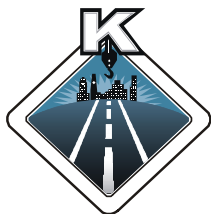


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ



**бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области
«Омский колледж отраслевых технологий
строительства и транспорта»**

СОГЛАСОВАНО

на заседании Педагогического совета
БПОУ ОО «ОКОТСиТ»
02.07.2025 г.
Протокол № 12

УТВЕРЖДАЮ

Директор
БПОУ ОО «ОКОТСиТ»
_____ С.А. Дмитриенко
02.07.2025 г.

**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ**

13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ

Квалификация – кухонный рабочий

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 1 г. 10 мес.
на базе основной общеобразовательной
программы коррекционно-развивающей
направленности для обучающихся с
интеллектуальными нарушениями

ОМСК 2025

Лист согласования с работодателем

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовке по рабочей профессии 13249 Кухонный рабочий согласована и может быть использована в образовательном процессе колледжа.

ИП Балтабекова
«Столовая №1»



 Балтабекова Б.К.

02.07.2025

Адаптированная образовательная программа (далее по тексту – АОП) профессиональной подготовки по профессии 13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее по тексту – ОВЗ) из числа выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида, сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана на основании, квалификационной характеристики кухонного рабочего 2 разряда Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) и Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2015 № 06-443 «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования».

Организация разработчик: БПОУ ОО «ОКОТСиТ»

Оглавление

1 ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ, ПОНЯТИЯ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ	4
2 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	5
3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОП.....	9
4 ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.....	11
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОП.....	14
6 ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОВЗ	15
Приложение	17

1 ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ, ПОНЯТИЯ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Принятые в тексте сокращения, понятия и определения означают:

АОП – настоящая адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий

АФК – адаптивная физическая культура

ЗПР – задержка психического развития

ИА – итоговая аттестация

ИПРА – индивидуальная программа реабилитации и абилитации

МДК – междисциплинарный курс

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья

ОДА – опорно-двигательный аппарат

ОК – общие компетенции

ПА – промежуточная аттестация

ПК – профессиональные компетенции

ПМ – профессиональный модуль

ПО – профессиональное обучение

ПП – производственная практика

РП – рабочая программа

УП – учебная практика

2 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

2.1 Нормативно-правовые основы разработки АОП

2.1.1 В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», принципами гуманизации образовательного процесса, дифференциации и индивидуализации обучения, выделяется категория слушателей с ОВЗ.

Слушатель с ОВЗ – физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий (глава 1, ст. 2, п.16 указанного выше ФЗ).

Категория слушателей с ОВЗ – это обучающиеся, основной дефект развития которых замедляет формирование познавательных процессов, снижает познавательную активность, затрудняет самоконтроль и саморегуляцию. Данные особенности развития эмоционально-волевой и познавательной сферы затрудняют адаптацию к процессу обучения, формирование учебных и профессиональных умений и навыков, усвоение программного материала в целом. Как правило, эти обучающиеся не могут понять значимость и необходимость обучения.

2.1.2 АОП адаптирована для обучения лиц с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости) с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, обеспечивает коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

2.1.3 Нормативную правовую основу разработки АОП составляют:

- Федеральный закон от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в РФ»;
- Федеральный закон от 3.05. 2012 года № 46-ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов»;
- Федеральный закон от 29.12. 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения"
- Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 (ред. от 05.11.2024) "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных приказом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04.15 №06-830вн;
- Письмо Минобрнауки РФ от 03.18.2014 г. № 06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов, утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 26.12.1994 N 367;
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2017;
- Устав БПОУ ОО «ОКОТСиТ».

2.2 Психолого-педагогическая характеристика слушателей с ОВЗ по Профессии

В Колледже по Профессии обучаются лица с лёгкой и умеренной степенью умственной отсталости с учетом их индивидуально-типологических особенностей (вид и характер ОВЗ), с соответствующими образовательными потребностями и возможностями трудовой реализации. Этой категории свойственны особые дидактические проблемы и необходимы

особые дидактические и воспитательные условия.

Образовательный процесс этой категории слушателей имеет следующие особенности:

- Особая образовательная проблема – проблемы коммуникации, замедленного восприятия информации и получения новых знаний, ограниченного выбора профессии, узкого поля трудовой реализации (малоквалифицированный или механический труд).

Специфика процесса обучения – обучение по адаптированным программам, включающим освоение дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов. Продолжение обучения навыкам коммуникации.

Термином «умственная отсталость» обозначается состояние стойкого снижения интеллекта вследствие органического поражения головного мозга. Характерной особенностью дефекта при умственной отсталости является нарушение высших психических функций (отражения и регуляции поведения и деятельности), что выражается в нарушении познавательных процессов (ощущений, восприятия, памяти, мышления, воображения, речи, внимания), а также страдают эмоционально-волевая сфера, моторика и личность в целом.

Обучающиеся с легкой степенью умственной отсталости в основном обладают хорошим вниманием и хорошей механической памятью, способны обучаться по специальной (адаптированной) программе. В дальнейшем они приобретают профессиональные навыки и могут самостоятельно трудиться на производстве. Они владеют способностью использовать речь в повседневных целях. Однако для их речи характерны фонетические искажения, ограниченность словарного запаса, недостаточность понимания слов. Имеются затруднения в оформлении своих мыслей, передаче содержания прочитанного или услышанного. Мышление конкретное, непоследовательное и стереотипное. Регулирующая роль мышления в поведении слабая, способность к отвлеченным процессам снижена.

Память отличается замедленностью и непрочностью запоминания, быстротой забывания, неточностью воспроизведения. Наиболее неразвитым оказывается логическое опосредованное запоминание. В то же время механическая память в основном сохранена. Эмоции недостаточно дифференцированы, неадекватны. Поступки недостаточно целенаправленны, импульсивны.

Психомоторное недоразвитие проявляется в непродуктивности и недостаточной целесообразности последовательных движений. Особенно плохо сформированы точные движения, а также жестикуляция и мимика.

Умеренная умственная отсталость – средняя степень психического недоразвития характеризуется несформированными познавательными процессами. Мышление конкретное, непоследовательное, неспособное к образованию отвлеченных понятий. У обучающихся этой категории понимание и использование речи ограничено. Часто речь сопровождается дефектами.

Статические и локомоторные функции недостаточно дифференцированы. Страдают координация, точность и темп движений. Развитие навыков самообслуживания отстает. Отмечается недоразвитие восприятия и памяти.

Комплексный подход к реализации АОП по Профессии в Колледже позволит сформировать у слушателей психологическую готовность к процессу обучения, а также достичь основной цели: создание образовательной среды, способствующей формированию профессиональных и общетрудовых компетенций, а также развитию личности и общей компетентностной культуры, соответствующей общепринятым нравственным и социокультурным ценностям, формированию необходимых для самореализации и жизни в обществе практических представлений, умений и навыков, позволяющих достичь обучающимся максимально возможной самостоятельности в повседневной жизни.

2.3 Характеристика программы

В БПОУ ОО «ОКОТСиТ» обучение лиц с ОВЗ осуществляется на основе образовательных программ, адаптированных для обучения лиц с ОВЗ, с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

АОП предназначена для профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный

рабочий лиц с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости), окончивших специальные (коррекционные) образовательные учреждения.

АОП разработана в целях обеспечения права на профессиональную подготовку лиц с ОВЗ, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся.

АОП ориентирована на решение следующих задач:

- обеспечение государственных гарантий уровня и качества профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих на основе единства обязательных требований к условиям реализации программ профессионального обучения лиц с ОВЗ;
- сохранение единства образовательного пространства относительно уровня профессионального обучения;
- повышение качества профессионального обучения лиц с ОВЗ;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося с ОВЗ;
- создание условий, необходимых для обучения лиц с ОВЗ, их социализации⁴ и адаптации;
- повышение уровня доступности профессионального обучения для лиц с ОВЗ;
- формирование толерантной социокультурной среды.

2.4 Форма обучения и срок освоения АОП

Форма обучения - очная

Срок освоения АОП – 1 год 10 месяцев.

Трудоемкость освоения АОП за весь период обучения, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы слушателя, УП, ПП и время, отводимое на контроль качества освоения слушателями, составляет – 2806 часов.

Нормативный срок освоения АОП при очной форме обучения составляет:

Обучение по учебным циклам	37 нед.
Учебная практика	24 нед.
Производственная практика	18 нед.
Промежуточная аттестация	2 нед.
Итоговая аттестация	1 нед.
Каникулярное время	13 нед.
ИТОГО	95 нед.

По завершении освоения АОП выпускникам выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Квалификация выпускника: Кухонный рабочий 2 разряда.

2.5 Структура АОП

Код УК, ПМ, МДК	Наименование УД, МДК
Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.02	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.03	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.04	Охрана труда
ОП.05	Основы финансовой грамотности
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности
Адаптационный цикл	
АД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

АД.02	Адаптация на рынке труда
АД.03	Основы интеллектуального труда
АД.04	Основы информатики
Профессиональный цикл	
ПМ.01	Выполнение обработки и мытья кухонной посуды и производственного инвентаря
МДК.01.01	Технология обработки и мытья кухонной посуды, оборудования и производственного инвентаря
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	Механическая кулинарная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов и блюд из них
МДК.02.01	Кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
Физическая культура	
АФК.00	Адаптивная физическая культура
ПА Промежуточная аттестация	
ИА Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	

2.6 Требования к слушателю

К освоению АОП допускаются лица с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости), не имеющие основного общего или среднего общего образования. Лица с ОВЗ для обучения по АОП должны иметь документ об окончании специального (коррекционного) образовательного учреждения.

Лица с ОВЗ при поступлении на адаптированную основную образовательную программу должны предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данным профессиям, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Лица с ОВЗ при поступлении на профессиональное обучение должны предъявить следующие документы:

- оригинал документа об образовании;
- паспорт (свидетельство о рождении (для несовершеннолетних));
- 3 фото 3×4.

3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АООП

3.1 Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников: Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

3.2 Требования к результатам освоения АООП

Выпускник, освоивший АООП, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

1 «Выполнение обработки и мытья кухонной посуды и производственного инвентаря»:

ПК 1.1. Производить обработку, мойку и хранение посуды, оборудования, инвентаря.

