классификация цен. Порядок ценообразования на предприятии. 3. Понятие доходов организации, их состав. Формирование прибыли. Чистая прибыль и ее распределение. Рентабельность и ее виды.		

	Самостоятельная работа обучающихся примерная тематика		
Тема 1.7. Основы планирования, финансирования и кредитования организации	Содержание учебного материала	4	ОК 01-11, ПК 1.1.-1.3. ПК 2.1-2.4. ПК 3.1.-3.4.
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность внутрифирменного планирования, принципы и методы планирования, виды планов. 2. Понятие, функции, классификация финансов. Финансовые ресурсы организации. Финансовый план. Д. 		
	Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «*Экономика отрасли*» оснащенный оборудованием:

доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; раздаточного дидактического материала и др,

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Чалдаева, Л. А. Экономика предприятия : учебник и практикум для СПО / Л. А. Чалдаева. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<i>Умения</i>	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i> <i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i>	<i>Текущий контроль:</i> <i>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</i> <i>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</i> <i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</i>
оформлять первичные документы по учету рабочего времени, выработки, заработной платы, простоев		
рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности подразделения (организации)		
разрабатывать бизнес–план		
<i>Знания</i>	<i>Полнота ответов, точность</i>	<i>Текущий контроль</i>

действующие законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие производственно-хозяйственную деятельность;	<i>формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i>	при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
материально-технические, трудовые и финансовые ресурсы отрасли и организации, показатели их эффективного использования	<i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>	
методики расчета основных технико-экономических показателей деятельности организации		
методику разработки бизнес-плана	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i>	
механизмы ценообразования на продукцию (услуги), формы оплаты труда в современных условиях	<i>Не менее 75% правильных ответов</i>	
основы маркетинговой деятельности, менеджмента и принципы делового общения; основы организации работы коллектива исполнителей; основы планирования, финансирования и кредитования организации;		
особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;		
производственную и организационную структуру организации.		

к АООПО по профессии
16675 « Повар»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 «Подготовка к обслуживанию и сервировка стола»

2021 год

Рабочая программа дисциплины ОП.02 «Подготовка к обслуживанию и сервировка стола» составлена на основе программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ – выпускников специальной (коррекционной) школы, разработана на основе адаптированного учебного плана и профессионального стандарта по профессии «Повар».

Рассмотрена

на заседании Педагогического совета

Протокол № 1 от «31» 08 2021 г.

Председатель  А.А. Вишневецкий

Утверждаю:

Директор ОГАПОУ «ААТ»

 А.А. Вишневецкий

Приказ № 1 от «31» 08 2021 г.



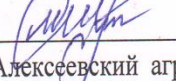
Рассмотрена

предметно - цикловой комиссией

устно - жюрием жюри дисциплины

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель 

Разработчик:  Зюбан М.С., мастер производственного обучения
ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Программа ОП.02 "Подготовка к обслуживанию и сервировка стола" предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки рабочих по профессии Повар из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Цель изучения курса – подготовка обучающихся, обладающих знаниями сервировки стола для завтрака, обеда, ужина; то есть расстановку посуды в определенном порядке, а также совокупность предметов, предназначенных для этой цели. Обучающиеся получают общие сведения о сервировке стола тарелками, приборами, стеклянной посудой. При изучении тем, обучающиеся должны усвоить правила сервировки стола. Очень важно, чтобы при изучении и усвоении учебного материала обучающиеся вышли на уровень прочного и осознанного усвоения теоретического материала, имели практические навыки сервировки стола.

Учащиеся должны знать:

- общие правила сервировки стола тарелками, приборами, стеклянной и хрустальной посудой;

Учащиеся должны уметь:

- сервировать столы для завтраков, обедов, ужинов, полдников, праздничных столов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

№	Темы	Количество часов		
		Всего	Теория	Уровень усвоения
1	Общие принципы сервировки стола	2	2	2
2	Получение и подготовка столового белья	3	3	2
3	Полировка посуды и приборы	4	4	2
4	Подготовка менажа	4	4	2
5	Накрывание столов скатертями	4	4	2
6	Приемы складывания салфеток	5	5	2
7	Общие правила сервировки	5	5	2
8	Сервировка стола тарелками	5	5	2
9	Сервировка стола приборами	5	5	2
10	Правила пользования столовыми приборами	5	5	2
11	Столовое белье, её виды	5	5	2
12	Посуда, её виды	5	5	2
13	Сервировка стола стеклянной и хрустальной посудой	5	5	2
14	Предварительная сервировка стола	2	2	2

15	Сервировка столов для завтраков	3	3	2
16	Сервировка столов в дневное время для обедов	3	3	2
17	Сервировка столов по меню ужинов	3	3	2
18	Сервировка банкетных столов	5	5	2
19	Сервировка в стиле фристайл	5	5	2
	Всего:	78	78	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Общие принципы сервировки стола

Очень важно не только в праздничные, но и в обычные дни красиво сервировать стол для завтраков, обедов и ужинов дни.

Тема 2. Получение и подготовка столового белья, посуды, приборов

При получении столового белья, посуды, приборов обращают внимание на их состояние. Запас столового белья.

Тема 3. Полировка посуды и приборов

Техника полировки тарелок, приборов, стеклянной посуды, чашек

Тема 4. Подготовка менажа

Менаж, его понятие, виды менажа

Тема 5. Накрывание столов скатертями

Техника накрывания столов скатертями, виды скатертей; приемы складывания скатертей. Способы накрывания столов скатертями. Замена скатертей.

Тема 6. Приемы складывания салфеток

Виды салфеток. Способы и приемы складывания салфеток; простые и сложные формы.

Тема 7. Общие правила сервировки столов

Понятие общей сервировки столов. Требования, предъявляемые к сервировке столов. Эстетика сервировки стола.

Тема 8. Сервировка стола тарелками

Техника сервировки стола тарелками; правила сервировки. Уход за тарелками

Тема 9. Сервировка стола приборами

Техника сервировки стола приборами; правила сервировки

Тема 10. Правила пользования столовыми приборами

Правила пользования столовыми приборами. Уход за приборами

Тема 11. Столовое белье, его виды

Виды столового белья: скатерти, салфетки полотняные, бумажные, ручники, полотенца.

Тема 12. Посуда, её виды

Виды столовой посуды. Фарфоровая, фаянсовая, хрустальная, стеклянная, металлическая посуда. Уход за посудой

Тема 13. Сервировка стола хрустальной и стеклянной посудой

Виды стеклянной и хрустальной посуды: рюмки, бокалы, стаканы, графины, кувшины. Уход за стеклянной и хрустальной посудой. Полировка посуды.

Техника сервировки стола стеклянной и хрустальной посудой.

Тема 14. Предварительная сервировка стола

Понятие предварительной сервировки стола. Предварительная сервировка столов разной степени сложности.

Тема 15. Сервировка столов для завтраков

Виды посуды и приборов для завтрака. Техника сервировки столов для завтраков

Тема 16. Сервировка столов в дневное время для обедов

Виды посуды и приборов для обедов в дневное время. Техника сервировки столов для обедов в дневное время. Варианты сервировки обедов.

Тема 17. Сервировка столов по меню ужинов

Виды посуды и приборов по меню ужинов. Техника сервировки столов по меню ужинов. Варианты сервировки по меню ужинов.

Тема 18. Сервировка банкетного стола

Схема сервировки банкетного стола. Техника сервировки банкетного стола.

Тема 19. Сервировка в стиле фристайл

Техника сервировки столов в стиле фристайл (авторский стиль)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория: учебная кухня ресторана.

Рабочая программа может быть реализована с применением различных образовательных технологий, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

3.2. Основные печатные издания

1. В.В. Усов организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания - М.: Академия, 2016г
- 2.Акимова Т.А. Сервировка стола «Вече» Москва 2015г.
- 3.Андреева Т.А. Золотая книга этикета : учебное пособие / Т.А. Андреева. - М.: РИОР, 2015

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания:		
Техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения. Этические принципы общения. Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. Приемы саморегуляции в процессе общения.	Знать: -техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; -этические принципы общения; -источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; -приемы саморегуляции в процессе общения.	Устный опрос.
Умения:		
Применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности. Использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	Уметь: -применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; -использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	Устный опрос. Контрольная работа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 03 "Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности"

2021год

Рабочая программа дисциплины ОП. 03 «Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности» составлена на основе программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ – выпускников специальной (коррекционной) школы, разработана на основе адаптированного учебного плана и профессионального стандарта по профессии «Повар».

Рассмотрена

на заседании Педагогического совета

Протокол № 1 от «31» 08 2021 г.

Председатель *А.А. Вишневецкий* А.А. Вишневецкий

Утверждаю:

Директор ОГАПОУ «ААТ»

А.А. Вишневецкий А.А. Вишневецкий

Приказ № 30 от «31» 08 2021 г.



Рассмотрена

предметно - цикловой комиссией

учетно-техническая дисциплины

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель *Зюбан*

Разработчик: *Зюбан М.С.* Зюбан М.С, преподаватель ОГАПОУ

«Алексеевский агротехнический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

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

ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины предназначена для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар. Срок обучения 2 года.

1.2. Цели и задачи. Требования к результатам освоения дисциплины

В конце курса обучения обучающиеся должны знать:

Должен знать:

- основные законодательные положения по охране труда и производственной санитарии;
- требования техники безопасности, производственной экологии, пожарной безопасности;
- правила электробезопасности;
- правила пожарной безопасности.

Должен уметь:

- использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда;
- организовывать рабочее место с учетом правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности;
- применять безопасные приёмы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы

Учебной дисциплины:

всего часов – 34

консультации - 10

практические и самостоятельные работы учебным планом не предусмотрены.

2. Структура и содержание программы 03. «Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Правовые основы охраны труда	Содержание материала	4	2
	Нормативные правовые акты по охране труда Особенности регулирования труда женщин, подростков, инвалидов. Ответственность за нарушение законодательства об охране труда		
Тема 2. Организационные основы охраны труда	Содержание материала	4	2
	Права и обязанности работодателя в области охраны труда Права и обязанности работников в области охраны труда Обучение и инструктажи по охране труда		
Тема 3. Расследование и учет несчастных случаев и профессиональных заболеваний	Содержание материала	4	2
	Порядок расследования и учета несчастных		

	случаев на производстве Классификация профессиональных заболеваний Порядок установления наличия профессионального заболевания		
Тема 4. Взаимодействие человека с опасными и вредными производственными факторами	Вредные производственные факторы Опасные производственные факторы Защита от вредных веществ	4	2
Тема 5. Экобиозащитная техника	Устойчивое развитие и экологические проблемы Взаимодействие охраны труда с охраной окружающей среды Опасное воздействие окружающей среды Контроль качества атмосферного воздуха	6	2
Тема 6. Обязательное социальное страхование	Страхование от несчастных случаев на производстве Страхование от профессиональных заболеваний на производстве Законодательство РФ об обязательном социальном страховании Обеспечение по обязательному социальному страхованию от несчастных случаев	6	2
Тема 7. Пожарная безопасность	Характеристика пожаровзрывоопасных веществ и материалов	6	2

Итого	Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности Средства пожаротушения Пожарная сигнализация Контроль знаний по теме «Охрана труда и производственная санитария»	34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Для реализации программы учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Охрана труда» .

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся – 20 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя – 1 место;
- комплекты плакатов: «Безопасность жизнедеятельности», «Охрана труда», «Медико-санитарная подготовка»;
- комплект табельных и подручных средств для оказания первой доврачебной медицинской помощи;
- комплект средств индивидуальной защиты (противогазы, респираторы, противодымные маски);
- комплект первичных средств пожаротушения;
- комплект бланков документации;
- комплект дидактического материала (карточки-задания, тесты, раздаточный материал для выполнения практических и контрольных работ);
- комплект мультимедийных презентаций, медиатека.

