

Департамент образования Белгородской области
Областное государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение «Алексеевский агротехнический техникум»

РАССМОТРЕНА

на педагогическом совете
протокол № 1 от 31 августа 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ОГАПОУ «ААТ» А.А. Вишневецкий
приказ от 31.08.2021г. № 233



АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ

ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

по профессии: 16675 Повар

для лиц с ограниченными возможностями здоровья
(различными формами умственной отсталости)

Срок обучения: 1 год 10 месяцев
Форма обучения – очная

2021 г.

Программа подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости) областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Алексеевский агротехнический техникум» составлена на основе программы профессионального обучения по профессии **16675 Повар**

Разработчики:

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Профессиональная характеристика
3. Федеральный компонент содержания профессионального цикла

- 3.1. Кулинария

- 3.1.1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов (2)

Технологический процесс. Сырье. Полуфабрикаты. Готовая продукция. Правила обработки овощей последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ. Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка грибов: последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

- 3.1.2 Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря (2): технологический процесс, основные виды нарезки.

Полуфабрикаты (2): ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса (2): рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее.

- 3.1.3. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы (2): технологический процесс, последовательность операций

Полуфабрикаты (2): ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса (2): рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее. Рубленая масса (2): рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее. Обработка мясных субпродуктов (2).

4. Программы профессионального цикла

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект учебной документации предназначен для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости) по профессии «Повар».

Профессии по ОК 016-94: 16675 Повар.

Для данной профессии установлен начальный разряд 3.

Срок обучения: 1 год 10 мес.

Комплект учебной документации разработан с учетом требований и рекомендаций следующих нормативно-правовых документов:

– Перечень профессий профессиональной подготовки, утвержденный приказом Минобразования РФ от 29.10.2001 г. № 3477;

– Модель учебного плана для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования, разработанная учебно-методическим кабинетом Государственного Федерального учреждения Министерства труда и социального развития РФ в 2001г. и согласованная с Управлением начального профессионального образования Минобразования России (4 января 2004г.)

– Устава областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Алексеевского агротехнического техникума»

– В состав комплекта входит:

- титульный лист;
- пояснительная записка;
- квалификационная характеристика;
- федеральный компонент содержания профессионального образования (специальный блок);
- распределение консультаций по предметам и курсам;
- рабочий учебный план;
- рабочие программы теоретических курсов: общепрофессионального курса и специального курсов;
- рабочая программа производственного обучения.

Для обучения по данной программе могут быть приняты лица с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости), не имеющие основного общего и среднего общего образования.

Согласно санитарно-гигиеническим нормам, предусмотренным для данного контингента обучающихся, недельная нагрузка составляет 30 часов (без факультативных предметов) при пятидневной рабочей неделе.

В обязательное обучение входит общеобразовательная подготовка, профессиональная подготовка.

Для реабилитации обучающихся по общеобразовательным предметам, их социальной адаптации включены предметы: основы правоведения, этика и

психология общения, основы безопасности жизнедеятельности и физическая культура.

Рабочим учебным планом предусмотрены дисциплины:

«Основы сервировки стола» - работа предмета направлена на приобретение учащимися навыков оформления столов для ежедневного принятия пищи, праздников, правильное использование приборов и посуды.

Занятия по предмету «Основы экологии» включают в себя разделы: экология окружающей среды, экология на кухне, экологическая посуда, экологические продукты, что необходимо знать каждому квалифицированному повару.

В тематические планы изучаемых предметов могут вноситься изменения и дополнения с учетом специфики отрасли в пределах часов, установленных учебным планом.

Количество часов, отводимых на изучение отдельных тем программы, последовательность их изучения в случае необходимости разрешается изменять при условии, что программы будут выполнены полностью. Изменения по содержанию и общему количеству часов рассматриваются Педагогическим советом и утверждаются приказом директора.

Исходя из особенностей психического развития и индивидуальных возможностей данной категории обучающихся, рабочие программы сориентированы на социальную реабилитацию подростков и подготовку их к самостоятельной трудовой деятельности.

При изучении учебного материала по предметам теоретического и производственного обучения учитываются следующие факторы: доступность учебного материала для данной категории обучающихся, дидактическая коррекционная значимость изучаемых предметов. Учёт этих факторов выражается в том, что составленные программы по предметам направлены на развитие у учащихся обобщенных трудовых умений и на сознательное овладение приемами труда.