ПК 1.2. Составлять специальные моющие растворы.

2 «Выполнение механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов и блюд из них»:

ПК.2.1 Выполнять работы по чистке овощей на машине и вручную;

ПК.2.2 Выполнять работы по зачистке и жиловке;

ПК.2.3 Выполнять работы по первичной обработке сырья при изготовлении полуфабрикатов;

ПК.2.4 Выполнять работы по изготовлению простых полуфабрикатов;

ПК 2.5 Выполнять работы по приготовлению простых кулинарных блюд.

Выпускник, освоивший АООП, должен обладать общими компетенциями

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

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

3.3 Выпускник, освоивший АООП, должен

знать:

виды моющих средств; предназначение, условия хранения и использования жидких моющих средств; предназначение, условия хранения и использования абразивных моющих средств; средства индивидуальной защиты; способы, правила мойки и сушки посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения; правила очистки посуды; способы выбора моющих средств; особенности мойки и просушивания варочных котлов; - особенности мойки и хранения разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря; виды уборочного инвентаря, маркировки и хранения; технологическую последовательность обработки посуды, инвентаря и оборудования; нормы расходов дезинфицирующих и моющих средств на выполняемые работы; правила техники безопасности при мытье кухонной посуды и производственного инвентаря; ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; правила хранения овощей и грибов; виды технологического

оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

уметь:

подготавливать своё рабочее место в соответствии с требованиями санитарных норм; производить мытьё вручную и в посудомоечной машине, раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь; производить уборку производственных помещений; готовить моющие и дезинфицирующие растворы, рационально их использовать; проводить дезинфекцию рабочего места; использовать индивидуальные средства защиты; осуществлять сбор посуды по видам; содержать посудомоечную машину и раковины для мытья кухонной посуды и уборочную технику в чистом и исправном виде; заполнять водой котлы, баки и устанавливать их на плиту; собирать и утилизировать производственные отходы в специальные контейнеры для отходов; очищать мусоросборники, промывать их дезинфицирующим раствором, собирать мусор и выносить его в установленное место; проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья.

иметь практический опыт в:

подготовки рабочего места к производственной деятельности; обработки и мытья кухонной и столовой посуды, столовых приборов и инвентаря; обработки и мытья производственного оборудования предприятий питания; подготовки специальных моющих растворов; обработки, нарезки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов; обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; подготовки сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; приготовления простых кулинарных блюд.

3.4 Квалификационная характеристика Профессии

Кухонный рабочий 2-го разряда

- Характеристика работ. Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Заполнение котлов водой. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников. Установка подносов на транспортер при комплектации обедов. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. Сбор пищевых отходов.

- Должен знать: наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение; правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек; правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве; правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования; правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.

4 ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

4.1 Содержание и организация процесса обучения при реализации АООП регламентируется:

- учебным планом;
- календарным учебным графиком;
- адаптированными программами учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов;
- адаптированными программами профессиональных модулей;
- адаптированной программой АФК;
- материалами, обеспечивающими оценку качества освоения АОП.

4.2 Учебный план и календарный учебный график (Приложение № 1)

Учебный план АОП составлен с учетом общих требований к разработке учебной документации и условиям реализации АОП.

Учебный план построен с учётом требований современной жизни общества и тех проблем, которые затрагивают интересы и потребности лиц с ОВЗ. Своевременное обеспечение адекватных условий обучения и воспитания лиц с ОВЗ способствует преодолению неуспеваемости слушателей, охране здоровья, профилактике асоциального поведения, коррекции их психических и физических нарушений.

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов АОП (УК, ПМ, УП и ПП, АФК), обеспечивающих формирование ПК и ОК. Указываются формы аттестации. Представлена общая и аудиторная трудоемкость УК, ПМ, УП и ПП, АФК в часах. Распределение обязательной нагрузки дается по курсам и семестрам. Объем максимальной учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю.

Циклы АОП сформированы с учетом требований к организации процесса обучения лиц с ОВЗ и реализуются через коррекционно-развивающую, адаптационную область, где особое внимание уделяется коррекции дефекта и формированию навыков адаптации личности в современных жизненных условиях. В неё включена система коррекционных занятий со слушателями, адаптация и интеграция слушателей в общество.

Учебным планом предусмотрено проведение консультаций в объеме 4 часов на каждого слушателя на каждый год обучения.

С целью решения задач комплексной реабилитации и коррекции психофизического развития слушателей с ОВЗ в учебный план включены занятия адаптивной физической культурой (АФК).

Календарный учебный график соответствует содержанию учебного плана в части соблюдения последовательности реализации АОП по годам, продолжительности полугодий, включая теоретическое обучение, УП и ПП и ИА, каникулы.

Календарный учебный график разрабатывается при обязательном соблюдении продолжительности теоретического обучения, УП и ПП, ПА, каникул и сроков проведения ИА.

4.3 Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла (Приложение № 2)

Для каждой учебной дисциплины общепрофессионального цикла указывается общая трудоемкость, виды учебной работы, требования к уровню освоения и формы аттестации.

В адаптированных программах общепрофессионального цикла сформулированы результаты обучения в соответствии с приобретаемыми знаниями, умениями и компетенциями.

Качество освоения адаптированных программ общепрофессионального цикла оценивается в процессе текущего контроля. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие дисциплины, как традиционными методами, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формами текущего контроля являются:

- использование тестовых заданий;
- фронтальный опрос;
- решение задач по изучаемой теме;
- выполнение практических заданий по изучаемой теме;
- письменные работы;
- самостоятельные работы;
- индивидуальные работы;
- контрольные работы.

4.4 Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла (Приложение № 3)

Для каждой дисциплины адаптационного цикла указывается общая трудоемкость, виды учебной работы, требования к уровню освоения и формы аттестации.

В адаптированных программах адаптационного цикла сформулированы результаты обучения в соответствии с приобретаемыми знаниями и компетенциями.

Качество освоения адаптированных программ адаптационного цикла оценивается в процессе текущего контроля и ПА. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие дисциплины, как традиционными методами, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формами текущего контроля являются:

- использование тестовых заданий;
- фронтальный опрос;
- выполнение практических заданий по изучаемой теме;
- письменные работы;
- самостоятельные работы;
- индивидуальные работы.

4.5 Адаптированные программы ПМ (Приложение № 4)

Для каждого МДК, входящего в ПМ, указывается общая трудоемкость, виды учебной работы, требования к уровню освоения и формы аттестации.

В адаптированных программах ПМ сформулированы результаты обучения в соответствии с приобретаемыми знаниями, умениями и компетенциями.

Качество освоения адаптированных программ ПМ оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие МДК, как традиционными методами, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формами текущего контроля являются:

- использование тестовых заданий;
- фронтальный опрос;
- выполнение практических заданий по изучаемой теме;
- самостоятельные работы;
- индивидуальные работы;
- контрольные работы.

УП и ПП являются обязательными и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку слушателей. УП и ПП закрепляют знания и умения, приобретаемые слушателями в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций слушателей.

Целью УП является формирование профессиональных умений и компетенций, комплексное освоение слушателями всех видов профессиональной деятельности по Профессии.

Задачей УП является формирование у слушателей трудовых приёмов, навыков и способов выполнения трудовых процессов, первоначальных практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения Профессии

УП в рамках ПМ проводится по времени (графику) рассредоточено или концентрированно. Продолжительность одного учебного занятия УП - 6 часов. УП проводится в учебных мастерских Колледжа.

Целью ПП является закрепление профессиональных навыков и ПК, комплексное освоение слушателями всех ВПД по Профессии.

Задачей ПП является закрепление слушателями трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, первоначальных практических профессиональных умений по основным ВД для освоения Профессии.

ПП в рамках ПМ проводится по времени (графику) концентрированно.

ПП проводится в Колледже, а также на объектах и в учреждениях Омской области.

4.6 Адаптированная программа АФК (Приложение № 5)

Программа по дисциплине «Адаптивная физическая культура» направлена на коррекцию физического развития слушателей с ОВЗ.

Для данной дисциплины указывается общая трудоемкость, виды учебной работы, требования к уровню освоения и формы аттестации.

В адаптированной программе по дисциплине «АФК» сформулированы результаты обучения в соответствии с приобретаемыми знаниями, умениями и компетенциями.

Качество освоения адаптированной программы АФК оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на данную дисциплину.

Формами текущего контроля являются: контрольное тестирование; фронтальный опрос.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОП

5.1 Текущий контроль успеваемости и ПА слушателей

Оценка качества освоения программы включает: текущий контроль успеваемости, ПА и ИА.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и ПА обучающихся с ОВЗ устанавливаются Колледжем с учетом ограничений здоровья.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, профессиональный модуль.

Форма ПА для обучающихся с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку, а также предоставление дополнительного времени для подготовки ответа. Возможно установление Колледжем индивидуальных графиков прохождения ПА слушателей с ОВЗ.

Формы и условия проведения ПА доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

5.2 Организация ИА выпускников с ОВЗ

Профессиональная подготовка по Профессии завершается ИА в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессиональной подготовки и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональную подготовку, квалификационных разрядов по профессиям рабочих.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессиональной подготовки и выдается свидетельство о профессии рабочего.

6 ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОВЗ

6.1 Кадровое обеспечение

В реализации АОП участвуют преподаватели, мастера производственного обучения, педагог-психолог, имеющие среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОП, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса.

Регулярно, согласно плану, педагогические работники проходят курсы повышения квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ОВЗ и стажировки в профильных организациях и на предприятиях.

6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

АОП обеспечена учебно-планирующей документацией и учебно-методическими комплексами по всем дисциплинам.

При проведении учебных занятий используются мультимедийные комплексы, электронные учебники и учебные пособия, адаптированные к ограничениям здоровья обучающихся.

Слушатели обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации: для лиц с нарушениями психического развития используются тексты с иллюстрациями, мультимедийные материалы.

При проведении учебных занятий педагоги используют технологии личностно-ориентированного и практико-ориентированного обучения, применяют методику поэтапного формирования умственных действий, методы коррекционно-развивающего обучения, направленные на развитие познавательной деятельности обучающихся данной группы.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной литературы по всем дисциплинам.