Рабочая программа может быть реализована с применением различных образовательных технологий, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные печатные издания

Учебник В.М. Калинина «Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности» Академия 2015г.

А.В. Докторов « Охрана труда в сфере общественного питания» – М.,2015, Академия.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. А.А.Раздорожный Охрана труда и производственная безопасность – М: «Колос», 2007
2. Безопасность производственных процессов : Справочник под общей редакцией С.В.Белова – М.: «Машиностроение», 2014
3. Г.Ф. Денисенко Охрана труда. Учебное пособие – М.: «Высшая школа», 2014
4. Основные законодательные , нормативные акты.
5. Г.И.Беликов Охрана труда- М.: «Колос», 2015
6. А.И.Колошин Охрана труда- М.: «Агропромиздат», 2015

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий.

Наименование разделов и тем	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	<p><u>Должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -основные законодательные положения по охране труда и производственной санитарии; - требования техники безопасности, производственной экологии, пожарной безопасности; -правила электробезопасности; -правила пожарной безопасности. <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда; -организовывать рабочее место с учетом правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности; -применять безопасные приёмы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации; -оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах 	<p>Фронтальный устный опрос. Тестирование. Работа с карточками-заданиями.</p>

к АОППО по профессии
16675 « Повар»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 "Основы экологии"

2021год

Рабочая программа дисциплины ОП.04 «Основы экологии» составлена на основе программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ – выпускников специальной (коррекционной) школы, разработана на основе адаптированного учебного плана и профессионального стандарта по профессии «Повар».

Рассмотрена

на заседании Педагогического совета

Протокол № 1 от «31» 08 2021 г.

Председатель А.А. Вишневецкий

Утверждаю:

Директор ОГАПОУ «ААТ»

А.А. Вишневецкий

Приказ № 1 от «31» 08 2021 г.



Рассмотрена

предметно - цикловой комиссией

Естественные науки

Протокол № 1 от «31» 08 2021 г.

Председатель Терехина В. П.

Разработчик: Николаева Е.М., преподаватель ОГАПОУ

«Алексеевский агротехнический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Программа учебной дисциплины ОП.04 «Основы экологии» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки рабочих по профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Согласно «Рекомендациям по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 29.05.2007 № 03-1180) основы экологии изучаются как общепрофессиональная дисциплина в учреждениях среднего профессионального образования в объеме 22 часов независимо от профиля получаемого профессионального образования.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

создание у учащихся понятий и знакомство с основными закономерностями общей экологии;
 овладение умениями применять экологические знания для объяснения процессов и явлений живой природы, использовать информацию о современных достижениях в области биологии и экологии, работать с биологическими приборами, справочниками;
 развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе проведения наблюдений за живыми организмами, биологических экспериментов, работы с различными источниками информации;
 воспитание позитивного ценностного отношения к живой природе;
 использование приобретенных знаний и умений в повседневной жизни для соблюдения правил поведения в окружающей среде.

Учащиеся должны знать:

- Определения основных экологических понятий (охрана природы, природопользование, природные ресурсы и т.д);
- Связи здоровья природы со здоровьем человека, его умением учиться и экологической грамотностью,;
- Заботиться о здоровье человека и здоровье природы;
- Правила сохранения слуха, зрения, роль здорового питания и двигательной активности для хорошего самочувствия.
- Экологические проблемы в жизни природы и человека, опасности для окружающей среды и здоровья человека, способы их предотвращения;

Учащиеся должны уметь:

- Высказывать свое отношение к проблемам в области экологии, здоровья и безопасности.
- Стремится использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

№	Темы	Количество часов		
		Всего	Теория	Уровень усвоения
1	Введение	2	2	1
2	История охраны природы	4	4	2
3	Использование и охрана атмосферы	4	4	2
4	Использование и охрана водных ресурсов	4	4	2
5	Использование и охрана земельных ресурсов	4	4	2
6	Использование и охрана растительности и животного мира	4	4	2
Всего:		22	22	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Введение

Основные составляющие естественной среды и здоровья человека, влияние на организм климатических факторов. Естественная среда и здоровье человека. Связь между природными условиями и здоровьем человека. Качество воды, воздуха, почв, климатические условия, то от чего зависит здоровье, трудоспособность и долголетие человека. Экологический туризм. Климат, характеристика климатических факторов. Микроклимат. Влияние на организм климатических факторов.

Тема 2. История охраны природы

Современное состояние природы. Ознакомление с законом РФ «Об охране окружающей среды». Современный этап развития охраны природы

Тема 3. Использование и охрана атмосферы

Атмосфера как часть природной среды. Загрязнение атмосферы. Последствия загрязнения атмосферы. Кислотные дожди. Накопление вредных для здоровья веществ в пресной воде, почве, растениях, человеке. Радиация в биосфере. Экологические проблемы и как с ними бороться. Растения и здоровье человека.

Тема 4. Использование и охрана водных ресурсов

Природная вода и её распространение. Круговорот воды в природе. Роль воды в природе и хозяйственной деятельности человека. Истощение и загрязнение водных ресурсов. Основные загрязняющие вещества и источники загрязнений. Правовые основы охраны водных ресурсов.

Тема 5. Использование и охрана земельных ресурсов

Земельные ресурсы. Почва, её состав и строение. Роль почвы в природе. Система мероприятий по защите земель, меры по охране почв. Правовые основы охраны

почв.

Тема 6. Использование и охрана растительности и животного мира

Роль растений в природе и жизни человека. Лесные ресурсы России. Роль животных в природе и жизни человека. Правовые основы охраны растительности и животного мира.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины предусматривает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- методические пособия по предмету;
- комплект учебников;
- раздаточный материал для проведения контрольной работы.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер (учительский);
- учебный материал в электронном виде.

Рабочая программа может быть реализована с применением различных образовательных технологий, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

3.2. Основные печатные издания

1. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. - М.: Академия, 2014г
- 2.Акимова Т.А. Экология. Человек - Экономика - Биота - Среда: учебник для студентов вузов / Т.А. Акимова, В.В. Хаскин. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012
- 3.Андреева Т.А. Экологические основы природопользования: учебное пособие / Т.А. Андреева. - М.: РИОР, 2013
- 4.Воронков Н.А. Экология общая, социальная, прикладная: учебник для студентов вузов / Н.А. Воронков. - М.: Агар, 2012
- 5.Гальперин М.В. Экологические основы природопользования: учебник / М.В. Гальперин. - 2-е изд. - М.: ФОРУМ-ИНФРА-М, 2013 - 256 с.
- 6.Гейвандов Э.А. Экология: словарь-справочник для школьников и студентов: В 2 т. / Э.А. Гейвандов Т. 2. - М.: Культура и традиции, 2012

- 7.Иорданский Н.Н. Эволюция жизни: учеб. пособие / Н.Н. Иорданский. - М.: Академия, 2013. - 432 с
- 8.Козлов О.В. Задачник по экологии: учеб.пособие / О.В. Козлов, А.П. Садчиков. - Ростов н/Д: Феникс, 2012. - 126 с.
- 9.Коробкин В.И. Экология: учебник для вузов / В.И. Коробкин, Л.В. Передельский. - Изд. 17-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д.: Феникс, 2013. - 600 с

3.2.1. Дополнительная литература

- 1.Азимов А. Краткая история биологии: От алхимии до генетики / А. Азимов; пер. с англ. Л.А. Игоревского. - М.: Центрполиграф, 2012
- 2.Акимова Т.А. Экология. Человек - Экономика - Биота - Среда: учебник для студентов вузов / Т.А. Акимова, В.В. Хаскин. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012
- 3.Ананьев Б.Г. Человек как предмет познания / Б.Г. Ананьев. 2013. - 288 с. –

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется на теоретических занятиях, текущий контроль.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> • Использовать нормы позитивного социального поведения; • Использовать свои права адекватно законодательству; • Обращаться в надлежащие органы и службы за предоставлением услуг; • Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; • Составлять необходимые заявления, обращения; • Составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве; • Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях. 	<p>Оценка выступления по изученным темам</p> <p>Оценка ведения конспекта</p> <p>Оценка выполнения практических заданий</p>
<p>Знания:</p> <p>Механизмов социальной адаптации;</p> <p>Основополагающих международных документов относящихся к правам инвалидов;</p> <p>Основ гражданского и семейного законодательства;</p> <p>Основ трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;</p>	<p>Оценка выступления по изученным темам</p> <p>Оценка ведения конспекта</p> <p>Оценка выполнения практических заданий</p>

Основных правовых гарантий инвалидов в области социальной защиты и образования; Функций органов труда и занятости населения.	
--	--

к АОППО по профессии
16675 « Повар»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

П.01 «Оборудование предприятия общественного питания»

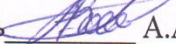
2021 год

Рабочая программа дисциплины П.01 «Оборудование предприятия общественного питания» составлена на основе программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ – выпускников специальной (коррекционной) школы, разработана на основе адаптированного учебного плана и профессионального стандарта по профессии «Повар».

Рассмотрена

на заседании Педагогического совета

Протокол № 1 от «31» августа 2021 г.

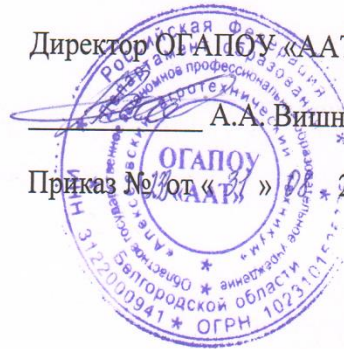
Председатель  А.А. Вишневецкий

Утверждаю:

Директор ОГАПОУ «ААТ»

 А.А. Вишневецкий

Приказ № 1 от «31» августа 2021 г.



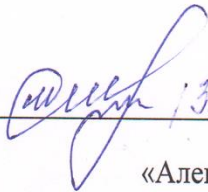
Рассмотрена

предметно - цикловой комиссией

учетно - квалификационных дисциплин

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель  Крафт

Разработчик:  Зубанов, преподаватель ОГАПОУ

«Алексеевский агротехнический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Рабочая программа П.01 «Оборудование предприятия общественного питания» предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

Цель изучения курса - подготовка специалистов, обладающих знаниями современного оборудования общественного питания, основами современной технологии в объеме необходимом не только для глубокого овладения профессией, но и способного выдержать конкуренцию на рынке труда. На первом курсе изучается механическое оборудование. Учащиеся получают общие сведения о машинах, универсальных приводах, знакомятся с машинами для обработки овощей, мяса и рыбы, нарезки хлеба и гастрономических товаров.

На втором курсе происходит закрепление изученных ранее тем первого курса, и дополнительно изучается холодильное оборудование. При изучении тем, учащиеся должны усвоить правила эксплуатации оборудования и технику

безопасности, уметь оказывать первую доврачебную помощь. Очень важно, чтобы при изучении и усвоении учебного материала учащиеся вышли на уровень прочного и осознанного усвоения теоретического материала, имели практические навыки эксплуатации оборудования.

№	знать	уметь
1	Учащийся должен знать общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования	Учащийся должен уметь эффективно использовать изученное оборудование, устранять несложные неисправности
2	Знать классификацию оборудования по видам, назначению и автоматизации	Должен уметь классифицировать механическое оборудование
3	Знать части машин, из какого материала изготавливаются.	Уметь собрать и подготовить к работе механическое оборудование любого вида, уметь работать и соблюдать технику безопасности
4	Знать в каком цехе устанавливается машина, как собрать и подготовить ее к работе, правила эксплуатации	Уметь пользоваться холодильными шкафами, камерами и прилавками. Соблюдать технику безопасности
5	Знать правила эксплуатации и правила безопасности работы овощерезки, машинами для работы в мясном цехе	Уметь организовывать безопасный труд, оказать первую помощь при поражении электрическим током
6	.Различать виды холодильного оборудования: шкафы, камеры, прилавки, витрины, их характеристику правила эксплуатации и технику безопасности.	Уметь применять средства для тушения пожара
7	Знать виды поражения электрическим током, мероприятия по предупреждению электротравматизма, оказание первой помощи	
8	Знать правила поведения при пожаре, номера телефонов вызова пожарных, средства пожаротушения	

Результаты изучения дисциплины:

Личностные:

- быть честным, ответственным, уметь работать в команде и самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;

- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- иметь оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер,
- чувствовать время, цветоразличение;
- иметь воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью сети Интернет.