Для изучения нового материала применяются различные методы: рассказ, беседа, экскурсия и т.д. Производственное обучение включает в себя изучение технологических и комплексных тем. Изучение технологических тем знакомит учащихся с определенной частью какого-либо целостного технологического цикла. Цель изучения таких тем состоит в ознакомлении учащихся с новыми приемами работы, повторением соответствующих теоретических сведений. При изучении комплексных тем учащиеся знакомятся с каким-либо полным технологическим циклом.

В целях преодоления отставаний в учебе проводятся групповые, индивидуальные консультации (коррекционные занятия).

Организация образовательного процесса для данной категории обучающихся строится с учетом психологических особенностей каждого обучающегося на принципах индивидуализации и дифференциации. Специальный педагогический подход позволит обучающимся овладеть учебным материалом на уровне достаточном для самостоятельной

профессиональной деятельности в сфере производительного труда и социальной адаптации.

В процессе обучения особое внимание обращается на необходимость усвоения и выполнения требований безопасности труда.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

По завершению обучения, обучающиеся должны самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой.

Профессиональная подготовка обучающихся завершается сдачей квалификационного экзамена. Если аттестуемый на начальный разряд при всех видах обучения показывает знания и производственные умения выше установленных квалификационной характеристикой, ему присваивается квалификация на разряд выше.

При успешной сдаче экзаменов, обучающимся выдается свидетельство установленного образца.

2. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия по ОК 016-94: Повар 16675

Квалификация: 3 разряд, повар

Характеристика работ: вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий

Повар 3-го разряда **должен знать:**

- 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 хлебрезательных машин разных марок;
- безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Повар 2-го разряда **должен уметь:**

- 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.

3. ФЕДЕРАЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ СОДЕРЖАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

№ п/п	Учебные элементы и уровни их усвоения
1	СПЕЦИАЛЬНЫЙ БЛОК
1.1	Кулинария
1.1.1	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов (2)
	Технологический процесс. Сырье. Полуфабрикаты. Готовая продукция. Правила обработки овощей последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ. Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка грибов: последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения.
1.1.2	Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря (2): технологический процесс, основные виды нарезки.
	Полуфабрикаты (2): ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса (2): рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее.
1.1.3.	Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы (2): технологический процесс, последовательность операций
	Полуфабрикаты (2): ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса (2): рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее. Рубленая масса (2): рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее. Обработка мясных субпродуктов (2).

к ОПОП по профессии/специальности
16675 « Повар»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 Производственное обучение»

2021 год.

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по профессии 16675 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.

Рассмотрена

на заседании Педагогического совета

Протокол № 1 от « » 2021 г.

Председатель _____ А.А. Вишневецкий

Утверждаю:

Директор ОГАПОУ «ААТ»

_____ А.А. Вишневецкий

Приказ № от « » 2021 г.

Рассмотрена

предметно - цикловой комиссией

Протокол № 1 от « » 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

Рабочая программа «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.

		<p>Определять количество отходов при механической обработке овощей.</p> <p>Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.</p>
4	<p>Технологический процесс обработки различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов.</p>	<p>Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.</p> <p>Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы: оттаивание рыбы, вымачивание соленой рыбы.</p> <p>Обрабатывать чешуйчатую, бесчешуйчатую рыбу, уметь 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

III. 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 льезона, 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

ЛИТЕРАТУРА

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.
7. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар», учебное пособие/ В.П. Андросов. – М.: издательский центр «Академия», 2016. – 112 с.
8. 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.
9. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания, справочник / В.Д. Елхина. - М.: издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
10. Сопачева, Т.А. Оборудование предприятий общественного питания, учебное пособие/ Т.А. Сопачева. - М.: издательский центр «Академия», 2015. – 112 с.

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>

к ПООП по профессии/специальности
16675 « Повар»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 Подготовка и обслуживанию и сервировка стола»

2021 год.

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по профессии 16675 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.

Рассмотрена

на заседании Педагогического совета

Протокол № 1 от « » 2021 г.

Председатель _____ А.А. Вишневецкий

Утверждаю:

Директор ОГАПОУ «ААТ»

_____ А.А. Вишневецкий

Приказ № от « » 2021 г.