Фонд дополнительной литературы включает официальные издания, научно-популярные периодические издания и справочно-библиографические издания по профилю подготовки, журналы и газеты. Реализация программы обеспечена доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам.

Во время самостоятельной подготовки в читальном зале обучающиеся обеспечены информационными справочными материалами, доступом в сеть Интернет.

6.3 Материально-техническое обеспечение

Колледж для реализации АОП располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий по всем УК и УП. Все учебные помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень кабинетов, мастерских и других помещений для ведения образовательного процесса

Кабинеты:

Социально-экономических дисциплин

Безопасности жизнедеятельности

Технологии кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

Информационных технологий

Поварское дело

Спортивный комплекс:

Спортивный зал

Открытый стадион

Другие помещения

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

Требования к организации практики обучающихся с ОВЗ

Для слушателей с ОВЗ форма проведения практики устанавливается Колледжем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При определении мест прохождения УП и ПП слушателями Колледж учитывает рекомендации, данные психолого-медико-педагогической комиссией.

При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности.

Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ОВЗ

Профессиональная подготовка обеспечивает вхождение обучающегося с ОВЗ во множество разнообразных социальных взаимодействий, что создает и расширяет базу для адаптации. Развиваются общественные навыки, коллективизм, организаторские способности, умение налаживать контакты и сотрудничать с разными людьми. Формируется мировоззрение и гражданская позиция.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и здоровьесбережение обучающихся с ОВЗ в Колледже осуществляется в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии.

В составе комплексного сопровождения обучающихся с ОВЗ выделяется организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение, создание в Колледже толерантной социокультурной среды.

С целью получения знаний о психофизиологических особенностях лиц с ОВЗ, специфике усвоения учебной информации, применения специальных методов и приемов обучения осуществляется обучение педагогического коллектива как в рамках ежегодно организуемых курсов повышения квалификации, так и в рамках семинаров, методических совещаний.

Организационно-педагогическое сопровождение обучающихся с ОВЗ направлено на организацию индивидуальных консультаций; коррекцию взаимодействия преподавателей и обучающихся; консультирование по психофизическим особенностям лиц с ОВЗ, проведение инструктажей и семинаров для педагогов.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся, имеющих проблемы в обучении, общении, социальной адаптации, и направлено на изучение и развитие личности обучающихся, их профессиональное становление с помощью психодиагностики, психопрофилактики, коррекции личностных достижений. Педагог-психолог проводит индивидуальные и групповые коррекционные занятия, направленные на преодоление отклонений в развитии у выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений.

Медицинско-оздоровительное сопровождение обучающихся включает мероприятия, направленные на диагностику их физического состояния, сохранение их здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к процессу обучения.

Социальное сопровождение слушателей включает мероприятия, направленные на их социальную поддержку, помощь в решении вопросов по социальным выплатам, выделению материальной помощи, предоставлению дополнительных образовательных услуг, а также создание в Колледже толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов

коллектива к общению, сотрудничеству, способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Слушатели активно участвуют во всех мероприятиях, волонтерском движении, привлекаются к реализации социальных проектов, участвуют в конкурсах профессионального мастерства. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, ее профессиональной и социальной адаптации, повышению уровня профессионального мастерства, формированию портфолио, необходимого для трудоустройства.

Для Слушателей организуются индивидуальные и групповые консультации по вопросам трудоустройства, презентации и встречи со специалистами центра занятости, работодателями, мастер-классы, тренинги.

Приложения

Приложение № 1 Учебный план и календарный учебный график

Приложение № 2 Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

Приложение № 3 Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла

Приложение № 4 Адаптированные программы профессиональных модулей

Приложение № 5 Адаптированная программа АФК

УТВЕРЖДАЮ

Директор-генеральный
О.О. ЮКОТСКИЙ



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессиональной подготовки
бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области
«Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта»

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

Уровень образования: адаптивная школа VIII вида

Квалификация: кухонный рабочий 2 разряда

по профессии

13249 Кухонный рабочий

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по дисциплинам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Всего
I	19	13	8	1	11	52
II	18	11	10	1	2	43
Всего	37	24	18	2	13	95

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование школ, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (по семестрам)				Учебная нагрузка обучающихся, ч.				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам				2025-2026уч.г.		2026-2027уч.г.	
		Формы промежуточной аттестации (по семестрам)				Учебная нагрузка обучающихся, ч.				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам				2025-2026уч.г.		2026-2027уч.г.	
		экс.	зачет	другие	Всего зачетный	в том числе лекций	анд. и прак. занятия	1 сем. 10 нед.	2 сем. 9 нед.	3 сем. 10 нед.	4 сем. 8 нед.	1 курс	2 курс	1 сем. 10 нед.	2 сем. 9 нед.	3 сем. 10 нед.	4 сем. 8 нед.
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				334	258	76	90	108	80	56						
ОП.01	Основы товароведения и продовольственных товаров			2	38	20	18	20	18								
ОП.02	Техническое оснащение и организация рабочего места			2	66	42	24	30	36								
ОП.03	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			2	38	26	12	20	18								
ОП.04	Охрана труда			4	72	60	12										
ОП.05	Основы финансовой грамотности			4	64	54	10										
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности			2	56	56		20	36								
АД.00	Адаптационный цикл				234	184	50	80	90	40	24						
АД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			2	66	66		30	36								
АД.02	Адаптация на рынке труда			4	64	60	4										
АД.03	Основы интеллектуального труда			2	38	32	6	20	18								
АД.04	Основы информатики			2	66	26	40	30	36								
ПМ.01	Профессиональный цикл				616	360	256	150	90	200	176						
Выполнение обработки и мытья кухонной посуды и производственного инвентаря					100	60	40	100	0	0	0						
МДК.01.01	Технология обработки и мытья кухонной посуды, оборудования и производственного инвентаря			1	100	60	40	100									
УП.01	Учебная практика			24				7 нед.									
ПП.01	Производственная практика			24					4 нед.								
ПМ.02	Механическая кулинарная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов и блюд из них				516	300	216	50	90	200	176						
МДК.02.01	Кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов			1	516	300	216	50	90	200	176						
УП.01	Учебная практика			24					6 нед.								
ПП.01	Производственная практика			24					4 нед.								
АФК.00	Адаптивная физическая культура			1234	74	0	74	20	18	20	16						
Всего часов обучения					1258	802	456	340	306	340	272						
ПА.00	Промежуточная аттестация								1 нед.								
ИА.00	Итоговая аттестация - квалификационный экзамен	4															
Консультации 4 часа на 1 чел. в год																	
						дисциплины и МДК											
Итого						учебной практики				7 нед.				7 нед.			
						производственной практики				8 нед.				8 нед.			
						экзаменов								1			

Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения:

	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам		Учебная практика		Подготовка к государственной итоговой аттестации
	Промежуточная аттестация		Производственная практика (по профилю специальности)		Государственная итоговая аттестация
	Каникулы		Производственная практика (преддипломная)		Неделя отсутствует

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение		
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем													
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	19	1404	10	612	9	792	1		1	13	7	6	8		8					11	52	
II	18		10		8		1		1	11	7	4	10		10				1	2	43	
Всего	37	1404	20	612	17	792	2		2	24	14	10	18		18				1	13	95	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Основы товароведения продовольственных товаров»

13249 «КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ»

Рабочая программа учебной дисциплины **«Основы товароведения продовольственных товаров»** является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ и детей-инвалидов 13249 «Кухонный рабочий»

Организация-разработчик: ФБПОУ ОО «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», НГП

Разработчик:

ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Барт И.М.
(ФИО)

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ и детей-инвалидов 13249 «Кухонный рабочий». Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по направлениям: выполнения подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов, а также в программах переподготовки, повышения квалификации и профессиональной подготовки по профессии ОК 16-094 код 13249 «Кухонный работник» в организациях (на предприятиях) общественного питания независимо от их организационно-правовых форм

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины слушатель должен *уметь*:

- оценивать наличие ресурсов;
- оценивать качество, условия и организацию хранения, безопасность сырья, продуктов, материалов;
- соблюдать профессиональную этику.

В результате освоения дисциплины слушатель должен *знать*:

- Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов;
- Товароведная характеристика овощей, грибов и продуктов их переработки;
- Товароведная характеристика мясных продуктов, птицы, молочных продуктов;
- Товароведная характеристика яичных продуктов;
- Регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при организации хранения сырья и продуктов;
- Методы контроля качества продуктов перед их использованием;
- Способы обеспечения сохранности товаров, обеспечения условий и сроков хранения;
- Требования к качеству пищевых продуктов, сырья.

2 Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	38
В том числе лабораторно-практические занятия (всего)	18
Промежуточная аттестация в форме текущего контроля	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов
Раздел 1 Введение в товароведение		4/6
Тема 1.1 Химический состав пищевых продуктов	Содержание	2/2
	1.1.1 Пищевая ценность продуктов. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	2
	Лабораторные работы	0
	Практические занятия	2
	1.Расчет калорийности продуктов	2
Тема 1.2 Классификация продовольственных товаров	Содержание	2/2
	1.2.1 Методы классификации. Качество и безопасность продовольственных товаров. Система ХАССП	2
	Лабораторные работы	0
	Практические занятия	2
	2. Определение качества продовольственных товаров различными методами	2
Тема 1.3 Условия и режим хранения продовольственных товаров.	Содержание	0/2
	Лабораторные работы	0
	Практические занятия:	2
	3.Расчет товарных потерь при хранении, транспортировании, тепловой обработке.	2
Раздел 2 Ассортимент продовольственных товаров		12/8
Тема 2.1. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание	0/2
	Лабораторные работы	0
	Практические занятия	2
	4. Ознакомление с хозяйственно-ботаническими сортами овощей и оценка их качества. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2
Тема 2.2 Зерномучные товары	Содержание	2/0
	2.2.1 Классификация и ассортимент круп, макаронных и хлебобулочных изделий. Характеристика, требования к качеству и хранению. Условия и сроки хранения зерновых товаров. Кулинарное использование	2
	Лабораторные работы	0
	Практические занятия	0
Тема 2.3 Вкусовые и кондитерские товары	Содержание	2/2
	2.3.1. Ассортимент чая, кофе, специй. Товароведная характеристика, Условия и сроки хранения вкусовых и кондитерских товаров, кулинарное применение	2
	Лабораторные работы	0