Предметные:

- формирование трудовых умений, необходимых в разных жизненных сферах.
- формирование умения адекватно применять доступные технологии и освоенные трудовые навыки для полноценной коммуникации, социального и трудового взаимодействия.
- приобретение навыков самостоятельной работы и работы в коллективе, воспитание чувства товарищества, сотрудничества и взаимопомощи.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Оборудование предприятий общественного питания»

№ п/п	Наименование темы	Количество часов			Уровень усвоения
		Всего	Теория	Практические занятия	
1	Технический прогресс в общественном питании	1	1		1
2	Общие сведения о машинах	3	3		2
3	Универсальные приводы	4	4		2
4	Машины для обработки овощей и картофеля	12	10	2	2
5	Машины для обработки мяса и рыбы	16	10	6	2
6	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	5	3	2	2
7	Торговое холодильное оборудование	5	4	2	2
8	Охрана труда и техника безопасности	5	5	2	2
	Оказание первой доврачебной помощи	5	2	3	2
	ИТОГО:	59	42	17	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ДИСЦИПЛИНЫ «Оборудование предприятий общественного питания»

Тема 1. Введение

Технический прогресс в общественном питании. Значение эффективного и рационального использования техники для облегчения труда, обеспечения его безопасности, роста производительности труда, улучшения качества продукции.

Тема 2. Общие сведения о машинах

Понятие о машинах, классификация машин, применяемых на предприятиях общественного питания. Основные части и детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Понятие об электроприводах. Аппаратура защиты и управления. Техническая документация. Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности труда.

Тема 3. Универсальные приводы

Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства. Универсальные приводы общего назначения, в том числе малогабаритные и специального назначения. Комплекты сменных механизмов, правила крепления, эксплуатации и безопасности труда.

Тема 4. Машины для обработки овощей и картофеля

Характеристика машин, их классификация. Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов. Машины и механизмы для нарезки сырых и вареных овощей, для протирания. Механизмы для перемешивания салатов и винегретов.

Тема 5. Машины для обработки мяса и рыбы

Характеристика машин, их классификация. Мясорубки с индивидуальным приводом и универсальным приводом. Фаршемешалки, мясорыхлители, машины для измельчения сухарей. Правила эксплуатации и техника безопасности.

Тема 6. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров

Назначение, устройство, правила эксплуатации машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Правила техники безопасности.

Тема 7. Холодильное оборудование

Значение холодильного оборудования, понятие о компрессионной машине, холодильных агентах. Назначение, правила эксплуатации холодильных шкафов, камер, прилавков-витрин. Правила техники безопасности.

Тема 8. Охрана труда и техника безопасности

Охрана труда, как широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, пожарная безопасность, электробезопасность, виды инструктажей по технике безопасности

Тема 9. Оказание первой доврачебной помощи

Безопасные условия труда, производственный травматизм, первая доврачебная помощь при переломах, ушибах, травмах, кровотечениях.

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

№	Тема	Кол-во часов	Виды лабораторно – практических работ
1	Машины для обработки овощей и картофеля	2	Сборка и эксплуатация картофелечистки
2	Машины для обработки мяса и рыбы	6	Сборка и эксплуатация мясорыхлительных машин
3	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	2	Эксплуатация хлебозаточной машины
4	Торговое холодильное оборудование	2	Эксплуатация шкафов, камер, прилавков.
5	Охрана труда на предприятиях общественного питания	2	Ознакомление с видами инструктажей
6	Оказание первой доврачебной помощи	3	Оказание первой доврачебной помощи при травмах, порезах, ожогах, поражении электрическим током
Всего:		17	

ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ п/п	Тема контрольной работы	Контрольный срок проведения			
		1 курс		2 курс	
		I пол	2 пол	1 пол	2 пол
1	Общие требования к правилам эксплуатации механического оборудования, соблюдение техники безопасности		март		
2	Правила эксплуатации холодильного оборудования, соблюдение техники безопасности				январь

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория: учебная кухня ресторана.

Рабочая программа может быть реализована с применением различных образовательных технологий, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

3.2. Основные печатные издания

1. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» 2015 издательский центр «Академия»
2. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, учебник для нач. проф. образования /М.И. Ботов. – М.: издательский центр «Академия», 2015. - 496 с.
3. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания, справочник / В.Д. Елхина. - М.: издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.

Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания, учебное пособие/ Т.А. Сопачева. - М.: издательский центр «Академия», 2015. – 112 с.

3.2.1. Дополнительное методическое обеспечение

1. Задания в тестовой форме
2. Комплект инструкционных карт
3. Контрольные вопросы по курсу
4. Плакаты

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания:		

<p>Техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения. Этические принципы общения. Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. Приемы саморегуляции в процессе общения.</p>	<p>Знать: -техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; -этические принципы общения; -источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; -приемы саморегуляции в процессе общения.</p>	<p>Устный опрос.</p>
<p>Умения:</p>		
<p>Применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности. Использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.</p>	<p>Уметь: -применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; -использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p>	<p>Устный опрос. Контрольная работа</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**П.02. «Основы физиологии
питания, санитарии и гигиены»**

2021 год

Рабочая программа дисциплины П.02. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» составлена на основе программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ – выпускников специальной (коррекционной) школы, разработана на основе адаптированного учебного плана и профессионального стандарта по профессии «Повар».

Рассмотрена

на заседании Педагогического совета

Протокол № 1 от «31» 08 2021 г.

Председатель А.А. Вишневецкий

Утверждаю:

Директор ОГАПОУ «ААТ»

А.А. Вишневецкий

Приказ № 1 от «31» 08 2021 г.



Рассмотрена

предметно - цикловой комиссией

учетно-экономических дисциплин

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель Крар

Разработчик: Зюбан М.С. Зюбан М.С, мастер производственного обучения
ОГАПОУ «Александровский агротехнический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Рабочая программа по дисциплине П.02 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих общественного питания. Главная цель программы - дать учащимся основы знаний физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены, необходимые при приготовлении пищи. При изучении тем, обращается внимание учащихся на то, что знание основ микробиологии, норм санитарии и гигиены, необходимо работникам общественного питания для правильного понимания роли микробов в развитии пищевых инфекций, отравлений, а также осуществления мер по их предупреждению. Учащиеся получают знания о научно-обоснованных нормах питания, способах кулинарной обработки, хранения, перевозке и реализации продукции. На изучение курса отводится 17 часов. При проверке знаний учащихся вводится контроль

знаний.

знать	уметь
<ul style="list-style-type: none"> - понятия о пищевых веществах; - понятия о процессах пищеварения и усвояемости пищи, об ее энергетической ценности; - режим питания, нормы; - понятия о микроорганизмах, влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов; общие понятия о пищевых инфекционных заболеваниях, меры предупреждения; - общие понятия о пищевых отравлениях, меры предупреждения; понятие о глистных заболеваниях, меры предупреждения; - понятие о гигиене труда, о производственном травматизме; требования к личной гигиене сотрудников предприятий общественного питания; - санитарные требования к организации рабочих мест, санитарные требования к хранению сырья и полуфабрикатов; - санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов; - санитарные требования к отпуску готовой пищи; санитарно-пищевое законодательство 	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитать энергетическую ценность пищевых рационов; - не допускать на предприятиях питания пищевых отравлений; - оказывать доврачебную помощь пострадавшим; - соблюдать личную гигиену; - выполнять санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре; - соблюдать санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - соблюдать санитарные требования к отпуску готовой продукции; - соблюдать санитарно-пищевое законодательство.

Результаты изучения дисциплины:

Личностные:

- быть честным, ответственным, уметь работать в команде и самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- иметь оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер,
- чувствовать время, цветоразличение;
- иметь воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;

- осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью сети Интернет.

Предметные:

- формирование трудовых умений, необходимых в разных жизненных сферах.
- формирование умения адекватно применять доступные технологии и освоенные трудовые навыки для полноценной коммуникации, социального и трудового взаимодействия.
- приобретение навыков самостоятельной работы и работы в коллективе, воспитание чувства товарищества, сотрудничества и взаимопомощи.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Учебная работа

№ п/п	Виды работ	I курс		II курс		Всего часов
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол	
1	Уроки теоретического обучения	17	-	-	-	17
2	Практические занятия	-	-	-	-	-
	Всего	17	-	-	-	17

2.2 Перечень домашних заданий

№ п/п	Виды работ	Контрольный срок сдачи	
		I курс	II курс
1	Составить меню для детей	25 сентября – 5 октября	-
2	Подготовить сообщение «Пищевые отравления»	1 – 7 ноября	-

2.3 Перечень контрольных работ

№ п/п	Тема контрольной работы	Контрольный срок проведения			
		I курс		II курс	
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол
1	Основы физиологии питания	Октябрь	-	-	
2	Основы микробиологии	Ноябрь			
3	Пищевые заболевания	Декабрь			
4	Основы санитарии и гигиены		февраль		

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Содержание разделов, тем	Кол-во часов	В т. ч. ЛПР	Уровень изучения и усвоения
Раздел I. Основы физиологии				
1.	Пищевые вещества и их назначение	1	-	2
2.	Пищеварение и усвояемость пищи	1	-	2
3.	Обмен веществ и энергии	1	-	2
4.	Питание различных групп населения	1	-	2
Раздел II. Основы микробиологии				
5.	Понятия о микроорганизмах	1	-	2
6.	Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	1	-	2
Раздел III. Пищевые заболевания				
7.	Пищевые инфекционные заболевания	1	-	2
8.	Пищевые отравления	1	-	2
9.	Глистные заболевания	1	-	2
Раздел IV. Основы гигиены и санитарии				
10.	Основные сведения о гигиене и санитарии	1	-	2
11.	Личная гигиена работников предприятий общественного питания	1	-	2
12.	Санитарные требования к организации рабочего места	1	-	2
13.	Санитарные требования к оборудованию, таре, посуде,	1	-	2
14.	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	1		2
15.	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд	2		2
16.	Санитарно - пищевое законодательство и организация санитарно - пищевого надзора	1		1
ИТОГО:		17ч.		

РАЗДЕЛ I. ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ

Тема 1. Пищевые вещества и их значения

Роль пищи для организма человека. Понятие о пищевых веществах. Белки: определение, состав, физиологическая ценность. Суточная норма потребности человека в белке. Процесс усвоения белка пищи в организме человека. Изменение в организме при недостатке белка в питании.

Жиры: определение, состав, физиологическое значение, энергетическая ценность. Суточная норма потребности человека в жире. Процесс усвоения жира в организме человека при недостаточном и избыточном потреблении жира.

Углеводы: определение, состав, физиологическое значение для организма моно-, ди- и полисахаридов. Суточная норма потребности в углеводах. Процесс усвоения углеводов пищи в организме человека. Изменение в организме человека при недостатке и избытке углеводов в питании.

Витамины: определение, физиологическое значение, классификация и краткая характеристика их. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов, витаминизация пищи. Заболевания, возникающие при недостатке и избытке витаминов.

Минеральные вещества: определение, физиологическое значение, классификация и краткая характеристика их. Суточная потребность в минеральных веществах и сбалансированность отдельных элементов в питании.

Вода, её физиологическое значение, для организма, понятие о водном обмене и его регулирование. Суточная норма потребности воды, истинная и ложная жажда.