Рассмотрена

предметно - цикловой комиссией

Протокол № 1 от « » 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	

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, ручки, 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 ЛИТЕРАТУРА

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

к ПООП по профессии/специальности
16675 « Повар»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«П.03 « Кулинария»»

2021 год.

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по профессии 16675 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.

Рассмотрена

на заседании Педагогического совета

Протокол № 1 от « » 2021 г.

Председатель _____ А.А. Вишневецкий

Утверждаю:

Директор ОГАПОУ «ААТ»

_____ А.А. Вишневецкий

Приказ № от « » 2021 г.

Рассмотрена

предметно - цикловой комиссией

Протокол № 1 от « » 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

Рабочая программа 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 степени 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,	Оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях. Пользоваться аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

	пожаров на предприятиях	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 усвоения
		Всего	Теория	Практические занятия	
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	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ 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 рецептур 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

ЛИТЕРАТУРА

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.

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:		
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.	Уметь: -применять техники и приемы эффективного	Устный опрос. Контрольная работа

<p>Использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.</p>	<p>общения в профессиональной деятельности; -использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</p>	
---	---	--

к ПООП по профессии/специальности
16675 « Повар»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

2021 год.

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по профессии 16675 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.

Рассмотрена

на заседании Педагогического совета

Протокол № 1 от « » 2021 г.

Председатель _____ А.А. Вишневецкий

Утверждаю:

Директор ОГАПОУ «ААТ»

_____ А.А. Вишневецкий

Приказ № от « » 2021 г.

Рассмотрена

предметно - цикловой комиссией

Протокол № 1 от « » 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

Рабочая программа по предмету «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, хранении, 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.

5.

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 ПРЕДМЕТА

№	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 зоонозов, 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

ЛИТЕРАТУРА

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.

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:		
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

--	--	--

к ПООП по *профессии/специальности*

16675 « Повар»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

П.01 «Оборудование предприятия общественного питания»

2021 год.

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по профессии 16675 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.

Рассмотрена

на заседании Педагогического совета

Протокол № 1 от « » 2021 г.

Председатель _____ А.А. Вишневецкий

Утверждаю:

Директор ОГАПОУ «ААТ»

_____ А.А. Вишневецкий

Приказ № от « » 2021 г.

Рассмотрена

предметно - цикловой комиссией

Протокол № 1 от « » 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

Рабочая программа 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.

5.

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 ПРЕДМЕТА «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 хлебобрезательной 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	
		1 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 ЛИТЕРАТУРА

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

МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Задания в тестовой форме
5. Комплект инструкционных карт
6. Контрольные вопросы по курсу
7. Плакаты

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	Уметь: -применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;	Устный опрос. Контрольная работа

общения.	-использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	
----------	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

О.02 «ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

Рабочая программа дисциплины КР.02 «Этика 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 « » 2021 г.

Председатель _____ А.А. Вишневецкий

Утверждаю:

Директор ОГАПОУ «ААТ»

_____ А.А. Вишневецкий

Приказ № от « » 2021 г.

Рассмотрена

предметно - цикловой комиссией

Протокол № 1 от « » 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 «ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

1.1. Область применения примерной рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины 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 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 дисциплины «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 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

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
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	
Введение	Содержание учебного материала 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.	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	Содержание учебного материала 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).	2	ОК 01-ОК05 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11
Тема № 1.2. Психологическая структура личности	Содержание учебного материала Индивидуально- психологические качества личности: темперамент, характер, воля, способности, эмоции. Структура личности.	2	ОК 01-ОК 05 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11

Тема № 1.3. Виды темперамента	Содержание учебного материала	2	ОК 01-ОК 05 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11
	Темперамент человека, его проявление в общении. Темперамент и характер. Темперамент и творчество. Разновидности типов личности и особенности их поведения.		
Тема № 1.4 Характер и способности	Содержание учебного материала	2	ОК 01-ОК 05 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11
	Характеристика характера, черты характера. Способность, одаренность, талант.		
Тема №1.5 Процесс делового общения.	Содержание учебного материала	2	ОК 01-ОК 05 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4, ЛР 7 ЛР 11
	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.		
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 № 2.2Культура 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.	Содержание учебного материала	2	ОК 01-ОК 05 ЛР