	Практические занятия	2
	5. Ознакомление и оценка качества чая	2
Тема 2.4 Молочные товары	Содержание	2/0
	2.4.1. Ассортимент молочных товаров. Классификация, требования к качеству Условия и сроки хранения молочных товаров. Кулинарное назначение	2
	Лабораторные работы	0
	Практические занятия	0
Тема 2.5 Рыбные продукты	Содержание	2/2
	2.5.1 Ассортимент и характеристика рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбных продуктов. Кулинарное назначение	2
	Лабораторные работы	0
	Практические занятия	2
	6. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям	2
Тема 2.6 Мясные продукты	Содержание	2/0
	2.6.1 Ассортимент и характеристика мясных продуктов. Условия и сроки хранения мясных продуктов. Кулинарное назначение	2
	Лабораторные работы	0
	Практические занятия	0
Тема 2.7 Жиры и яичные продукты	Содержание	2/2
	2.7.1 Ассортимент и характеристика пищевых жиров и яичных продуктов. Значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение	2
	Лабораторные работы	0
	Практические занятия	2
	7. Определение категории яиц по органолептическим показателям	2
Раздел 3 Учетно-отчетная документация		4/4
Тема 3.1 Контроль хранения и расхода продуктов	Содержание учебного материала	2
	3.1.1 Приемка продуктов по количеству и качеству.	2
	3.1.2. Приемка продуктов по количеству и качеству.	2
	Лабораторные работы	0
	Практические занятия	4
	8. Составление товарного отчета	2
	9. Документальное оформление заказов на продукты	2
Всего		38

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кабинет удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и оснащен типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, муляжи, образцы товаров, раздаточный материал (сопроводительные документы, акты, ведомости, отчеты), дидактический материал (карточки, тесты)

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования - М.: Академия, 2025. – 336 с.,

Дополнительная литература:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2018-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 8 с.

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2018-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 10 с.

Интернет-ресурсы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovvedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> -

товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий в форме текущего контроля

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает: - товароведные характеристики рыбы, рыбных продуктов; овощей, грибов и продуктов их переработки; - мясных продуктов, птицы, молочных продуктов; - яичных продуктов; - регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при организации хранения сырья и продуктов; - методы контроля качества продуктов перед их использованием; - способы обеспечения сохранности товаров, обеспечения условий и сроков хранения; - требования к качеству пищевых продуктов, сырья.	- идентифицирует виды, типы, сорта и категории пищевых продуктов; - определяет качество продукции по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с ГОСТами; - устанавливает дефекты пищевых продуктов; - выявляет признаки фальсификации пищевых продуктов; - контролирует качество сырья и полуфабрикатов; - оформляет заказы на продукты со склада и осуществляет приёмку продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Текущий контроль: Оценка результатов тестирования. Оценка результатов собеседования.
Умеет: - оценивать наличие ресурсов; - оценивать качество, условия и организацию хранения, безопасность сырья, продуктов, материалов; - соблюдать профессиональную этику	- проводит органолептическую оценку качества продовольственных продуктов и сырья; - оценивает условия и организацию хранения продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; - оформляет учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществляет контроль хранения и расхода продуктов	Текущий контроль: Оценка выполнения практических работ Оценка решения производственных задач. Оценка заполнения учётных документов. Оценка правильности расчётов.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

13249 «КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ»

НГП
2025 год

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ и детей-инвалидов 13249 «Кухонный рабочий»

Организация-разработчик: ФБПОУ ОО «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», НГП

Разработчик:

ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Барт И.М.
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ и детей-инвалидов 13249 «Кухонный рабочий». Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по направлениям: выполнения подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов. а также в программах переподготовки, повышения квалификации и профессиональной подготовки по профессии ОК 16-094 код 13249 «Кухонный работник» в организациях (на предприятиях) общественного питания независимо от их организационно-правовых форм

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины слушателями осваиваются умения и знания.

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

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства.

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

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования

2 Структура и содержание учебной дисциплины

2.2. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	66
В том числе лабораторно-практические занятия (всего)	24
Промежуточная аттестация в форме текущего контроля	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности слушателей	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		12/8
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала	2/0
	1.1.1 Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала	10/8
	1.2.1 Характеристика структуры производства организации питания. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания.	2
	1.2.2. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	2
	1.2.3 Характеристика способов кулинарной обработки.	2
	1.2.4 Особенности организации рабочего места повара. Организация рабочего места в суповом и соусном отделениях, по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям), по производству кондитерской продукции	2
	1.2.5 Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	8
	№ 1. Составление схемы мясорыбного цеха	2
	№ 2. Составление схемы холодного цеха	2
	№ 3. Составление схемы горячего цеха с разбивкой на зоны.	2
	№ 4. Составление схемы пекарского-кондитерского цеха	2
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		30/16
Тема 2.1 Механическое	Содержание учебного материала	8/2
	2.1.1 Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин.	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности слушателей	Объем в часах
1	2	3
оборудование.	Автоматика безопасности.	
	2.1.2. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	2
	2.1.3 Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.	2
	2.1.4 Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
	№ 5. Составление алгоритма правил безопасной эксплуатации универсальных приводов и оборудования для обработки овощей, плодов и грибов	2
Тема 2.2 Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала	2/2
	2.2.1 Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Правила безопасной эксплуатации	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
	№ 6. Составление алгоритма правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	2
Тема 2.3 Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	6/4
	2.3.1 Просеивательные машины. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2
	2.3.2 Тестомесильные машины. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2
	2.3.3 Машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	№ 7. Решение задач по подбору оборудования кондитерского цеха.	2
	№ 8. Составление алгоритма правил безопасной эксплуатации оборудования для кондитерского цеха	2
Тема 2.4 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	8/4
	2.4.1 Классификация теплового оборудования. Технологическое назначение, источник тепла и способы его передачи (универсальное и водогрейное, мелкие варочные СВЧ-аппараты)	2
	2.4.2 Варочное, жарочное оборудование. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности слушателей	Объем в часах
1	2	3
	2.4.3 Пароварочные шкафы. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	4
	Лабораторные работы	0
	Практические занятия	4
	№9. Составление алгоритма правил безопасной эксплуатации пароконвектомата	2
	№ 10 Составление алгоритма правил безопасной эксплуатации индукционных плит	2
Тема 2.5 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	6/4
	2.5.1 Классификация и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное).	2
	2.5.2 Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	4
	Лабораторные работы	0
	Практические занятия	4
	№ 11 Составление алгоритма правил безопасной эксплуатации морозильных шкафов	2
	№ 12 Составление алгоритма правил безопасной эксплуатации шкафа шоковой заморозки	2
	Всего	66

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация рабочей программы учебной дисциплины осуществляется в кабинете, оснащенном оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, мультимедийными пособиями)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2024. – 336
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2025. – 240 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
6. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
– характеристики основных типов организации общественного питания; – принципы организации кулинарного и кондитерского производства; – устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; – правила их безопасного использования	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - наблюдение и оценка выполнения практических работ - составление схем; - составление таблиц;
Умеет:		
- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; – подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; – обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства	- Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	-тестирования; - наблюдение и оценка выполнения практических работ Оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы: - составление плана; - составление схем; - составление таблиц; - подготовка докладов. Промежуточная аттестация - оценка результатов выполнения задания дифференцированного зачета.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»
13249 «КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ»

НГП
2025 г

Рабочая программа учебной дисциплины **«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»** является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ и детей-инвалидов 13249 «Кухонный рабочий»

Организация-разработчик: **ФБПОУ ОО «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», НПП**

Разработчик:

Ф БПОУ ОО «ОКОТСиТ», НПП
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Чистякова А.В.
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Рабочая программа дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ и детей-инвалидов 13249 «Кухонный рабочий». Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по направлениям: выполнения подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов. а также в программах переподготовки, повышения квалификации и профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» в организациях (на предприятиях) общественного питания независимо от их организационно-правовых форм

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

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов,
- микробиология основных пищевых продуктов;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции

Уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- определять источники микробиологического загрязнения;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности сырья и продуктов;

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	38
Теоретическое обучение	26
Практические занятия	12
Промежуточная аттестация в форме текущего контроля	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве		14/6
Тема 1.1 Введение	Содержание учебного материала	2
	Цели, сущность и структура дисциплины. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0
	Контрольные работы	0
Тема 1.2 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала	6/2
	Морфология и физиология микроорганизмов. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве	2
	Физиология микроорганизмов. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Химический состав микроорганизмов Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	2
	Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
	Практические занятия № 1 Морфология микроорганизмов и техника их микрокопирования Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	2
Тема 1.3 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала	6/4
	Пищевые инфекции. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.	2
	Пищевые отравления. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения: пищевые токсикоинфекции, бактериальные токсикозы – возбудители, источники, заражения, меры предупреждения. Гельминтозы и их профилактика.	2
	Микробиология важнейших пищевых продуктов Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Микробиология мяса, рыбы, овощей, плодов, молока, яиц, стерилизованных консервов – микрофлора. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на	2

	предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	Практические занятия № 2 Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений	2
	Практические занятия № 3 Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	2
Раздел 2 Основы физиологии питания		6/2
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	2/2
	Пищевые вещества и их значение. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
	Практические занятия № 4 Составление сравнительной характеристики продуктов питания, по пищевой, физиологической, энергетической ценности (ПП)	2
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	2/0
	Пищеварение и усвояемость пищи. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. Общее понятие об обмене веществ.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0
2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	2/0
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0
Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве		12/4
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала	2/0
	Гигиена и санитария труда. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта. Режим работы. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0
Тема 3.2 Санитарно -	Содержание учебного материала	2/2

гигиенические требования к помещениям	Санитарно - гигиенические требования к помещениям и оборудованию. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Требования к материалам. Гигиенические требования к водоснабжению, освещению, вентиляции. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря, посуды. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
	Практические занятия № 5 Способы приготовления дезинфицирующих средств.	2
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2/2
	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
	Практические занятия № 6 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2
	Всего	38

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кабинет удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и оснащен типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, учебно-планирующая документация, рекомендуемые учебники, дидактический материал, раздаточный материал, комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения: мультимедиапроектор, ноутбук.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.
2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 11-е изд., стер. – Москва: Академия, 2025. – 256 с.