Тема 2. Пищеварение и усвояемость пищи

Понятие о процессе пищеварения. Схема пищеварительного тракта. Состав пищеварительных соков. Пищеварение в ротовой полости, желудке, двенадцатиперстной кишке, тонких и толстых кишках.

Роль в процессе пищеварения пищевода, печени, поджелудочной железы. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.

Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.

Тема 3. Обмен веществ и энергии

Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен и процесс регулирование его в организме человека. Суточный расход энергии.

Тема 4. Питание различных групп населения

Понятие об энергетической ценности пищи, основных пищевых веществах и суточном рационе питания. Понятие о рациональном сбалансированном питании. Требования к режиму питания.

Возрастные особенности детей и подростков. Нормы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.

Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании.

РАЗДЕЛ II. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ

Тема 5. Понятие о микроорганизмах

Понятие о микроорганизмах, распространение их в природе. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.

Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, питание и дыхание микроорганизмов.

Тема 6. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы

Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов: температура, влажность, повышенная концентрация химических средств и реакция среды. Действие на микробов света, химических веществ и биологических факторов.

РАЗДЕЛ III. ПИЩЕВЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ

Тема 7. Пищевые инфекционные заболевания

Общее понятие об инфекционном заболевании, источники его пути передачи и проникновении инфекции в организме человека. Понятие об инкубационном периоде, иммунитете, бактерионосительстве. Пищевые инфекционные заболевания и их виды.

Острые кишечные инфекции, их виды, признаки. Характеристика возбудителей, источники инфекции. Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний.

Зоонозы, их виды, признаки, характеристика возбудителей зооноз, источники инфекций. Меры предупреждений пищевых инфекций.

Тема 8. Пищевые отравления

Понятия о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения. Понятия о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах.

Сальмонеллез, отравление условно патогенными микробами, ботулизм, стафилококковое отравление. Характеристика возбудителей.

Причина загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Меры предупреждения отравлений.

Тема 9. Глистные заболевания

Понятия о глистных заболеваниях и о глистах, причины заражения глистами. Меры предупреждений глистных заболеваний на предприятиях общественного питания.

РАЗДЕЛ 5. ОСНОВЫ ГИГИЕНЫ И САНИТАРИИ

Тема 10. Основные сведения о гигиене и санитарии труда

Понятие о гигиене труда работников общественного питания. Работоспособность человека и факторы, влияющие на неё. Рациональная организация трудового процесса.

Профессиональные вредности производства и меры по устранению их.

Производственный травматизм, причины его возникновения и меры предупреждения. Оказание доврачебной помощи пострадавшим работникам. Вредные привычки: алкоголизм, курение, наркомания, токсикомания: меры предупреждения и борьба с ними.

Тема 11. Личная гигиена работников предприятий общественного питания

Значение личной гигиены работников общественного питания. Санитарные требования к телу, ротовой полости, санитарной, форменной и личной одежды.

Санитарный режим работников на производстве. Значение санитарной культуры работников предприятий общественного питания, их цель пищевых отравлений.

Медицинское обследование работников общественного питания, их цель и виды. Предохранительные прививки и их значение.

Тема 12. Санитарные требования к организации рабочего места

Значение гигиены и санитарии при организации рабочего места.

Требования к устройству рабочего места, планировка и отделка помещений, санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению.

Санитарные требования к содержанию помещений общественного питания: борьба с грызунами и насекомыми.

Тема 13. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре

Санитарные требования к материалам, идущим на изготовление

технологического оборудования.

Санитарные требования к инвентарю и инструментам: маркировка, мытьё, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов. Санитарные требования к посуде: материалы для её изготовления, ёмкость, маркировка, мытьё, дезинфицирование, хранение. Моющие средства, используемые для посуды.

Тема 14. Санитарные нормы к транспортировке и хранению пищевых продуктов

Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов, таре, обслуживающему персоналу. Санитарные требования к условиям перевозки полуфабрикатов.

Санитарные требования к складским помещениям, приёмке сырья на склад, условиям и сроком хранения продуктов, содержанию складских помещений.

Тема 15. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд

Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов, выбор оптимального режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов с целью сохранения пищевой ценности их и обеспечения качественной санитарной обработки.

Тема 16. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора

Задачи санитарного надзора и служба его осуществляющие. Задачи СЭС, ведомственной санитарной службы в осуществлении санитарно-пищевого надзора. Санитарно-пищевое законодательство.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Рабочая программа может быть реализована с применением различных образовательных технологий, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

3.2. Основные печатные издания

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, учебник для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 256 с.

2. Качурина, Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, учебное пособие для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 96 с.

3.2.1. Дополнительное методическое обеспечение

1. Комплект заданий в тестовой форме
2. Раздаточный материал по курсу «Микробиология», «Пищевые отравления», «Пищевые инфекции»
3. Плакаты
4. Контрольные вопросы по курсу

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания:		

<p>Техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения. Этические принципы общения. Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. Приемы саморегуляции в процессе общения.</p>	<p>Знать: -техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; -этические принципы общения; -источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; -приемы саморегуляции в процессе общения.</p>	<p>Устный опрос.</p>
<p>Умения:</p>		
<p>Применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности. Использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.</p>	<p>Уметь: -применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; -использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p>	<p>Устный опрос. Контрольная работа</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

П.03 «Кулинария»

2021 год

Рабочая программа дисциплины П.03 «Кулинария» составлена на основе программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ – выпускников специальной (коррекционной) школы, разработана на основе адаптированного учебного плана и профессионального стандарта по профессии «Повар».

Рассмотрена

на заседании Педагогического совета

Протокол № 1 от «31» 08 2021 г.

Председатель А.А. Вишневецкий

Утверждаю:

Директор ОГАПОУ «ААТ»

А.А. Вишневецкий

Приказ № от «31» 08 2021 г.



Рассмотрена

предметно - цикловой комиссией

Учитель-журналистская дисциплина

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель А.А. Вишневецкий

Разработчик: Зюбан М.С. Зюбан М.С, мастер производственного обучения
ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Рабочая программа П.03 "Кулинария" предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

Цель изучения курса - подготовить обучающихся, обладающих основами знаний специального предмета: кулинария, для овладения первой ступени данной профессии.

При изучении этого предмета основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку овощей, плодов, рыбы, птицы, мяса, субпродуктов. Учащиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, приготовлению полуфабрикатов разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

Очень важно, чтобы учащиеся не только усвоили теоретические и практические знания, но и вышли на II уровень подготовки, уровень самостоятельного выполнения практических работ.

	знать	уметь
1.	Роль повара при выполнении вспомогательных работ, их последовательность, нормативно-техническую документацию применяемую при работе	Организовать свою работу в соответствии с полученными заданиями
2.	Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания. Основные требования безопасности труда. Причины, пожаров на предприятиях	Оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях. Пользоваться аптечкой для оказания первой медицинской помощи. Обеспечивать пожарную безопасность при выполнении работ по профессии
3.	Понятие о механической кулинарной обработке продуктов, характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: механические (сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, дозирование, формование)	Определять качество поступивших овощей и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Приготавливать полуфабрикаты из овощей, оценивать их качество. Определять количество отходов при механической обработке овощей
4.	Технологический процесс обработки рыбы и некоторых продуктов моря, приготовление полуфабрикатов	Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов, обрабатывать рыбу и некоторые продукты моря
5.	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы	Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Обрабатывать мясо, субпродукты, обрабатывать сельскохозяйственную птицу

Результаты изучения дисциплины:

Личностные:

- быть честным, ответственным, уметь работать в команде и самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- иметь оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер,
- чувствовать время, цветоразличение;
- иметь воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью сети Интернет.

Предметные:

- формирование трудовых умений, необходимых в разных жизненных сферах.
- формирование умения адекватно применять доступные технологии и освоенные трудовые навыки для полноценной коммуникации, социального и трудового взаимодействия.
- приобретение навыков самостоятельной работы и работы в коллективе, воспитание чувства товарищества, сотрудничества и взаимопомощи.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

п/п	Наименование темы	Количество часов			Уровень усвоени
		Всег	Теория	Практи	

		о		ческие занятия	я
1	Введение	3	3	-	1
2	Пищевая ценность, основные технологические операции по кулинарной обработке плодов, овощей и грибов	5	4	1	2
3	Механическая кулинарная обработка свежих овощей, нарезка	35	29	6	2
4	Механическая кулинарная обработка свежих плодов, использование	6	3	2	2
5	Механическая кулинарная обработка свежих и консервированных грибов	8	5	2	2
6	Механическая кулинарная обработка переработанных плодов и овощей	10	6	2	2
7	Пищевая ценность, механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбных морепродуктов	34	26	8	2
8	Пищевая ценность, Механическая кулинарная обработка мяса	34	24	6	2
9	Пищевая ценность, механическая кулинарная обработка птицы	10	8	3	2
10	Пищевая ценность, механическая кулинарная обработка субпродуктов	12	8	2	2
	Всего за курс обучения:	154	122	32	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Введение

Задачи и содержание предмета «Кулинария», его связи с другими дисциплинами, перспективы развития общественного питания в свете современных требований. Квалификационная характеристика и программа обучения по профессии. Этапы профессионального роста и трудового становления рабочего. Соблюдение производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Тема 2. Первичная кулинарная обработка овощей и грибов

Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции. Значение овощей в питании, их пищевая ценность, правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ. Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Последовательность операций обработки овощей:

- сортировка овощей, ее назначение и виды;
- промывка овощей (ручная и машинная), ее характеристика;
- особенности промывки картофеля, корнеплодов, капустных, плодовых, листовых овощей и зеленого лука;

Тема 3. Механическая кулинарная обработка свежих овощей, нарезка

- Очистка овощей, ее назначение, способы (ручная и машинная), их характеристика в зависимости от кулинарного использования;
- нарезка овощей, ее назначение, способы нарезки (ручная и машинная), их характеристика, значение правильной нарезки, кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд;
- рубка и растирания некоторых видов овощей, назначение этих процессов.
- обработка овощей для фарширования (кабачков, баклажанов, помидоров, огурцов, перца, репы).

Отходы при механической кулинарной обработке овощей, количество, использование.

Полуфабрикаты из овощей, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тема 4. Механическая кулинарная обработка плодов

- Обработка плодов, ягод, назначение, способы обработки, ее характеристика в зависимости от кулинарного использования;
- кулинарное использование плодов для приготовления блюд;

Механическая кулинарная обработка орехов, кулинарное использование. Отходы при механической кулинарной обработке плодов, количество, использование. Полуфабрикаты из плодов, ягод, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тема 5. Механическая кулинарная обработка свежих и консервированных грибов

Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки грибов, ее последовательность, кулинарное использование грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тема 6. Механическая кулинарная обработка переработанных плодов и овощей

Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки переработанных плодов и овощей. Последовательность операций по обработке солено-квашеных, сушеных и мороженых овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тема 7. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных морепродуктов

Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Способы оттаивания рыбы. Способы вымачивания соленой рыбы. Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы, рыбы осетровых пород. Обработка сельди, особенности обработки некоторых видов рыб (камбалы и др.). Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения. Приготовление полуфабрикатов из рыбы в целом виде, тушками, порционными натуральными и панированными кусками. Порядок приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жарки. Отходы при механической кулинарной обработке рыбы, количество, использование, меры по снижению отходов. Нерыбные продукты моря. Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки нерыбных продуктов, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Тема 8. Механическая кулинарная обработка мяса

Пищевая ценность мяса, виды тканей мяса, их характеристика. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание. Кулинарная разделка и обвалка различных видов мяса. Кулинарное назначение отдельных частей туш. Обработка костей, обработка поросят и кроликов, мяса диких животных. Условия и сроки хранения мяса.