Понятие «культура речи», «речевой этикет».	Понятие «культура речи», «речевой этикет». Нейтральная тональность речевого общения на предприятиях сферы услуг. Техника речи. Обращение, виды обращения, выбор вида обращения. Культура телефонного диалога.		2 ЛР 3 ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11, ЛР 9
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	2	ОК 01-ОК05 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 11
	Общие понятия об организационной культуре, её назначение для делового общения в сфере профессиональной деятельности человека.		
Тема № 3.2 Правила и Культура обслуживания на предприятии общественного питания.	Содержание учебного материала	2	ОК 01-ОК 05 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 11
	Правила обслуживания на предприятиях сферы услуг. Новые методы выполнения работ, новые формы обслуживания клиентов, дополнительные виды услуг. уровень организации труда.		
Тема № 3.4 Факторы и средства, обеспечивающие современный уровень организации труда в сфере услуг	Содержание учебного материала	2	ОК 01-ОК 05 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 10 ЛР 11
	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.		
Консультации		10	
Всего:		44	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

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.

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	

к ПООП по профессии
16675 Повар

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**КР.02 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ В СОВРЕМЕННЫХ СОЦИАЛЬНО-
ЭКОНОМИЧЕСКИХ УСЛОВИЯХ»**

2021г.

Рабочая программа дисциплины КР.02 «Этика 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 « » 2021 г.

Председатель _____ А.А. Вишневецкий

Утверждаю:

Директор ОГАПОУ «ААТ»

_____ А.А. Вишневецкий

Приказ № от « » 2021 г.

Рассмотрена

предметно - цикловой комиссией

Протокол № 1 от « » 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	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.	2	ОК 02, ОК 06 ОК 11 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11

труда инвалидов и лиц с ОВЗ	Оформление трудовых отношений. Создание доступных условий труда. Рабочее время. Время отдыха. Дополнительные гарантии охраны труда инвалидов. Оплата труда инвалидов.		
	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. Советодателей, 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 Служба быта	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	Расходы на удовлетворение культурных	2	ОК 02, ОК 06 ОК 11 ЛР 2 ЛР 3 ЛР

Бюджет	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		7 ЛР 11
Тема 4.5 Торговля	Основные виды магазинов, их назначение. Правила поведения в магазине. Порядок покупки 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.	2	
	Практическое занятие: «Поход в магазин»	2	ОК 02, ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11
Тема 4.6 Транспорт	Общегородской транспорт. Оплата в городском транспорте. Правила поведения в транспорте. Маршруты района. Варианты маршрутов. Такси. Вызов такси. Правила дорожного движения	2	ОК 02, ОК 06 ОК 11 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 11
Всего		34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
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

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 PROФобразование : [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 PROФобразование : [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 PROФобразование : [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 ПООП по профессии
16675 Повар

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

О. 01 «Основы правоведения»

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 «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. Опекунство. 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

ЛИТЕРАТУРА

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.

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>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

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 «Этика 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.

Предмет «Этика и психология общения» поможет ответить на многие из этих вопросов. Через уроки «Этики и психологии общения» ведётся подготовка учащихся с особыми психофизиологическими и интеллектуальными особенностями к выполнению различных социальных ролей, формирование социального опыта и навыков социального взаимодействия.

Цель курса: подготовка учащихся к вхождению в реальную жизнь, формирование умения строить конструктивные отношения с другими людьми и позитивно относиться к себе.

Задачи курса:

- помочь учащимся адаптироваться в новом учебном заведении;
- расширить знания учащихся о правилах взаимоотношений между людьми, принятых в обществе;
- научить производить сознательную самооценку своих поступков и себя как личности;
- ориентировать учащихся на такие эталоны нравственности как справедливость, совесть, долг, ответственность;

Формы организации образовательного процесса: практические занятия, занятия с элементами тренинга, диагностические и активизирующие игры.

Ведущие методы: словесные, наглядные и практические (беседа и диалог, игры-театрализации, ролевые игры, проективные методики: тематические рисунки, мини-сочинения, фантазирование и др.)

Ожидаемый результат: повышение коммуникативной компетенции учащихся.

В результате изучения дисциплины учащиеся

должны знать:

- правила взаимоотношений между людьми;
- толкование таких нравственных понятий как справедливость, совесть, долг, ответственность;
- основные речевые формы культурного общения;

должны уметь:

- адекватно вести себя в обществе;
- управлять своим поведением;
- правильно общаться с ребятами и взрослыми;
- производить сознательную оценку своих и чужих поступков.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Из них:		Уровень усвоения
			теория	ЛПЗ	
1	Введение	2	2		2
2	Психология общения	16	13	3	2
3	Этическая культура	10	7	3	2
4	Организационная культура	6	6	-	2
	ИТОГО:	34	28	6	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Введение

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.