3.2.2. Электронные издания

1. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148272> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147261> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154401> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий в форме текущего контроля

<i>Результаты обучения</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Знания: – основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью слушателя в процессе освоения программы. Устные и письменные ответы
Умения: – соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – проводить органолептическую оценку безопасности сырья и продуктов;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью слушателя в процессе освоения программы. Устные и письменные ответы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

(профессиональная подготовка в рамках профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с формами умственной отсталости), окончивших специальные (коррекционные) образовательные учреждения VIII вида)

13249 «КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ»

НГП
2025 год

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ и детей-инвалидов 13249 «Кухонный рабочий»

Организация-разработчик: Филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», Нововаршавское городское поселение

Разработчик:

ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НПП
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Диппель Н.М.
(ФИО)

Содержание

Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	48
Структура и содержание учебной дисциплины	48
Условия реализации учебной дисциплины	56
Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	57

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины Охрана труда

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий». Программа учитывает особенности познавательной деятельности детей с ограниченными возможностями. Слушателям предлагается программный материал, доступный для усвоения. Программа содержит материал, помогающий достичь того уровня знаний и умений, который необходим для социальной адаптации

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины слушатель должен

уметь:

работать с учебно-технической, специальной литературой и нормативно-правовыми актами о труде и по охране труда;
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой работы, профессиональной деятельности;
пользоваться первичными средствами пожаротушения;
отличать знаки безопасности;
оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током;
оказывать первую помощь при несчастных случаях;
соблюдать безопасность труда на рабочем месте;
соблюдать электробезопасность;

знать:

основные понятия и определения охраны труда;
основные законодательные и нормативно-правовые акты РФ о труде и об охране труда;
структуру контроля и управления охраны труда;
нормативно-техническую документацию по технике безопасности, электробезопасности, пожарной безопасности;
виды инструктажей, ответственность за нарушение законодательства об охране труда;
основные мероприятия по предупреждению травматизма;
способы защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов;
мероприятия, предупреждающие опасность поражения электрическим током;
общие требования безопасности при организации строительной площадки;
требования безопасности при производстве каменных, штукатурных, облицовочных работ;
основные мероприятия по противопожарной защите и первичные средства пожаротушения;
основы законодательства о труде.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	72
в т.ч.	
лекций	60
лабораторных и практических занятий	12
Промежуточная аттестация в форме текущего контроля	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия	Объем часов
Тема 1. Общие вопросы охраны труда.	Определение терминов “Охрана труда”, “Условия труда”, “Вредный (опасный) производственный фактор”, “Безопасные условия труда”, “Рабочее место”, “Средства индивидуальной и коллективной защиты работников”, “Производственная деятельность”.	2
Тема 2. Основные направления государственной политики в области охраны труда.	Безопасность труда как составная часть производственной деятельности. Законодательство по охране труда. Основы законодательства о труде. Трудовой кодекс Российской Федерации. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника в области охраны труда.	2
Тема 3. Надзор и контроль за состоянием охраны труда.	Государственное управление охраной труда. Федеральная инспекция труда. Специальные органы и инспекции надзора и контроля в объёме своих полномочий за безопасностью труда. Ростехнадзор России, Энергонадзор России, Федеральный государственный пожарный надзор России и др. Общественный контроль за охраной труда. Обязанности работодателя и работника в области охраны труда. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника в области охраны труда.	2
Тема 4. Ответственность за нарушение требований охраны труда.	Права и гарантии работника на труд в условиях, соответствующих требованиям охраны. Виды ответственности должностных лиц за нарушение законодательства об охране труд. Коллективный договор. Содержание коллективного договора. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда. Трудовой договор. Содержание трудового договора. Срок трудового договора. Право работника на труд, отвечающий требованиям безопасности и гигиены. Организация охраны труда при выполнении столярных работ.	2
Тема 5. Формы и методы организации труда и отдыха работников на предприятии.	Определение термина средства труда. Физиологические особенности человека в процессе труда. Компенсационные и защитные возможности человеческого организма. Опасные действия человека. Эргономика и организация рабочих мест. Санитарно – бытовое обеспечение работников.	2
Тема 6. Рабочее время.	Продолжительность рабочей недели, ежедневной работы (смены), время начала и окончания работы, время перерывов в работе, число смен в сутки, чередование рабочих и нерабочих дней. Сменная работа. Сверхурочная работа и ее ограничение. Время отдыха. Виды времени отдыха. Перерывы для отдыха и питания. Продолжительность еженедельного непрерывного отдыха. Ежегодные оплачиваемые отпуска и их продолжительность. Ежегодный дополнительный оплачиваемый отпуск.	2

Тема 7. Работы с ограничением рабочего времени	Особенности регулирования труда работников в возрасте до 18 лет. Работы, на которых запрещается применение труда лиц в возрасте до 18 лет. Особенности регулирования труда женщин, лиц с семейными обязанностями. Работы, на которых ограничивается применение труда женщин.	2
Тема 8. Службы охраны труда в организациях (предприятиях).	Службы охраны труда, её формирование, организация и подчинение. Основные задачи службы. Планирование и финансирование мероприятий по охране труда. Инструкции по охране труда, порядок их разработки и утверждения. Комитеты (комиссии) по охране труда. Задачи, функции и права. Уполномоченные (доверенные лица). Специальная оценка условий труда. Нормативные документы по охране труда. Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Стандарты предприятия по безопасности труда. Правила, нормы, типовые инструкции и другие нормативные документы по охране труда. Инструкции по охране труда, обязательные для работников.	2
Тема 9. Организация обучения работающих безопасности труда. Практическое занятие	Практическое занятие. Условия обучения, требования техники безопасности, допуск к работе. Виды инструктажей. Форма журнала регистрации вводного инструктажа по охране труда, форма журнала регистрации инструктажа на рабочем месте.	2
Тема 10. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных и здоровых условий труда.	Охрана труда при выполнении кухонных работ. Ответственность за состояние условий и охраны труда в цеху. Выполнение требований законодательных актов по охране труда в цеху. Условия труда. Факторы, влияющие на условия труда работающих. Метеорологические (температура, влажность, подвижность воздуха, атмосферные осадки, солнечная радиация). Производственные факторы, химические вредные факторы, физические, биологические.	2
Тема 11. Обязательные медицинские осмотры работников.	Обучение по охране труда и проверка знаний требований охраны труда. Инструктаж работников по охране труда, порядок его проведения и оформления. Кабинеты и уголки охраны труда. Допуск работников к выполнению работ с повышенной опасностью. Обучение безопасности труда, очередность проверки знаний. Наряд-допуск-здание. Медицинский осмотр работников (предварительный, периодический, внеочередной).	2
Тема 12. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.	Воздействие вредных факторов на организм человека. Понятие термина несчастный случай на производстве, производственная травма, профессиональное заболевание. Классификация производственных травм по характеру повреждений. Причины производственного травматизма и производственных заболеваний. Острое и хроническое профессиональное заболевание. Пути и меры профилактики производственного травматизма. Общие понятия о бытовых травмах. Причины травматизма. Технические, организационные, организационно-технические причины. Предупредительная сигнализация и знаки безопасности. Световая и звуковая сигнализация, их виды и характеристика. Рекомендации по выбору типа сигнализации. Виды знаков безопасности и их предназначение.	2
Тема 13. Порядок	Обязанность работодателя при несчастных случаях на производстве. Порядок оформления акта о	2

расследования и учёта несчастного случая и профессиональных заболеваний.	несчастном случае (форма Н-1) и учёт несчастных случаев на производстве. Порядок расследования и учёта профессиональных заболеваний. Порядок установления наличия профессионального заболевания. Обязанности работодателя по организации расследования профессионального заболевания. Оформление и утверждение акта профессионального заболевания. Обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний	
Тема 14. Характеристика условий труда.	Условия труда кухонного рабочего. Характерные причины несчастных случаев и заболеваний. Характеристика опасных и вредных производственных факторов. Неблагоприятное воздействие вредных производственных факторов, во время работы. Неблагоприятное воздействие на организм человека перечисленных выше опасных и вредных производственных факторов. Виды травматизма при производстве работ. Световое и тепловое воздействие на организм работающего, выделение вредных веществ, повышенный уровень шума. Вредное действие лучистой энергии. Соблюдение безопасности труда на рабочем месте.	2
Тема 15. Санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям и рабочим местам.	Основные санитарные и строительные нормы, применяемые при проектировании производственных и вспомогательных зданий и помещений. Требования к территории предприятия. Санитарно-бытовые помещения. Требования к водоснабжению и канализации. Требования к чистоте воздуха в рабочей зоне. Метеорологические условия производственной среды. Предельно допустимая концентрация вредных веществ в воздухе.	2
Тема 16. Общие требования к системе вентиляции, кондиционирование воздуха и отопления производственных помещений.	Классификация вентиляционных систем. Естественная и механическая вентиляция. Местная вентиляция, отсосы открытого типа, вытяжные панели и зонты. Кондиционирование воздуха. Местное и центральное отопление. Вопросы охраны окружающей среды и использование отходов производства. Охрана окружающей среды от загрязнений воздушной среды, водных ресурсов и почвы. Промышленные загрязнения (механические, химические, биологические, физические). Отходы производства полезные и бросовые. Наиболее совершенные способы защиты окружающей среды от промышленных выбросов.	2
Тема 17. Защита от производственного шума, ультразвука и инфразвука.	Понятие о шуме. Физические характеристики шума. Действие шума на человека. Единицы измерения. Способы и средства устранения шума. Средства индивидуальной защиты человека от производственного шума. Защита от ультра-, инфразвука. Производственная вибрация. Понятие вибрации. Воздействие вибрации на организм человека и сооружения. Методы защиты от производственных вибраций: виброгашение, повышение жёсткости системы, виброизоляция, виброзащитные подставки и т.д. Индивидуальные средства защиты от вибрации.	2
Тема 18. Производственное освещение.	Влияние освещённости помещений на безопасность и производительность труда. Виды производственного освещения. Естественное освещение, его устройство и нормирование. Искусственное освещение: рабочее, аварийное, охранное. Типы светильников. Единицы измерения освещения. Повышение освещения за счёт окраски помещений.	2
Тема 19. Действие	Виды поражения электрическим током. Действие электрического тока на организм человека.	2