Тема 9. Механическая кулинарная обработка птицы

Пищевая ценность птицы, характеристика мяса птицы и дичи. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки птицы. Последовательность операций механической кулинарной обработки птицы: оттаивание мороженой птицы, потрошение, промывание. Обработка дичи. Заправка птицы и дичи. Обработка субпродуктов птицы и дичи. Требования к качеству, условия и сроки хранения птицы и дичи.

Тема 10. Механическая кулинарная обработка субпродуктов

Пищевая ценность субпродуктов, их характеристика. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки субпродуктов. Механическая кулинарная обработка различных видов субпродуктов: голов крупного и мелкого рогатого скота, ног крупного и мелкого рогатого скота, мозгов, печени, почек, языков, желудков, сердца, горла, легкого, вымя, хвостов бараньих и говяжьих. Требования к качеству, условия и сроки хранения субпродуктов.

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

№	Тема	Кол-во часов	Виды лабораторно – практических работ
1.	Технологические операции по кулинарной обработке плодов, овощей и грибов	1	Отборка, сортировка, калибровка, мойка плодов, овощей и грибов
2.	Механическая кулинарная обработка свежих овощей, нарезка	6	Очистка, дочистка, нарезка, подготовка к фаршированию свежих овощей
3.	Механическая кулинарная обработка свежих плодов, использование	2	Очистка, дочистка, нарезка, подготовка к тепловой обработке плодов
4.	Механическая кулинарная обработка свежих и консервированных грибов	2	Отборка, сортировка, калибровка, мойка грибов; обработка соленых, маринованных и сушеных грибов
5.	Механическая кулинарная обработка переработанных плодов и овощей	2	Отборка, сортировка, мойка переработанных плодов и овощей
6.	Механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбных морепродуктов	8	Оттаивание, вымачивание, обработка различных видов рыб и нерыбных морепродуктов

7.	Механическая кулинарная обработка мяса	6	Размораживание, мойка, обсушивание мяса; обвалка
8.	Механическая кулинарная обработка птицы	3	Размораживание, мойка, обсушивание мяса птицы, разделка
9.	Механическая кулинарная обработка субпродуктов	2	Размораживание, мойка, обсушивание, обработка различных видов субпродуктов
Всего часов		32	

ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ п/п	Тема контрольной работы	Контрольный срок проведения			
		1 курс		2 курс	
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол
1	Кулинарная обработка свежих овощей; виды нарезки	октябрь			
2	Кулинарная обработка плодов, грибов	ноябрь			
3	Кулинарная обработка переработанных плодов и овощей	декабрь			
4	Кулинарная обработка рыбы		февраль		
5	Кулинарная обработка мяса		апрель		
6	Кулинарная обработка птицы			ноябрь	
7	Кулинарная обработка субпродуктов				апрель

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория: учебная кухня ресторана.

Рабочая программа может быть реализована с применением различных образовательных технологий, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

3.2. Основные печатные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова. – М.: издательский центр « Академия», 2015. – 400 с.
2. Качурина Т.А. Кулинария, учебное пособие для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина. – М.: издательский центр « Академия», 2015. – 272 с.
3. Сопина, Л.Н. Пособие для повара, учебное пособие для нач. проф. образования/ Л.Н.Сопина. – М.: издательский центр « Академия», 2015. – 240 с.
4. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд, учебное пособие для нач. проф. образования/ С.Н.Козлова. – М.: издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.
5. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, учебное пособие/ Л.Л.Татарская. – М.: издательский центр «Академия», 2015. – 112 с.

3.2.1. Дополнительное методическое обеспечение

1. Задания в тестовой форме
 2. Комплект инструкционно - технологических карт
 3. Контрольные вопросы по курсу
- Плакаты

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания:		

<p>Техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения. Этические принципы общения. Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. Приемы саморегуляции в процессе общения.</p>	<p>Знать: -техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; -этические принципы общения; -источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; -приемы саморегуляции в процессе общения.</p>	<p>Устный опрос.</p>
<p>Умения:</p>		
<p>Применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности. Использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.</p>	<p>Уметь: -применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; -использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p>	<p>Устный опрос. Контрольная работа</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПО.01 "Производственное обучение"

2021 год.

Рабочая программа дисциплины ОП.01 "Производственное обучение" составлена на основе программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ – выпускников специальной (коррекционной) школы, разработана на основе адаптированного учебного плана и профессионального стандарта по профессии «Повар».

Рассмотрена

на заседании Педагогического совета

Протокол № 1 от «31» *08* 2021 г.

Председатель *[подпись]* А.А. Вишневецкий

Утверждаю:

Директор ОГАПОУ «ААТ»

[подпись] А.А. Вишневецкий

Приказ № *31* от «*31*» *08* 2021 г.



Рассмотрена

предметно - цикловой комиссией

учетно-кадровая комиссия
Протокол № 1 от «30» *августа* 2021 г.

Председатель *[подпись]*

Разработчик: *[подпись]* Зюбан М.С, мастер производственного обучения
ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Рабочая программа ПО.01 «Производственное обучение» предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

Цель изучения курса - подготовить специалистов, имеющих практический опыт по выполнению вспомогательных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий. На производственном обучении основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку овощей, плодов, рыбы, птицы, мяса, субпродуктов. Учащиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки. Очень важно, чтобы учащиеся не только усвоили практические умения и навыки, но и вышли на II уровень подготовки, уровень самостоятельного выполнения практических работ.

Должен знать		Должен уметь
1	Роль повара в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного	Выполнять вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий.
2	Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания, основные требования охраны труда. Пожарную безопасность.	Оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях, пользоваться медицинской аптечкой. Обеспечивать пожарную безопасность при выполнении.
3	Понятие о механической кулинарной обработке продуктов. Характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование. Основные приемы механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов свежих и переработанных.	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступивших овощей, плодов и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Выполнять основные приемы, используемые при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование. Готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество. Определять количество отходов при механической обработке овощей. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.
4	Технологический процесс обработки различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов.	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов. Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы: оттаивание рыбы, вымачивание соленой рыбы. Обрабатывать чешуйчатую, бесчешуйчатую рыбу, уметь

		<p>обрабатывать некоторые особые виды рыб, рыбу осетровых пород. Обрабатывать сельдь, кильку.</p> <p>Использовать отходы при механической кулинарной обработке рыбы, использовать меры по снижению отходов.</p> <p>Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.</p>
5)	<p>Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, птицы, субпродуктов.</p>	<p>Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.</p> <p>Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки различных видов мяса.</p> <p>Уметь обрабатывать поросят и кроликов, мясо диких животных, обрабатывать кости.</p> <p>Определять кулинарное назначение отдельных частей туш.</p> <p>Соблюдать условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

№ темы	Наименование темы	Кол-во часов
	І курс І полугодие 1. Обучение в учебных мастерских	
1.	Вводное занятие	12
2.	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.	24
3.	Ознакомление с предприятиями общественного питания.	18
4.	Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов.	252
	Итого часов за І полугодие	306

	І курс ІІ полугодие	
5.	Механическая кулинарная обработка различных видов рыбы и нерыбных продуктов.	306
6.	Механическая кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных.	252
	Итого часов за ІІ полугодие	558
	Всего часов за І курс	864
	ІІ курс І полугодие	
7.	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.	24
8.	Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов, приготовление полуфабрикатов.	120
9.	Механическая кулинарная обработка различных видов рыбы и нерыбных продуктов.	272
	Итого часов за І полугодие	306
	ІІ курс ІІ полугодие	
10.	Механическая кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных.	198
	Итого часов за ІІ полугодие	198
	ІІ. Производственная практика	
	Производственная практика в условиях предприятия.	300
	Итого:	300
	Итого часов за ІІ курс	804
	Выпускные квалификационные экзамены	12*
	Всего часов за курс обучения	1668

СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

Тема 1. Вводное занятие

Роль производственного обучения в формировании навыков эффективного и качественного труда. Значение соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции.

Тема 2. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания

Правила и нормы безопасности труда на предприятиях общественного

питания: требования техники безопасности к производственному оборудованию. Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания при работе с машинами и аппаратами. Пожарная безопасность: причины пожаров, меры их предупреждения, правила поведения при пожаре, порядок вызова пожарной команды, пользование средствами пожаротушения. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности. Самопомощь и первая помощь при несчастных случаях, пользование индивидуальным пакетом и аптечкой первой помощи. Система управления охранной труда, организация службы безопасности труда на предприятиях. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятиях.

Тема 3. Ознакомление с предприятиями общественного питания

Общая характеристика предприятия: структура предприятия (основные и вспомогательные цехи и др.). Системы контроля качества продукции. Системы подготовки и повышения квалификации рабочих. Ознакомление с работой цехов предприятия. Развитие у учащихся интереса к избранной профессии, творческого подхода, ответственности к выполнению порученного дела.

Тема 4. Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Понятие о технологическом процессе предприятия общественного питания, сырье, полуфабрикатах, готовой продукции. Значение овощей в питании, их пищевая ценность. Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ. Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Промывка овощей. Сортировка овощей, ее назначение, виды. Промывка овощей (ручная и машинная), ее характеристика. Особенности промывки картофеля, корнеплодов, капусты, плодовых и листовых овощей и зеленого лука. Очистка овощей, ее назначение, способы (ручная и машинная), их характеристика. Особенности очистки картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых и листовых овощей в зависимости от кулинарного использования. Нарезка овощей, ее значение, способы нарезки (ручная и машинная), их характеристика. Значение правильной нарезки, кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд. Рубка и растирание некоторых видов овощей, значение этих процессов. Последовательность обработки овощей для фарширования (кабачков, баклажан, помидоров, огурцов, перца, репы). Обработка плодов, ягод, назначение, способы обработки, ее характеристика в зависимости от кулинарного использования. Кулинарное использование плодов для приготовления блюд. Механическая кулинарная обработка орехов, кулинарное использование. Отходы при механической кулинарной обработке плодов, количество, использование.

Полуфабрикаты из плодов, ягод, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка солено-квашеных, сушеных и мороженых овощей, плодов. Обработка сульфированного картофеля. Отходы при механической кулинарной обработке овощей, плодов, количество, использование, меры по снижению. Полуфабрикаты из овощей и плодов, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка грибов, поступающих в предприятие общественного питания, ее последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тема 5. Механическая обработка рыбы и нерыбных продуктов

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Способы оттаивания рыбы. Способы вымачивания соленой рыбы. Обработка чешуйчатой, безчешуйчатой рыбы, рыбы осетровых пород. Обработка сельди, особенности обработки некоторых видов рыб (камбалы и др.). Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения. Приготовление полуфабрикатов из рыбы в целом виде, тушками, натуральными порционными и панированными кусками. Порядок приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жарки. Панирование, его назначение, способы панирования, их характеристика. Приготовление лезона, красной и белой панировок. Отходы при механической кулинарной обработке рыбы, количество, использование, меры по снижению. Нерыбные продукты моря, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

Тема 6. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса, оттаивание мороженого мяса. Кулинарное назначение отдельных частей туши. Обработка мясных субпродуктов. Обработка сельскохозяйственной птицы, оттаивание мороженой птицы, потрошение, промывание. Обработка дичи. Заправка птицы и дичи. Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы, технология их приготовления. Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы, оттаивание мороженой птицы, потрошение, промывание. Обработка дичи. Обработка субпродуктов птицы и дичи. Требования к качеству, условия и сроки хранения птицы и дичи. Требования к качеству, условия и сроки

хранения полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной ПТИЦЫ.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория: учебная кухня ресторана.