Тема 2. Психология общения

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).

Психологическая структура личности Процесс формирования личности Понятие индивидуальность, индивид, личность. Возрастные изменения личности. Влияние социума на формирование личности. Мироззрение – основа личности.

Виды темперамента. Особенности его проявления. Способ проявления темперамента и характера человека по его внешнему виду.

Зависимость профессиональных качеств от психических свойств личности. Целесообразность учета и развития профессиональных способностей Способность, одаренность, талант, гениальность. Определение профессиональной направленности методом тестирования. Составление полученных данных с личным опытом.

Процесс делового общения. Коммуникация и ее особенности. Средства общения. Психология конфликтов. Совершенствование искусства общения.

Тема 3. Этическая культура

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. 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.

Понятие «культура речи», «речевой этикет». Нейтральная тональность речевого общения на предприятиях сферы услуг. Техника речи. Обращение, виды обращения, выбор вида обращения. Культура телефонного диалога.

Роль этической культуры личности в профессиональной деятельности шве, в деловом общении.

Тема 4. Этическая культура

Общие понятия об организационной культуре, её назначение для делового общения в сфере профессиональной деятельности человека. Правила обслуживания на предприятиях сферы услуг. Новые методы выполнения работ, новые формы обслуживания клиентов, дополнительные виды услуг. уровень организации труда. Факторы и средства, обеспечивающие современный уровень организации труда в сфере услуг. Культура обслуживания. Эстетические требования к выполненным работам, услугам и их оформлению, влияние психологических аспектов на организационную культуру.

Контроль знаний по предмету «Этика и психология общения»

Контроль знаний по предмету «Этика и психология общения» предусматривает проведение итогового зачётного опроса (устного или письменного) после каждой изученной темы, а так же проведения итогового контрольного зачета по окончанию полного курса предмета.

Цель итоговых зачётов и контрольных работ - проанализировать уровень усвоения учащимися теоретического материала, по основным темам предмета и выставления итоговых оценок.

Итоговый зачёт после каждой темы проводится в форме письменной контрольной работы, или работы по карточкам, в вопросах которых отражён материал изученной темы.

По окончанию полного курса предмета «Этика и психология общения» проводится итоговый контрольный зачёт в форме рефератов по предложенным темам.

Вопросы для письменной контрольной работы (срез знаний)

1 вариант

9. Что такое профессиональная этика?
10. Из чего складывается понятие личности?
11. Охарактеризовать особенности психических процессов таких, как ощущение и восприятие.
12. Перечислить виды памяти. Их краткая характеристика.
13. Что такое дизайн, его назначение.
14. Что необходимо для сохранения физического и морального здоровья?
15. Что такое конфликт?
16. Перечислите возможные меры предотвращения и успешного разрешения конфликта.

2 вариант

9. Что такое эстетическая культура?
10. Из каких элементов складывается общение?
11. Дать определение понятию «характер человека». Перечислить виды характера.
12. В чем выражается профессиональная позиция?

13. На чем основываются хорошие взаимоотношения между людьми?
14. Какие качества необходимо для установления правильных отношений с клиентами?
15. Перечислите возможные причины возникновения конфликта.
16. Перечислите факторы, обеспечивающие современный уровень организации труда в сфере услуг.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

№ п/п	Тема контрольной работы	Контрольный срок проведения	
		2 курс	
		1 пол	2 пол
1	Позитивное общение. Составление и принятие «Кодекса общения в группе»	октябрь	
2	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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЛИТЕРАТУРА

1. Емельянова Е.В. Психологические проблемы современного подростка и их решение в тренинге. – СПб.: Речь, 2013..
2. Кэррел С. Групповая психотерапия подростков – СПб.: Питер, 2013.
3. Потапов С., Вакса О. Этикет для подростков, или искусство нравиться себе и другим. – М.: АСТ - ПРЕСС КНИГА, 2013.
4. Прихожан А.М. Психология неудачника. Тренинг уверенности в себе. М., 2013.
5. Родионов В.А. и др. Я и другие. Тренинги социальных навыков. Для учащихся 11 классов. Ярославль: Академия развития, -2013.
6. Шадура А.Ф. Тренинг жизненных навыков для подростков с трудностями соц. Адаптации – С-Пб.: “Питер”, 2013.

МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

- Набор упражнений, психологических игр.
- Наглядные рисованные материалы.
- Аудиовизуальные средства, видеотека.
- Художественные тексты.

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

О.03 «Основы безопасности жизнедеятельности»

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 «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

ЛИТЕРАТУРА

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 (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

О.04 «Физическая культура»

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

№	Название работ	Количество	Уровень
---	----------------	------------	---------

п/п		часов	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

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 вися (кол-во раз) юноши	7	10	12
7	Бег 1000м	4.30	4 мин.	3.45

2. Литература

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

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	<p>Оценка выступления по изученным темам</p> <p>Оценка ведения конспекта</p> <p>Оценка выполнения практических заданий</p>

<p>самопрезентацию при трудоустройстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях. 	
<p>Знания:</p>	
<p>Механизмов социальной адаптации; Основопологающих 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.</p>	<p>Оценка выступления по изученным темам Оценка ведения конспекта Оценка выполнения практических заданий</p>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП. 03 Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности

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 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 Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности Средства пожаротушения	6	2

Итого	Пожарная сигнализация Контроль знаний по теме «Охрана труда и производственная санитария»	34	
-------	---	----	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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

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

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> -основные законодательные положения по охране труда и производственной санитарии; - требования техники безопасности, производственной экологии, пожарной безопасности; -правила электробезопасности; -правила пожарной безопасности.</p> <p><u>Должен уметь:</u> -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>	<p>Фронтальный устный опрос. Тестирование. Работа с карточками-заданиями.</p>

к ПООП по профессии
16675 Повар

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.04 Основы экологии

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 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 ЛИТЕРАТУРА

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

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. –

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

П.01 «Оборудование предприятий общественного питания»

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 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.

№	Должен знать	Должен уметь
9	Учащийся должен знать общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования	Учащийся должен уметь эффективно использовать изученное оборудование, устранять несложные неисправности
10	Знать классификацию оборудования по видам, назначению и автоматизации	Должен уметь классифицировать механическое оборудование
11	Знать части машин, из какого материала изготавливаются.	Уметь собрать и подготовить к работе механическое оборудование любого вида, уметь работать и соблюдать технику безопасности
12	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
13	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
14	.Различать виды холодильного оборудования: шкафы, камеры, прилавки, витрины, их характеристику правила	Уметь применять средства для тушения пожара

	эксплуатации и технику безопасности.	
15	Знать виды поражения электрическим током, мероприятия по предупреждению электротравматизма, оказание первой помощи	
16	Знать правила поведения при пожаре, номера телефонов вызова пожарных, средства пожаротушения	

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 ПРЕДМЕТА «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
7	Машины для обработки овощей и картофеля	2	Сборка и эксплуатация картофелечистки
8	Машины для обработки мяса и рыбы	6	Сборка и эксплуатация мясорыхлительных машин
9	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	2	Эксплуатация хлебобрезательной машины
10	Торговое холодильное оборудование	2	Эксплуатация шкафов, камер, прилавков.
11	Охрана труда на предприятиях общественного питания	2	Ознакомление с видами инструктажей
12	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

6.1. ЛИТЕРАТУРА

1. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» 2015 издательский центр «Академия»
8. 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.
9. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания, справочник / В.Д. Елхина. - М.: издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
10. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания, учебное пособие/ Т.А. Сопачева. - М.: издательский центр «Академия», 2015. – 112 с.

МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

2. Задания в тестовой форме
- 11.Комплект инструкционных карт
- 12.Контрольные вопросы по курсу
- 13.Плакаты

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.	Оценка выступления по изученным темам Оценка ведения конспекта Оценка выполнения практических заданий
Знания: Механизмов социальной адаптации;	Оценка выступления по изученным

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.

темам
Оценка ведения конспекта
Оценка выполнения практических заданий

к ПООП по профессии
16675 Повар

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

КР. 03 Помоги себе сам

2021

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

Программа КР.03 Помогите себе сами 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

КР. 03 Помоги себе сам

№	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 обучающихся	5	5	2
	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

ЛИТЕРАТУРА

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.	Оценка выступления по изученным темам Оценка ведения конспекта Оценка выполнения практических заданий
Знания: 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.	Оценка выступления по изученным темам Оценка ведения конспекта Оценка выполнения практических заданий

--	--