электрического тока на организм человека.	Виды поражения электрическим током, факторы, влияющие на характер и последствия поражения человека электрическим током, Основные причины электротравматизма. Явление при стекании тока в землю. Шаговое напряжение. Защита от воздействия производственных излучений и магнитных полей. Виды ионизирующих излучений. Единицы активности и дозы ионизирующих излучений. Биологическое действие ионизирующих лучей. Защита от ионизирующих лучей. Источники и характеристика электромагнитных полей. Воздействие электромагнитных полей на человека. Методы защиты. Защита от лазерных излучений. Ультрафиолетовое излучение, биологическое действие, средства защиты.	
Тема 20. Классификации помещений по опасности поражения электрическим током. Практическое занятие	Практическое занятие Первая помощь при поражении электрическим током. Требования к устройству заземления в электрооборудовании. Зануление и защитное отклонение. Основные мероприятия по защите от электротравматизма. Правила безопасности при работе с электроинструментом. Защитные средства, применяемые при эксплуатации электрических устройств.	2
Тема 21. Общие требования безопасности производственных процессов.	Общие требования безопасности. Применение безвредных для организма человека материалов и веществ. Роботизирование производственных участков. Автоматизация и механизация тяжёлых, вредных и монотонных работ. Требования безопасности при хранении, транспортировании, складировании исходных материалов, заготовок и готовой продукции. Средства утилизации отходов.	2
Тема 22. Требования техники безопасности при работе на оборудовании.	Общие требования безопасности при работе на оборудовании различных групп (моющее, чистящее, варочное, жарочное и т.п.).	2
Тема 23. Обеспечение безопасности герметичных систем, работающих под давлением.	Герметичность устройства и установки. Вещества, способные образовывать взрывоопасную среду. Причины аварий стационарных сосудов, газовых баллонов и трубопроводов, работающих под давлением, меры их предотвращения. Контрольно-измерительные приборы и предохранительные устройства. Регистрация и техническое освидетельствование и испытание сосудов ёмкостей, работающих под давлением.	2
Тема 24. Безопасность устройства и эксплуатации оборудования горячего цеха	Общая характеристика и их конструктивные особенности, требующие защиты для обеспечения безопасности эксплуатации. Оценка технического состояния порядок их технического освидетельствования. Требования, предъявляемые к оборудованию.	2
Тема 25. Общие требования безопасности при эксплуатации оборудования	Ограждение, обозначение опасных зон (знаками, ограждениями и другими средствами). Общие правила электробезопасности и пожарной безопасности. Требования безопасности к освещению. Техника безопасности при подготовительных работах. Создание общих условий по охране труда и техники безопасности и в том числе: освещение, санитарно-бытовые здания, рабочие места, устройство подъездов, подходов и переходов.	2

Тема 26. Техника безопасности при приготовлении мыльных растворов. Практическое занятие	Практическое занятие. Общие правила техники безопасности при подготовительных работах (работа с кислотами, дезинфицирующими, мыльными растворами и т.д.). Требования, предъявляемые к рабочему инструменту	2
Тема 27. Основы пожарной безопасности Практическое занятие	Практическое занятие. Действия в случае пожара. Общие правила тушения пожара. Определение термина пожар. Процесс горения. Виды горения. Понятие о вспышке воспламенении, самовозгорании, самовоспламенении. Первичные средства тушения пожаров.	2
Тема 28. Пожарная сигнализация.	Стационарные системы пожаротушения. Оповестительная сигнализация (тепловая, дымовая и световые и звуковые извещатели). Первая помощь при пожарах и ожогах.	2
Тема 29. Организация пожарной безопасности.	Основные законодательные акты и документы, ФЗ (О пожарной безопасности). Общие требования пожарной безопасности на производстве и в быту. Ответственность за противопожарное состояние объекта и отдельных территорий. Порядок организации проведения противопожарного инструктажа. Противопожарный режим на предприятиях. Знаки пожарной безопасности. Обеспечение эвакуации людей при пожаре. Функции и права пожарнадзора.	2
Тема 30. Средства индивидуальной защиты. Практическое занятие	Практическое занятие. Нормы бесплатной выдачи спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов. Правила применения средств индивидуальной защиты. Правила ухода и периодичность замены средств индивидуальной защиты. Порядок замены спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты, пришедших в негодность раньше установленного срока носки.	2
Тема 31. Первая помощь при несчастных случаях. Практическое занятие	Практическое занятие Правила оказания первой помощи при несчастных случаях. Оказание первой помощи при отравлениях, ожогах, механическом травмировании. При отравлении угарным газом, ядовитыми веществами. Искусственное дыхание. Обучение правильному выполнению искусственного дыхания. Аптечка с медикаментами для оказания первой помощи при несчастных случаях. Приемы помощи при ожогах. Оказание первой помощи при тепловых ожогах, химических, открытого огня. Отсутствие сознания.	2
Тема 32. Требования безопасности при работе с электротехническим оборудованием.	Меры предосторожности при работе с электротехническим оборудованием. Требования безопасности при использовании электротехнического оборудования. Правила личной профилактики. Соблюдение безопасности труда на рабочем месте.	2
Тема 33. Требования безопасности при выполнении кухонных работ.	Требования к рабочим, допускаемым к выполнению кухонных работ, и порядок их допуска. Требования безопасности при выполнении кухонных работ. Профилактика травматизма. Требования безопасности к месту производства работ. Требования к инструментам, приспособлениям и механизмам, применяемым при выполнении кухонных работ. Меры безопасности при размещении инструментов и материалов в рабочей зоне. Соблюдение безопасности труда на рабочем месте.	2

Тема 34. Требования безопасности при выполнении механической кулинарной обработке сырья и приготовления полуфабрикатов.	Требования к рабочим, допускаемым к выполнению штукатурных работ, и порядок их допуска. Требования безопасности при обработке сырья. Профилактика травматизма. Требования безопасности к месту производства работ. Требования к инструментам, приспособлениям и механизмам, применяемым при выполнении обработки сырья. Меры безопасности при размещении инструментов и материалов в рабочей зоне. Соблюдение безопасности труда на рабочем месте.	
Тема 35. Требования безопасности при работе с ручными инструментами.	Техника безопасности при работе с инструментами. Безопасность труда при производстве строительных работ. Соблюдение безопасности труда на рабочем месте. Соблюдение правил безопасного труда.	2
Тема 36. Обязанности учащихся на производственной практике	Инструкция по охране труда на производственной практике. Безопасность технологических процессов.	2
	Всего	72

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия: учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству слушателей, рабочее место преподавателя, учебно-планирующая документация, рекомендуемые учебники, дидактический материал, раздаточный материала, комплект учебно-наглядных пособий.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Девисилов В.А. Охрана труда, 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Форум, 2025

Дополнительные источники:

1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12. 2001 № 197-ФЗ (в ред. ФЗ от 30.06. 2006г.
2. Конституция Российской Федерации. Принята на референдуме 12.12.1993
3. Кодекс об административных правонарушениях РФ. Федеральный закон от 30.12.2001 № 195-ФЗ с изм. на 18.06 2005
4. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть 1) от 30.11.1994 N 51-ФЗ (принят ГД ФС РФ 21.10.1994) (ред. от 10.01.2006)
5. Федеральный закон «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний» от 24.07.1998 № 125-ФЗ (в ред. ФЗ от 30.12.2001 № 196-ФЗ, ТК РФ от 30.12.2001 № 197-ФЗ, ФЗ от 26.11.2002 № 152-ФЗ, с изм., внесенными ФЗ от 02.01.2000 № 10-ФЗ, от 11.02.2002 № 17-ФЗ, от 08.02.2003 № 25-ФЗ, от 08.12.2003 № 166-ФЗ).

Интернет- ресурсы:

1. Всероссийский педагогический портал <http://www.методкабинет.рф>
2. Методисты профессиональное сообщество педагогов <http://metodisty.ru>
3. Российское образование федеральный портал <http://www.edu.ru>
4. Сообщество преподавателей и мастеров профессионального образования <http://www.profobrazovanie.org>

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий в форме текущего контроля

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
знания: -основные понятия и определения охраны труда; -основные законодательные и нормативно-правовые акты РФ о труде и об охране труда; -структуру контроля и управления охраны труда; -нормативно-техническую документацию по технике безопасности, электробезопасности, пожарной безопасности; -виды инструктажей, ответственность за нарушение законодательства об охране труда; -основные мероприятия по предупреждению травматизма; -способы защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов; -мероприятия, предупреждающие опасность поражения электрическим током; -общие требования безопасности при организации строительной площадки; -требования безопасности при производстве каменных, штукатурных, облицовочных работ; -основные мероприятия по противопожарной защите и первичные средства пожаротушения; - основы законодательства о труде	Устный опрос, письменные ответы, интерпретация результатов наблюдений за деятельностью слушателя в процессе освоения программы.
умения: -работать с учебно-технической, специальной литературой и нормативно-правовыми актами о труде и по охране труда; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой работы, профессиональной деятельности; -пользоваться первичными средствами пожаротушения; -отличать знаки безопасности; -оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током; -оказывать первую помощь при несчастных случаях; -соблюдать безопасность труда на рабочем месте; -соблюдать электробезопасность	Самостоятельные работы, устные и письменные ответы, составление таблиц, опорных конспектов, выполнение практических заданий.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы финансовой грамотности»

(профессиональная подготовка в рамках профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с формами умственной отсталости), окончивших специальные (коррекционные) образовательные учреждения VIII вида)

13249 «КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ»

НГП

2025 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2015 № 06-443 «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Методических рекомендаций: «По включению основ финансовой грамотности в образовательные программы среднего профессионального образования» Министерства образования и науки Российской Федерации (протокол № 3 от 21.07. 2015 г.)

Организация-разработчик: ФБПОУ ОО «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», НГП.