Рабочая программа может быть реализована с применением различных образовательных технологий, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

3.2. Основные печатные издания

1. Анфимова, Н.А. Кулинария, учебник для нач. проф. образования/ Н.А.Анфимова. – М.: издательский центр « Академия», 2015. – 400 с.
2. Качурина, Т.А. Кулинария, учебное пособие для нач. проф. образования/ Т.А.Качурина. – М.: издательский центр « Академия», 2015. – 272 с.
3. Сопина, Л.Н. Пособие для повара, учебное пособие для нач. проф. образования/ Л.Н.Сопина. – М.: издательский центр « Академия», 2015. – 240 с.
4. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд, учебное пособие для нач. проф. образования/ С.Н.Козлова. – М.: издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.
5. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, учебное пособие/ Л.Л.Татарская. – М.: издательский центр «Академия», 2015. – 112 с.
6. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар», учебное пособие/ В.П. Андросов. – М.: издательский центр «Академия», 2016. – 112 с.
7. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, учебник для нач. проф. образования /М.И. Ботов. – М.: издательский центр «Академия», 2015. - 496 с.
8. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания, справочник / В.Д. Елхина. - М.: издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
9. Сопачева, Т.А. Оборудование предприятий общественного питания, учебное пособие/ Т.А. Сопачева. - М.: издательский центр «Академия», 2015. – 112 с.

3.2.1. Дополнительное методическое обеспечение

- 1.Задания в тестовой форме
- 2.Комплект инструкционно - технологических карт
- 3.Контрольные вопросы по курсу

4. Плакаты

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания:		
<p>Техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения. Этические принципы общения. Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. Приемы саморегуляции в процессе общения.</p>	<p>Знать: -техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; -этические принципы общения; -источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; -приемы саморегуляции в процессе общения.</p>	<p>Устный опрос.</p>
Умения:		
<p>Применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности. Использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.</p>	<p>Уметь: -применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; -использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p>	<p>Устный опрос. Контрольная работа</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПП.01 "ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА"

2021год

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Основой профессиональной подготовки является производственная практика, в процессе которой необходимо подготовить специалистов, имеющих практический опыт по выполнению вспомогательных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий. На производственной практике основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку овощей, плодов, рыбы, птицы, мяса, субпродуктов. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки. Очень важно, чтобы обучающиеся не только усвоили практические умения и навыки, но и вышли на II уровень подготовки, уровень самостоятельного выполнения практических работ.

Производственная практика проводится в конкретных производственных условиях предприятий питания. Обучающиеся проходят производственную практику на рабочих местах предприятия в составе рабочих бригад, самостоятельно выполняют работы в соответствии с учебным планом, где показан ее объем, содержание и сроки проведения.

На предприятиях общественного питания при организации процесса производственной практики существуют две формы обучения обучающихся:

- В составе бригад квалифицированных рабочих

- Индивидуальные прикрепления обучающихся к квалифицированным рабочим.

Определяются календарные сроки практики:

Производственная практика на предприятии - 300 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

- Обучающиеся осуществляют технологический процесс приготовления блюд, кулинарных изделий согласно технологических карт с применением современной техники и технологии, трудовых приемов и способов передовиков и новаторов производства;
- Активное привлечение обучающихся к самостоятельному разбору технологической документации (умение рассчитывать количество порций по технологической карте, соблюдение технологической последовательности, требований, норм);
- Соблюдение мер по обеспечению безопасности при выполнении работ: механической кулинарной обработке сырья, приготовление полуфабрикатов, тепловой обработке.
- Соблюдение порядка действий при неисправностях и неполадках оборудования, участие в обсуждении оценки работы бригады, в решении организационных вопросов;
- Изучение и применение передовых высокопроизводительных приемов и способов труда, инструментов, приспособлений, оборудования применяемых новаторами на производстве;
- Самостоятельная разработка и осуществление мероприятий по наиболее эффективному использованию рабочего времени, предупреждению дефектов, некачественного изготовления продукции, экономному расходованию сырья (вода, электроэнергия и т.д.);
- Проверку качества готовых блюд, изделий проводят путем снятия пробы (бракераж). Итоги органолептической оценки выставляются в дневник производственной практики, ежедневно, фиксируя наличие замечаний.

Перечень производственных работ

Функции

Требования (технические, организация рабочего места, организационные и физиолого-гигиенические)

Способ контроля качества работ (техническая и технологическая документация)

1. Механическая кулинарная обработка овощей. Сортировка, калибровка, мытье, очистка, нарезка, приготовление полуфабрикатов знания, умения при

выполнении механической обработки овощей: последовательность, формы нарезки, нормы отходов;

Знания и умения ТБ и ОТ, применяемые при работе на механическом оборудовании (машины для промывания, очистки и нарезки овощей), немеханическом оборудовании (рабочие столы, ванны, лари);

при работе с инструментом (ножи), инвентарем. Размещение оборудования в соответствии с технологическим процессом, температура не ниже 16°C, сквозняки не допускаются; пол ровный, не скользкий, с уклоном; все движущиеся части машин ограждены, моторы заземлены

Контроль производится органолептическим методом; учет - взвешиванием;

Нормативные документы РФ / ГОСТ Р 50763-95; нормы отходов; технологические карты; сборник рецептов; инструкции ОТ

2. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря.

Оттаивание, вымачивание, разделка (удаление чешуи, внутренностей, плавников, головы, иногда костей и кожи), приготовление котлетной массы из рыбы, Приготовление полуфабрикатов (из котлетной массы, в целом виде, тушками, порционными натурами и панированными кусками). Приготовление панировок (красной, белой, льезона).

Знания, умения при выполнении механической обработки рыбы: последовательность, нормы отходов, способы оттаивания мороженой рыбы, способы вымачивания соленой рыбы, особенности обработки; ТБ и ОТ, применяемые при работе на механическом оборудовании (универсальный привод с комплектом сменных механизмов), немеханическом оборудовании (рабочие столы для разделки и нарезки полуфабрикатов, ванны для оттаивания, замачивания, промывания, лари); инструментом и инвентарем (ножи, ручные скребки, сита, ступки, противни, лотки, ведра, маркированные доски) Размещение оборудования в соответствии с технологическим процессом, температура не ниже 16°C, сквозняки не допускаются; пол ровный, не скользкий, с уклоном; все движущиеся части машин ограждены, моторы заземлены;

Контроль производится органолептическим методом; учет - взвешиванием; Нормативные документы РФ / нормы отходов; сборник рецептов, технологические карты; инструкции ОТ

3. Механическая кулинарная обработка мяса, мясopодуlктов и с/х птицы.

Размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарная разделка и обвалка, зачистка и сортировка мяса, приготовление полуфабрикатов, рубленной массы, котлетной массы, полуфабрикаты из них

Знания, умения при выполнении механической кулинарной обработки мяса и птицы, последовательность операций, нормы отходов, виды и приготовление полуфабрикатов, обработка субпродуктов, их использование; ТБ и ОТ

применяемые при работе на механическом оборудовании (мясорубки, фаршемешалки, машины для нарезки и разрыхления мяса, котлетным аппаратом), немеханическом оборудовании (рабочие столы, ванны); инструментом и инвентарем. Размещение оборудования в соответствии с технологическим процессом, температура не ниже 16°C, сквозняки не допускаются; пол ровный, не скользкий, с уклоном; все движущиеся части машин ограждены, моторы заземлены;

Контроль производится органолептическим методом; учет - взвешиванием;

Нормативные документы РФ /СанПиН-42-123-4117-86;

нормы отходов; сборник рецептов, технологические карты; инструкции ОТ

Тематический план по производственной практике в условиях предприятия.

№п/п	Наименование темы	Кол-во часов
1.	Знакомство с предприятием. Охрана труда на производстве. Инструктаж по т/б	12
Тема №3		64
Механическая кулинарная обработка овощей		
2.	Обработка корнеплодов, клубнеплодов и простая нарезка.	18
3.	Обработка капустных, луковых, пряных овощей и простая нарезка	18
4	Подготовка кабачков и перцев, помидор для фарширования	18
5	Оформление простых блюд из овощей	18
Тема №5		32
Механическая кулинарная обработка плодов, овощей и грибов		
6	Оформление простых блюд из грибов, плодов	32
Тема № 6		72
Механическая кулинарная обработка переработанных плодов и овощей		
7	Приготовление блюд из замороженных овощей	18
8	Приготовление блюд из переработанных плодов	18
9	Приготовление блюд из квашеных овощей	18
10	Приготовление блюд из соленых овощей	18
Тема № 7		120
Механическая кулинарная обработка различных видов рыбы и нерыбных продуктов.		
11	Обработка бесчешуйчатой, чешуйчатой рыбы	12
12	Разделка рыбы на порционные куски, на филе и в	12

	целом виде	
13	Приготовление рыбного фарша: котлеты, биточки и.т.д	12
14	Приготовление рыбных п/ф для жарки во фритюре, основным способом	12
15	Маринование рыбных п/ф	12
16	Вымачивание соленой рыбы	12
17	Оформление простых блюд из рыбы	12
18	Приготовление фаршированной рыбы	12
19	Обработка кальмаров	12
20	Оформление простых блюд из морепродуктов	12

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ

Организационный период устройства обучающихся на предприятия общественного питания состоит следующих операций:

1. Мастер производственного обучения изучает рабочие места, на которых обучающиеся будут проходить производственную практику, с целью выполнения учебной программы;
2. Мастер производственного обучения совместно с руководителями подразделений предприятия определяет рабочие места учащихся и основные объекты учебно-производственных работ;
3. Мастер производственного обучения участвует в подготовке и заключении договора между техникумом и предприятием о производственной практике обучающихся (договор подписывается с одной стороны директором ОГАПОУ «ААТ» и с другой стороны директором предприятия общественного питания).
4. Мастер производственного обучения, совместно с руководителями подразделений предприятия, участвует в разработке рабочей (детальной) программы производственной практики обучающихся, в составлении графиков перемещения студентов;
5. Мастер производственного обучения совместно с медицинским работником организует прохождение медицинского осмотра обучающихся.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после проверки знаний по безопасности труда.

При прохождении производственной практики учащиеся должны выполнять рабочие нормы выработки согласно коэффициенту перевода рабочих норм в ученические.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ

Студент должен знать:

- Роль повара в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания.
- Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания, основные требования охраны труда. Пожарную безопасность.
- Понятие о механической кулинарной обработке продуктов.
- Характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование.
- Основные приемы механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов свежих и переработанных.
- Технологический процесс обработки различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов.
- Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, птицы, субпродуктов.

Студент должен уметь:

- Выполнять вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий.
- Оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях, пользоваться медицинской аптечкой.
- Обеспечивать пожарную безопасность при выполнении.
- Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.
- Определять качество поступивших овощей, плодов и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки.
- Выполнять основные приемы, используемые при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование.
- Готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество.
- Определять количество отходов при механической обработке овощей.
- Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.
- Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.
- Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов.
- Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы: оттаивание рыбы, вымачивание соленой рыбы.
- Обрабатывать чешуйчатую, бесчешуйчатую рыбу, уметь обрабатывать некоторые особые виды рыб, рыбу осетровых пород. Обрабатывать сельдь, кильку.

- Использовать отходы при механической кулинарной обработке рыбы, использовать меры по снижению отходов.
- Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.

Список литературы

1. Анфимова, Н.А. Кулинария, учебник для нач. проф. образования/ Н.А.Анфимова. - М.: издательский центр «Академия», 2010. - 400 с.
2. Барановский В. «Повар», Учебное пособие для учащихся профтехучилищ, Ростов-на-Дону, Еникс, 2000 г
3. Богданова М.А., и др., Оборудование предприятий общественного питания, М., Экономика, 1991 г.
4. Качурина, Т.А. Кулинария, учебное пособие для нач. проф. образования/ Т.А.Качурина. - М.: издательский центр « Академия», 2008. - 272 с.
5. Сопина,Л.Н.Пособие для повара,учебное пособиедля нач. проф. образования/ Л.Н.Сопина.-М.: издательский центр « Академия», 2008. - 240 с.
6. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар», учебное пособие/ В.П. Андросов. - М.: издательский центр «Академия», 2009.-112 с.
7. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, учебник для нач. проф. образования /М.И. Ботов. - М.: издательский центр «Академия», 2010. - 496 с.
8. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания, справочник / В.Д. Елхина. - М.: издательский центр «Академия», 2009. - 336 с.
9. Сопачева, Т.А. Оборудование предприятий общественного питания, учебное пособие/ Т.А. Сопачева. - М.: издательский центр «Академия», 2010. - 112 с.