Разработчик:
ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Ватолин А.Н.
(ФИО)

Содержание

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»	стр. 4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»	10
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»	11

1. Паспорт программы учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий». Программа учитывает особенности познавательной деятельности детей с ограниченными возможностями. Слушателям предлагается программный материал, доступный для усвоения. Программа содержит материал, помогающий обучающимся достичь того уровня знаний и умений, который необходим для социальной адаптации.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Цель обучения: формирование у слушателей основных знаний, умений и навыков в области экономических отношений в социуме и финансового опыта для решения элементарных вопросов в области экономики семьи.

Слушатель должен:

- **знать:**

- особенности потребительского поведения и возможные финансовые ловушки для потребителей;
- пути образования и повышения дохода семьи;
- способы оплаты товаров и услуг в современном мире, финансовые возможности и выгоду при приобретении товаров;
- сущность, роль и функции денег в жизни каждого человека;
- сущность банковских карт, электронных денег, особенности влияния инфляции на финансовое состояние человека, способы сохранения сбережений при инфляции;
- принципы кредитования и кредитные риски;
- формы финансовой поддержки государства лиц с ограниченными возможностями здоровья;

- пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений;

- виды ценных бумаг;

- страхование и его виды;

- налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация);

- правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг;

- признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц;

- **уметь:**

- составлять личный финансовый план;
 - эффективно управлять личными финансами;
 - анализировать виды финансовых рисков и выявлять их основные причины;
 - использовать информационные источники для получения финансовой государственной поддержки;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для:

- практической социализации;
- приобретения практического опыта деятельности, предшествующей профессиональной, в основе которой лежит данная учебная дисциплина.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	64
в т.ч.	
лекций	54
лабораторных и практических занятий	10
Промежуточная аттестация в форме текущего контроля	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия	Объем часов
Раздел 1. Личное финансовое планирование.		16
Тема 1.1. Человеческий капитал.	Определение понятия «человеческий капитал». Способы принятия решений в условиях ограниченности ресурсов. Применение собственного человеческого капитала. Факторы формирования и развития человеческого капитала.	2
Тема 1.2. Личный финансовый план.	Этапы построения личного финансового плана. Управление потоком движения личных финансов.	2
Тема 1.3 Доходы	Доходная часть. Учет и анализ доходов. Сбережения. Планирование сбережений.	2
Тема 1.4 Расходы	Расходная часть. Учет и анализ расходов.	2
Тема 1.5. Текущий и перспективный бюджет.	Составление текущего и перспективного бюджета, оценка его баланса. Планирование рационального бюджета, с учетом доходов и расходов членов семьи. Потребительская корзина.	2
Тема 1.6. Семейный бюджет.	Понятие «семейный бюджет». Виды семейного бюджета. Источники семейных доходов. Обязательные и произвольные расходы. Закономерность изменения потребительских расходов семьи в зависимости от доходов	2
Тема 1.7.Способы ведения учета личных финансов. Практическое занятие	Практическое занятие. Составление таблицы доходов и расходов. Анализ таблицы.	2
Тема 1.8.Составление текущего и перспективного личного (семейного) бюджета, оценка его баланса. Практическое занятие	Практическое занятие. Составление текущих расходов с учетом перспективного плана на покупку дорогостоящего слесарного оборудования	2
Раздел 2. Депозит.		12
Тема 2.1. Банковская система.	Знакомство со структурой банковской системы. Центральный банк, его функции, задачи. Банковские операции и сделки.	2
Тема 2.2. Накопления и инфляция. Социальные последствия инфляции.	Понятие, сущность инфляции. Виды инфляции. Причины инфляции. Социально-экономические последствия инфляции.	2
Тема 2.3. Банковские депозиты.	Вкладчик, депозит, номинальная и реальная процентная ставка по депозиту, простой процентный рост, процентный рост с капитализацией. Дебетовая, кредитная карты, банкомат, заемщик, финансовые риски.	2
Тема 2.4. Определение суммы процента по депозитам	Расчет процентов по вкладам. Что такое депозитный договор, и зачем он нужен.	2
Тема 2.5. Банковская карта.	Пользование банкоматом, риски при использовании интернет-бакинга, электронные деньги. Операции с использованием банковской карты.	2

Тема 2.6. Формирование навыков безопасного поведения владельца банковской карты. Практическое занятие	Практическое занятие. Алгоритм действий при потере банковской карты, при ее блокировки; Правила разговора с телефонными мошенниками; правила денежных переводов.	
Раздел 3. Расчетно-кассовые операции.		6
Тема 3.1. Банковские счета	Порядок открытия, переоформления и закрытия счета. Виды счетов. Банковская ячейка, денежные переводы.	2
Тема 3.2. Расчетные отношения.	Риски при расчетно-кассовых операциях. Расчетные отношения банка с клиентурой. Формы расчетов и виды платежных документов. Межбанковские расчеты.	2
Тема 3.3. Валютно-обменные операции.	Валюта. Обменные курсы валют. Валютный курс как индикатор экономики. Факторы, влияющие на валютный курс. Регулирование валютного курса.	2
Раздел 4. Ссудный капитал и кредит.		12
Тема 4.1. Кредит как форма движения капитала.	Основная роль кредита в экономике. Функции кредита. Основные формы кредита. Условия выдачи кредита.	2
Тема 4.2. Виды кредитов: лизинг, кредитные карточки,	Знакомство с основными формами кредитования, схемами погашения кредитов (дифференцированные и аннуитетные платежи).	2
Тема 4.3. Ипотечное кредитование.	Условия получения ипотеки, сроки кредитования, льготные условия ответственность за несоблюдение договоров.	2
Тема 4.4. Анализ финансовых рисков при заключении кредитного договора.	Расчет общей стоимости покупки при приобретении ее в кредит. Микрофинансовые организации, кредитная история, коллекторы, бюро кредитных историй, минимальный платеж по кредиту.	2
Тема 4.5. Рынок ценных бумаг.	Виды ценных бумаг. Рынок ценных бумаг, их структура, функции, участники. Фондовые биржи, их понятие и сущность.	2
Тема 4.6. Основы денежно-кредитной политики государства.	Знакомство с моделями денежно-кредитной политики. Резервы кредитных учреждений. Цель формирования резервов.	2
Раздел 5. Система страхования		4
Тема 5.1. Участники страховых отношений и страхового рынка.	Понятие «страхование», основные функции страхования. Субъекты страхования – страховщик, страхователь, застрахованное лицо, выгодоприобретатель, страховой агент, страховой брокер.	2
Тема 5.2. Виды страхования для физических лиц.	Социальное страхование, личное страхование. Имущественное и страхование ответственности. Перестрахование. Расчет страхового взноса в зависимости от размера страховой суммы, тарифа, срока страхования и других факторов.	2
Раздел 6. Налоги и налогообложение.		4
Тема 6.1. Налогообложение физических лиц.	Налоговый кодекс Российской Федерации. Принципы налогообложения. Способы взимания налогов. Виды и функции налогов. Виды налоговых ставок. Стабильность налоговой системы.	2
Тема 6.2. Государственный бюджет. Дефицит и профицит	Понятие, функции бюджета, состав и структура доходов и расходов. Причины бюджетного дефицита. Основные факторы, обеспечивающие сбалансированный	2

бюджета.	бюджет. Валовый внутренний продукт.	
Раздел 7. Пенсионная система в Российской Федерации.		4
Тема 7.1. Пенсионное обеспечение.	Пенсионный фонд РФ и его функции. Негосударственные пенсионные фонды, трудовая, социальная и корпоративная пенсия. Инструменты для увеличения размера пенсионных накоплений.	2
Тема 7.2.Порядок начисления пенсии. Практическое занятие	Практическое занятие. Примерные расчеты начисления пенсий по пенсионному калькулятору	2
Раздел 8. Финансовые пирамиды.		2
Тема 8.1. Личная финансовая безопасность.	Признаки финансовых пирамид и защита от мошеннических действий на финансовом рынке. Безопасное поведение потребителя на финансовом рынке.	2
Раздел 9. Создание собственного бизнеса.		4
Тема 9.1. Бизнес-идея.	Организация бизнеса, стартовый капитал. Просматривают видеоролик о поддержке малого бизнеса. Бизнес-план. Изучение алгоритма создания собственного бизнеса.	
Тема 9.2 Разработка бизнес-плана по алгоритму. Практическое занятие	Создание идеи, финансовое обеспечение бизнес-идеи, выбор местоположения мастерской, прогнозирование прибыли	2
ВСЕГО		64

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Социально-экономические дисциплины».

Учебный кабинет удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и оснащен типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, учебно-планирующая документация, рекомендуемые учебники, дидактический материал, комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения: мультимедиа проектор, ноутбук.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Алексей Горяев, Валерий Чумаченко, Финансовая грамота, М: 2025 г.
2. У.С. Хикматов, М.Т. Койчуева Основы финансовой грамотности, Учебное пособие. БИШКЕК: 2024 г.

Дополнительная литература

3. Н. А. Пименов, Управление финансовыми рисками в системе экономической безопасности. Учебник и практикум. М.: «Юрайт» 2024.
4. А.В. Кочеткова, Учебник «Управление Личными Финансами». ООО «ПЕР СЭ», 2025.

Интернет-ресурсы

1. <https://fira.ru> – сервис для проверки предприятий и работы с экономической статистикой.
2. <https://nalog-nalog.ru> – бухгалтерские новости и статьи.
3. <https://npfsberbanka.ru> – НПФ «Сбербанк».
4. <http://ru.investing.com> – финансовый портал (данные по финансовым рынкам России).
5. <https://secretmag.ru> – журнал «Секрет фирмы».
6. <http://tpprf.ru/ru> – Торгово-промышленная палата Российской Федерации.
7. <https://quote.rbc.ru> – Финансовый портал «РБК Quote».
8. <http://unionsrussia.ru> – Союз профсоюзов России.
9. <http://vip-money.com> – сайт компании «Финансовый инвестиционный консультант».
10. www.asv.org.ru – Агентство по страхованию вкладов.
11. www.banki.ru – финансовый информационный портал.
12. www.cbr.ru – Центральный банк Российской Федерации.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.