к АОППО по профессии
16675 « Повар»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

КР.01 "ЛЕЧЕБНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА"

2021 год

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по профессии 16.675 «Повар», составлена на основе программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья - выпускников специальной (коррекционной) школы разработана на основе адаптированного учебного плана и профессионального стандарта по профессии Повар.

Организация-разработчик:

ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

Разработчик:

Ткачев Владимир Иванович, преподаватель ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УД «Лечебная физическая культура»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа УД «Лечебная физическая культура (ЛФК)» предназначена для организации занятий по физической культуре в учреждениях СПО, реализующих адаптированную программу по профессии 16.675 «Повар» (базовая подготовка).

1.2 Цели и задачи УД – требования к результатам освоения дисциплины:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

В результате освоения УД обучающийся должен:

Уметь:

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

Знать:

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

В рамках программы учебного предмета обучающимися осваиваются умения и знания

- 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 её достижения. определённых 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе	
практические занятия	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Консультации	10
Итоговая аттестация 4 семестр	Дифференцированный зачет,

2.2. Тематический план «Лечебная физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1	2	3	4	
Тема 1. Основы знаний о лечебной физической культуре	Инструктаж по ТБ ЛФК. Форма одежды. История и значимость ЛФК для человека. Проведение контрольных мероприятий	2	2	ОК5
Тема 2. Лечебная гимнастика для профилактики различных недугов	Содержание учебного материала: Практические занятия			
	1 Правила техники безопасности на уроках. Значимость оздоровительных упражнений.	2	2	ОК2
	2 Необходимость самомассажа.	1	2	
	3 Упражнения для снятия усталости.	3	2	ОК3
	4 Упражнения для снятия головной боли.	1	2	ОК5
	5 Лечебная гимнастика для профилактики варикозного расширения вен.	4	2	ОК2
	6 Дыхательная гимнастика.	4		ОК5
	Самостоятельная работа Освоение физических упражнений различной направленности.		3	ОК2
Тема 3. Лечебная гимнастика для профилактики зрения	Содержание учебного материала. Практические занятия			ОК2
	1 Укрепляющая гимнастика для зрения.	3	2	ОК2
	2 Корректирующая гимнастика для зрения	2	2	ОК5
Тема 4. Лечебная гимнастика для профилактики болезней позвоночника	Содержание учебного материала. Практические занятия			
	1 Лечебная гимнастика в шейном отделе позвоночника.	5	2	ОК2
	2 Лечебная гимнастика в грудном отделе позвоночника.	5	2	
	Консультации	6		
	3 Лечебная гимнастика в поясничном отделе.	5	2	ОК3
Тема 5.	Содержание учебного материала. Практические занятия			

Лечебная гимнастика для плоскостопия	1	Лечебная гимнастика для профилактики плоскостопия.	5	2	OK2,3
	2	Лечебная гимнастика для коррекции стопы.	5	2	OK2,3
Тема 6. Массаж и самомассаж	Содержание учебного материала. Практические занятия				
	1	Самомассаж шейного отдела позвоночника.	2	2	OK3
	2	Самомассаж определенных точек для профилактики простудных заболеваний.	2	2	
	3	Приемы самомассажа для суставов.	3		OK1
Консультации		4	3	OK2	
	Дифференцированный зачет		2		
	Итого		56		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

- учебный кабинет,
- спортивный зал,
- открытый стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий,
- лыжный инвентарь,
- мячи волейбольные и баскетбольные,
- гантели,
- скакалки,
- секундомер,
- гимнастические маты,
- тренажёры.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Лях В.И., Зданевич А.А. Физическая культура 10—11 кл. — М., 2017.
2. Решетников Н.В. Физическая культура. — М., 2019.
3. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л. Физическая культура: учеб.пособия для студентов СПО. — М., 2020.

Дополнительные источники:

1. Барчуков И.С. Физическая культура. — М., 2018.
2. Бирюкова А.А. Спортивный массаж: учебник для вузов. — М., 2018.
3. Бишаева А.А., Зимин В.Н. Физическое воспитание и валеология: учебное пособие для студентов вузов: в 3 ч. Физическое воспитание молодежи с профессиональной и валеологической направленностью. — Кострома, 2019.
4. Вайнер Э.Н. Валеология. — М., 2018.
5. Вайнер Э.Н., Волынская Е.В. Валеология: учебный практикум. — М., 2018.
6. Дмитриев А.А. Физическая культура в специальном образовании. — М., 2020.
7. Методические рекомендации: Здоровьесберегающие технологии в общеобразовательной школе / под ред. М.М.Безруких, В.Д.Сонькина. — М., 2018.
8. Хрущев С.В. Физическая культура детей заболеванием органов дыхания: учеб.пособие для вузов. — М., 2016.

Интернет -ресурсы

1. www.ГТО.ru
 2. www.minstm.gov.ru (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).
 3. www.edu.ru (Федеральный портал «Российское образование»).
 4. www.olympic.ru (Официальный сайт Олимпийского комитета России).
- www.goup32441.narod.ru (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009).

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">-о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;- основы здорового образа жизни.	<ul style="list-style-type: none">-Посещаемость занятий-Сдача контрольных нормативов-Зачеты-Участие в соревнованиях,-Сдача норм ГТО-Посещение секций

к АОППО по профессии
16675 « Повар»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
**КР.02 "СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ В СОВРЕМЕННЫХ СОЦИАЛЬНО-
ЭКОНОМИЧЕСКИХ УСЛОВИЯХ"**

2021год

Рабочая программа дисциплины КР.02 «Социальная адаптация в современных социально-экономических условиях» составлена на основе программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ – выпускников специальной (коррекционной) школы, разработана на основе адаптированного учебного плана и профессионального стандарта по профессии «Повар».

Рассмотрена

на заседании Педагогического совета

Протокол № 1 от «31» 08 2021 г.

Председатель  А.А. Вишневецкий

Утверждаю:

Директор ОГАПОУ «ААТ»

 А.А. Вишневецкий

Приказ № от «31» 08 2021 г.



Рассмотрена

предметно - цикловой комиссией

социально-гигиеническая дисциплина

Протокол № 1 от «28» 08. 2021 г.

Председатель 

Разработчик:  Хмыз Е.В., преподаватель ОГАПОУ

«Алексеевский агротехнический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины КР.02«Социальная адаптация в современных социально-экономических условиях» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **16675 Повар**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной

программы: учебная дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель освоения УП (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО): приобретение студентами теоретических знаний и практических умений в области психологии общения.

Задачи освоения УП (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- формирование правовой компетентности будущих рабочих;
- развитие навыков адаптации в работе и социуме;
- развитие умения использовать знания в области социальной адаптации;
- формирование навыков адаптации в бытовых вопросах.

Профессиональная деятельность повара, имеющего ОВЗ предусматривает необходимость получения знаний и умений адаптироваться в жизни и профессии.

В результате освоения дисциплины «Социальная адаптация в современных социально-экономических условиях» студент **должен уметь:**

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

Освоение содержания учебного предмета «Социальная адаптация в современных социально-экономических условиях» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

личностных:

ЛР 02. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 03. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 04. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 07. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 08. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР 09. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том

числе цифровой

метапредметных:

МР 01. Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно

МР 03. Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания

МР 04. Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

МР 08. Владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства

предметных:

- Владение механизмами социальной адаптации;
- Знание основополагающих международных документов относящихся к правам инвалидов и лицам с ОВЗ;
- Готовность к адаптации в трудовом коллективе;
- Знание основ трудового законодательства,
- Функций органов труда и занятости населения.
- Знание служб, оказывающих услуги населению

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02, ОК 06, ОК 11	Использовать нормы позитивного социального поведения; Использовать свои права адекватно законодательству; Обращаться в надлежащие органы и службы за предоставлением услуг; Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; Составлять необходимые заявления, обращения; Составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве; Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.	Механизмов социальной адаптации; Основополагающих международных документов относящихся к правам инвалидов; Основ гражданского и семейного законодательства; Основ трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов; Основных правовых гарантий инвалидов в области социальной защиты и образования; Функций органов труда и занятости населения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	

теоретическое обучение	34
Самостоятельная работа студента (всего)	-
Консультации	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, личностных результатов формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Раздел 1. Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия, 4 часа			
Тема 1.1. Основы социальной адаптации	Содержание учебного материала: Понятие «социальная адаптация». Виды социальной адаптации: физиологическая, управленческая, психологическая, экономическая, педагогическая, профессиональная.	1	ОК 02, ОК 06 ОК 11 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11
	Практическое занятие: Отработка навыков поведения в затруднительных ситуациях. Осознание моделей поведения в различных ситуациях	1	ОК 02, ОК 06 ОК 11 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11
Тема 1.2. Механизмы социальной адаптации	Содержание учебного материала: Механизмы социальной адаптации: психические механизмы, социально-психологические механизмы, социальные механизмы. Виды социально-психологической адаптации: функциональная, организационная, ситуативная.	1	ОК 02, ОК 06 ОК 11 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11
	Практическое занятие: отработка упражнений по развитию социальной адаптации	1	ОК 02, ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11
Раздел 2. Основы трудового законодательства, 4 часа			
Тема 2.1. Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов и лиц с ОВЗ	Содержание учебного материала: Трудовой кодекс РФ. Понятие труда, предмет и метод трудового права. Понятие и виды трудового правоотношения. Понятие, стороны и виды трудового договора. Трудовая дисциплина и ответственность в сфере труда. Нормативные правовые акты, регулирующие труд инвалидов. Оформление трудовых отношений. Создание доступных условий труда. Рабочее время. Время отдыха. Дополнительные гарантии охраны труда инвалидов. Оплата труда инвалидов.	2	ОК 02, ОК 06 ОК 11 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11
	Практическое занятие: составление памятки «Рабочее время», «Трудовая дисциплина». Разбор ситуаций в сферы трудовых отношений.	2	ОК 02, ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11

Раздел 3. Профессиональная адаптация ,12 часов			
Тема 3.1. Адаптация в профессии	Содержание учебного материала: Введение в профессию. Роль профессии в жизни человека. Интерес. Доступность. Хорошие условия труда. Возможность трудоустройства. Совет родителей, друзей. Собственные возможности.	2	ОК 02, ОК 06 ОК 11 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11
	Практическое занятие: Методы адаптации в профессии	2	ОК 02, ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11
Тема 3.2. Поиск работы	Направления и способы поиска работы. Составление резюме. Заполнение анкеты	2	ОК 02, ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11
	Практическое занятие: Использование резюме и телефона в поисках работы. Собеседование с работодателем.	2	ОК 02, ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11
Тема 3.3. Адаптация на предприятии	Содержание учебного материала: Понятие о рабочем месте. Вакансии. Трудоустройство. Адаптация в рабочем коллективе.	2	ОК 02, ОК 06 ОК 11 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11
	Практическое занятие: «Первый рабочий день, с чего начать?»	2	ОК 02, ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11
Раздел 4. Социально-бытовая адаптация ,14 часов			
Тема 4.1 Медицинская помощь	Инфекционные и венерические заболевания, причины возникновения. Профилактические меры. Покупка лекарств. Значение прививок. Страховой медицинский полис, порядок получения, его назначение. Листок нетрудоспособности. Порядок получения его, предъявления по месту работы и учёбы. Запись к врачу. Специализации врачей. Выполнение процедур по уходу за больным дома. Вызов экстренной помощи.	2	ОК 02, ОК 06 ОК 11 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11
Тема 4.2 Жилище	Мебель, оборудование, интерьер кухни. Санитарно-гигиенические требования к состоянию кухни. Кухонные электроприборы, их использование, уход за ними. Правила техники безопасности при работе с электроприборами. Борьба с вредными насекомыми. Средства борьбы, меры безопасности. Коммунальные услуги, их потребление и оплата. Способы экономии на коммунальных услугах.	2	ОК 02, ОК 06 ОК 11 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11
Тема 4.3 Службабыта	Виды ателье. Стоимость услуг в ателье. Химчистка вещи, которые нужно сдавать в химчистку. Виды химчисток	2	ОК 02, ОК 06 ОК 11 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11
Тема 4.4 Бюджет	Расходы на удовлетворение культурных потребностей членов семьи. Сбережения. Лотереи, целесообразность участия в них. Кредит. Банковские ссуды, их виды, условия. Распределение бюджета. Обязательные платежи. Оплата коммунальных услуг. Планирование расходов на месяц. Распределение бюджета семьи	2	ОК 02, ОК 06 ОК 11 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11
Тема 4.5 Торговля	Основные виды магазинов, их назначение. Правила поведения в магазине. Порядок покупки	2	

	<p>товаров в продовольственном магазине. Выбор продуктов. Определение правильности отпуска товара и подсчета его стоимости. Взаимозаменяемость продуктов по их пищевой ценности. Взаимозаменяемость продуктов с целью экономии средств. Защита прав потребителей.</p>		
	<p>Практическое занятие: «Поход в магазин»</p>	2	ОК 02, ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11
<p>Тема 4.6 Транспорт</p>	<p>Общегородской транспорт. Оплата в городском транспорте. Правила поведения в транспорте. Маршруты района. Варианты маршрутов. Такси. Вызов такси. Правила дорожного движения</p>	2	ОК 02, ОК 06 ОК 11 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11
	Всего	34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: комплект учебно-методической документации, наглядные пособия, раздаточный материал к практическим работам.

Технические средства обучения: персональные компьютеры с выходом в Интернет, проектор, ноутбук, колонки

Рабочая программа может быть реализована с применением различных образовательных технологий, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Электронных ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний: практикум для аудиторной и самостоятельной работы/ сост. Котлярова, И.В. Попова. – Караваево: Костромская ГСХА, 2018. - 25 с.
2. Захарова, Н. А. Право социального обеспечения : учебное пособие / Н. А. Захарова, А. В. Горшков. — Москва : Омега-Л, Ай Пи Эр Медиа, 2015. — 121 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/23261> (дата обращения: 07.09.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
3. Дементьева, И. В. Право социального обеспечения : учебное пособие / И. В. Дементьева, П. В. Каменева. — Таганрог : Таганрогский институт управления и экономики, 2018. — 136 с. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/108098> (дата обращения: 01.07.2021). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
4. Поведение потребителей : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 080111 «Маркетинг», 080301 «Коммерция (торговое дело)» / Г. А. Васильев, О. А. Лебедева, А. Г. Васильев [и др.] ; под редакцией Н. И. Лыгиной, Г. А. Васильева. — 2-е изд. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 238 с. — ISBN 978-5-238-01280-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/81820> (дата обращения: 03.09.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Электронные ресурсы:

[HTTPS://INFOUROK.RU](https://infourok.ru)

[HTTPS://STUDWOOD.RU/](https://studwood.ru/)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется на теоретических занятиях, текущий контроль.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> • Использовать нормы позитивного социального поведения; • Использовать свои права адекватно законодательству; • Обращаться в надлежащие органы и службы за предоставлением услуг; • Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; • Составлять необходимые заявления, обращения; • Составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве; • Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях. 	<p>Оценка выступления по изученным темам</p> <p>Оценка ведения конспекта</p> <p>Оценка выполнения практических заданий</p>
<p>Знания:</p> <p>Механизмов социальной адаптации;</p> <p>Основополагающих международных документов относящихся к правам инвалидов;</p> <p>Основ гражданского и семейного законодательства;</p> <p>Основ трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;</p> <p>Основных правовых гарантий инвалидов в области социальной защиты и образования;</p> <p>Функций органов труда и занятости населения.</p>	<p>Оценка выступления по изученным темам</p> <p>Оценка ведения конспекта</p> <p>Оценка выполнения практических заданий</p>

к АОППО по *профессии*
16675 « Повар»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

КР. 03 "Помоги себе сам"

2021год

Рабочая программа дисциплины КР. 03 «Помоги себе сам» составлена на основе программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ – выпускников специальной (коррекционной) школы, разработана на основе адаптированного учебного плана и профессионального стандарта по профессии «Повар».

Рассмотрена

на заседании Педагогического совета

Протокол № 1 от «31» 08 2021 г.

Председатель А.А. Вишневецкий А.А. Вишневецкий

Утверждаю:

Директор ОГАПОУ «ААТ»

А.А. Вишневецкий А.А. Вишневецкий

Приказ № 1 от «31» 08 2021 г.



Рассмотрена

предметно - цикловой комиссией

социально-гуманитарная дисциплина

Протокол № 1 от «08» 08. 2021 г.

Председатель А.В. Ганшо А.В. Ганшо

Разработчик: Е.В. Хмыз Хмыз Е.В., преподаватель ОГАПОУ

«Алексеевский агротехнический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Программа рабочей дисциплины КР.03 "Помоги себе сам" предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки рабочих по профессии 16675 Повар из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **освоение знаний** о здоровом образе жизни; обучающийся должен осознавать, что он сам в большей степени несет ответственность за состояние своего здоровья, должен понять важность личного отношения к своему здоровью, к использованию первичных мер профилактики.
- **воспитание** ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; содержание, формы и методы борьбы с курением в образовательных учреждениях

- **развитие** черт личности, необходимых для форм и методов противоалкогольного воспитания обучающихся; потребности ведения здорового образа жизни;
- **профилактика** злоупотребления ПАВ;
- **гигиенические требования** к режиму учебно-воспитательного процесса;
- **рациональное питание** – важный фактор в профилактике заболеваний;
- **информация о правилах гигиенического поведения** - дать общегигиеническую информацию по различным вопросам здорового образа жизни

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

№	Темы	Всего	Теория	Уровень усвоения
1	Здоровый образ жизни в образовательных учреждениях	4	4	2
2	Курение и здоровье	5	5	2
3	Противоалкогольное воспитание	5	5	2
4	Профилактика злоупотребления психоактивных веществ	5	5	2
5	Гигиена учебно-воспитательного процесса	5	5	2
6	Рациональное питание	5	5	2
7	Здоровый образ жизни	5	5	2

	обучающихся			
	Всего:	34	34	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Здоровый образ жизни в образовательных учреждениях

Основные составляющие здорового образа жизни. Здоровье обучающихся – основополагающее условие социального и экономического развития общества и государства

Тема 2. Курение и здоровье

Федеральный закон «О запрете курения табака в образовательных организациях». Содержание, формы и методы борьбы с курением в образовательных учреждениях. Ядовитые вещества, содержащиеся в табаке и их вредное действие на организм. Заболевания органов дыхания у подростков – пассивных курильщиков.

Тема 3. Противоалкогольное воспитание

Особенности подросткового возраста, формы и методы противоалкогольного воспитания обучающихся. Опьяняющие действие спиртных напитков и последствия алкогольного опьянения. Влияние алкоголя на поведение подростка. Алкоголь и здоровье подростка. Влияние алкоголя на физическую и умственную работоспособность

Тема 4. Наркомания, профилактика злоупотребления психоактивных веществ

Профилактика злоупотребления ПАВ в образовательных учреждениях. История возникновения. Наркотики. Наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.

Тема 5. Гигиена в учебных образовательных учреждениях.

Гигиенические требования к режиму учебно-воспитательного процесса. Требования к санитарному состоянию и содержанию образовательных учреждений. Требования к помещению и оборудованию образовательных учреждений. Гигиенические требования к организации учебных занятий. Режим обучения обучающихся в учреждениях НПО

Тема 6. Рациональное питание

Основы рационального питания. Составление меню здорового питания. Заморские сухие супы, их действие на организм подростка. Организация питания в образовательных учреждениях Белгородской области.

Тема 7. Здоровый образ жизни обучающихся

Состояние здоровья подростков 15-18 лет в образовательных учреждениях. Факторы, влияющие на здоровье. Основы здорового образа жизни. Личная и общественная гигиена. Организация борьбы с вредными привычками обучающихся в образовательных учреждениях.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины предусматривает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- методические пособия по предмету;
- комплект учебников;
- раздаточный материал для проведения контрольной работы.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер (учительский);
- учебный материал в электронном виде.

Рабочая программа может быть реализована с применением различных образовательных технологий, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

3.2. Основные печатные издания

1. С.П. Тимофеев «Здоровый образ жизни в современных образовательных учреждениях» Белгородский региональный институт ПКППС 2015г

2. Лях В.И. Физическая культура: Учеб. для 10—11 кл. общеобразоват. учреждений / В.И.Лях, А.А.Зданевич; под ред. В.И.Ляха. — М., 2013

3. В.Г. Запорожченко «Образ жизни и вредные привычки» 2015г.

4. Санитарные правила «Гигиенические требования к условиям обучения в различных видах современных образовательных учреждениях»

5. К.С. Петровский «Основы рационального питания» М «Знание» 2016г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется на теоретических занятиях, текущий контроль.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> • Использовать нормы позитивного социального поведения; • Использовать свои права адекватно законодательству; • Обращаться в надлежащие органы и службы за предоставлением услуг; • Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; • Составлять необходимые заявления, обращения; • Составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве; • Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях. 	<p>Оценка выступления по изученным темам</p> <p>Оценка ведения конспекта</p> <p>Оценка выполнения практических заданий</p>
<p>Знания:</p> <p>Механизмов социальной адаптации;</p> <p>Основополагающих международных документов относящихся к правам инвалидов;</p> <p>Основ гражданского и семейного законодательства;</p> <p>Основ трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;</p> <p>Основных правовых гарантий инвалидов в области социальной защиты и образования;</p> <p>Функций органов труда и занятости населения.</p>	<p>Оценка выступления по изученным темам</p> <p>Оценка ведения конспекта</p> <p>Оценка выполнения практических заданий</p>

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Алексеевский агротехнический техникум»**

Принято
на заседании Педагогического совета
ОГАПОУ
«Алексеевский агротехнический
техникум»
протокол № 1 от 31.08.2021 г.

Согласовано
на заседании Студенческого совета
Протокол № 1 от 30.08.2021 г.

Согласовано
на заседании Совета родителей
протокол № 6 от 30.08.2021 г.

Утверждаю:
Директор ОГАПОУ
«Алексеевский агротехнический
техникум»



А.А. Вишневецкий

Приказ № 231 от 31.08.2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
ОБЛАСТНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

профессии 16675 «Инклюзивное ОВЗ»

1ИП

Алексеевка, 2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

**РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ
ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

**РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	рабочая программа воспитания по программе профессиональной подготовки <i>16675 « Повар»</i>
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: Конституция Российской Федерации; Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304); распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих
Сроки реализации программы	<i>1 год 10 месяцев</i>
Исполнители программы	<i>Директор, заместитель директора, курирующий воспитательную работу, кураторы, преподаватели, сотрудники учебной части, заведующие отделением, педагог-психолог, тьютор, педагог-организатор, социальный педагог, члены Студенческого совета, представители Родительского комитета, представители организаций - работодателей</i>

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – 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».

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий	ЛР 11

основами эстетической культуры	
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;

- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся с ОВЗ в контексте реализации образовательной программы.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего данное направление, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Для выполнения программы используются следующие кабинеты и помещения:

- *актовый зал;*
- *спортивный зал;*
- *кабинет педагога-психолога;*
- *кабинет социального педагога;*
- *кабинеты групп.*

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы обеспечено средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;

- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации отражается на сайте организации.