Контроль и оценка результатов освоения предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий в форме текущего контроля

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
знать: – особенности потребительского поведения и возможные финансовые ловушки для потребителей; – пути образования и повышения дохода семьи; – способы оплаты товаров и услуг в современном мире, финансовые возможности и выгоду при приобретении товаров; – сущность, роль и функции денег в жизни каждого человека; – сущность банковских карт, электронных денег, особенности влияния инфляции на финансовое состояние человека, способы сохранения сбережений при инфляции; – принципы кредитования и кредитные риски; – формы финансовой поддержки государства лиц с ограниченными возможностями здоровья; пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений, виды ценных бумаг; страхование и его виды; налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация); правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг; признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью слушателя в процессе освоения программы. Устные и письменные ответы.
уметь: – составлять личный финансовый план; – эффективно управлять личными финансами; – анализировать виды финансовых рисков и выявлять их основные причины; – использовать информационные источники для получения финансовой государственной поддержки	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью слушателя в процессе освоения программы. Устные и письменные ответы, выполнение практических заданий.
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: практической социализации; приобретения практического опыта деятельности, предшествующей профессиональной, в основе которой лежит данная учебная дисциплина.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Безопасность жизнедеятельности»

13249 «КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ»

НГП

2025 год

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ и детей-инвалидов 13249 «Кухонный рабочий»

Организация-разработчик: ФБПОУ ОО «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», НГП.

Разработчик:
ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Тарасов А.В.
(ФИО)

Содержание

	стр.
Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
Структура и содержание учебной дисциплины	4
Условия реализации программы учебной дисциплины	9
Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	10

1. Паспорт программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины
В результате освоения дисциплины слушатель должен

знать:

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны. Основные виды потенциальных опасностей, их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных ЧС и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;
- основы военной службы и обороны государства;

уметь:

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- применять первичные средства пожаротушения;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

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

- практической социализации;
- приобретения практического опыта деятельности, предшествующей профессиональной.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Промежуточная аттестация в форме текущего контроля	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа слушателей	Объем часов
Тема 1.1. Факторы, определяющие условия обитания человека.	Среда обитания человека: природная, бытовая и частично производственная. Взаимодействие человека со средой обитания: позитивная, негативная, катастрофическая. Факторы: опасные (травмоопасные), вредные воздействующие на человека в процессе его жизнедеятельности.	2
Тема 1.2. Здоровье и здоровый образ жизни.	Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества. Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Закаливание и его влияние на здоровье. Правила личной гигиены и здоровье человека. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.	2
Тема 1.3. Вредные привычки и их профилактика.	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.	2
Тема 1.4. Правила и безопасность дорожного движения.	Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.	2
Тема 1.5. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения их реальности.	Классификация опасных и чрезвычайных ситуаций по происхождению (природные, техногенные и социальные). Общая характеристика опасных и чрезвычайных ситуаций. Принципы обеспечения безопасности (ориентирующие, технические, управленческие, организационные)	2
Тема 1.6. Единая государственная система предупреждения и ликвидации	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты	2

чрезвычайных ситуаций (РСЧС).	населения от чрезвычайных ситуаций.	
Тема 1.7. Задачи гражданской обороны.	Понятие о гражданской обороне. Предназначения и задачи гражданской обороны по обеспечению защиты населения	2
Тема 1.8. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуаций и стихийных явлениях.	Общие понятия об устойчивости работы объектов экономики. Основные факторы, влияющие на устойчивость работы объектов экономики. Оценка устойчивости функционирования объекта экономики в условиях чрезвычайных ситуаций.	2
Тема 1.9. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации.	Требования безопасности в различных условиях выполнения обязанностей по будущей профессии. Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности, в быту.	2
Тема 1.10. Мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	Организационные мероприятия. Инженерно-технические мероприятия. Специальные мероприятия.	2
Тема 1.11. Терроризм – угроза национальной безопасности России.	Понятие о терроризме. Основные формы проявления терроризма. Меры противодействия терроризму.	2
Тема 1.12. Профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту.	Системы непрерывного контроля, меры по защите персонала, обеспечение аварийной надёжности на этапах проектирования и строительства. Резервирование бытовых и технических объектов, повышение устойчивости технических и бытовых систем и их управления, аварийный режим работы технических и бытовых систем.	2
Тема 1.13. Способы защиты населения от оружия массового поражения.	Оповещение о чрезвычайной ситуации, оценка обстановки и определение границ и площадей зон поражения. Эвакуация населения, санитарная обработка. Обеспечение деятельности бытовых и технических объектов, меры поддержания правопорядка, аварийно-спасательные работы.	2
Тема 1.14. Средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.	Средства защиты органов дыхания и кожи, медицинские средства защиты. Убежища, противорадиационные укрытия, простейшие укрытия.	2
Тема 1.15. Меры пожарной безопасности, правила поведения при пожаре.	Профилактика пожаров. Использование первичных средств пожаротушения. Правила поведения и действия при пожаре.	2
Тема 1.16. Способы и средства защиты населения в ЧС.	Стихийные бедствия, промышленные аварии, катастрофы стихийные бедствия , обвалы, снежные заносы, ураганы, засухи, длительные проливные дожди,	2

	сильные устойчивые морозы, эпидемии, массовое распространение вредителей лесного и сельского хозяйства. массовые лесные и торфяные пожары, землетрясения, наводнения, цунами, извержения вулканов, селевые потоки, оползни, смерчи и лавины.	
Тема 1.17. Психологические аспекты чрезвычайной ситуации	Личностные факторы, определяющие безопасность жизнедеятельности, методы психической саморегуляции в ЧС.	2
Тема 1.18. История создания Вооруженных Сил России.	История создания Вооруженных Сил России. Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные реформы в России во второй половине XIX века, создание массовой армии. Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение. Основные предпосылки проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе. Функции и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации.	2
Тема 1.19. Основы военной службы и обороны государства.	Законодательство Российской Федерации в области обороны, правовые основы военной службы. Военная доктрина Российской Федерации.	2
Тема 1.20. Воинский учет.	Воинский учет. Организация воинского учета и его предназначение. Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет.	2
Тема 1.21. Организация и порядок призыва граждан на военную службу.	Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на неё в добровольном порядке.	2
Тема 1.22. Виды и рода войск	Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений в которых имеются военно-учетные специальности, родственные получаемой профессии	2
Тема 1.23. Основы военно – патриотического воспитания.	Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части. Ордена – почётные награды. Ритуалы ВС РФ.	
Тема 1.24. Первая медицинская помощь пострадавшим.	Ранения, их виды, первая медицинская помощь при ранениях. Кровотечения, их виды, первая медицинская помощь при кровотечениях. Понятия клинической смерти и реанимации, правила проведения непрямого массажа сердца и искусственной вентиляции легких.	2
Тема 1.25. Виды ран.	1.Способы остановки кровотечения.	

Оказание первой медицинской помощи при ранениях и острой сердечной недостаточности.	2.Правила наложения давящей повязки и жгута. 3.Оказать первую помощь при остановке сердца и дыхании 4.Клиническая картина больного при инсульте. Действия при подозрении на инсульт	2
Тема 1.26. Оказание первой медицинской помощи при черепно-мозговой травме.	Виды черепно-мозговой травмы. Признаки наблюдающиеся при ушибе и сотрясении головного мозга, общей контузии. Первая медицинская помощь при таких травмах.	2
Тема 1.27. Оказание первой медицинской помощи при травмах груди, живота, в области таза, при повреждении позвоночника.	Виды травмирования. Системы травм. Мероприятия по оказанию первой медицинской помощи при травмах груди, живота, в области таза.	2
Тема 1.28. Первая помощь при ожогах и обморожениях.	Первая помощь при ожогах. Первая помощи при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании.	2

3. Условия реализации программы

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кабинет удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и оснащен типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, учебно-планирующая документация, рекомендуемые учебники, дидактический материал, комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения: мультимедиа проектор, ноутбук.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. — Москва : КноРус, 2024. — 192 с.

Дополнительные источники:

1. Военная доктрина Российской Федерации // Вестник военной информации – 2000-№5
2. Конституция Российской Федерации (последнее издание)
3. Федеральный закон «Об обороне»
4. Федеральный закон «О воинской обязанности и воинской службе»
5. Федеральный закон «О гражданской обороне»
6. Закон Российской Федерации «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
7. Закон Российской Федерации «О пожарной безопасности»
8. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации

Интернет-ресурсы:

1. Безопасность жизнедеятельности: программа БЖД/ авт.-сост. Дронов А.А. (Электронный курс). – Режим доступа: -<http://www.danet88.ru/helpst/student.html> – Загл. с экрана
2. Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного стандарта общего образования. [Электронный ресурс]. – Режим доступа – <http://www.lexed.ru/standart/03/02/20.html> – Загл. с экрана.
3. Федеральные государственные образовательные стандарты начального профессионального образования [Электронный ресурс]. – Режим доступа: – http://www.edu.ru/db/portal/nach/archiv_new.htm – Загл. с экрана.
4. Обеспечение безопасности жизнедеятельности: информационно-методическое издание для преподавателей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: – <http://www.school-obz.org/topics/narco/narco.html> – агл. с экрана.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Контроль и оценка результатов освоения осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий в форме текущего контроля

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
знать: Задачи и основные мероприятия гражданской обороны. Основные виды потенциальных опасностей, их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных ЧС и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; основы военной службы и обороны государства;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы. Устные и письменные ответы.
уметь:	
предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	
применять первичные средства пожаротушения;	
использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	
оказывать первую помощь пострадавшим;	Самостоятельные работы, устные и письменные ответы, домашние работы, выполнение тестовых и практических заданий различных видов.
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:	
практической социализации;	
приобретения практического опыта деятельности, предшествующей профессиональной, в основе которой лежит данный учебный предмет.	Самостоятельные работы, устные и письменные ответы, домашние работы, выполнение тестовых и практических заданий различных видов.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»

13249 «КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ»

НГП
2025 год

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ и детей-инвалидов 13249 «Кухонный рабочий»

Организация-разработчик: ФБПОУ ОО «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», НГП.

Разработчик:
ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Воронина Е.Г.
(ФИО)

Содержание

	стр.
Паспорт программы	4
Структура и содержание	5
Условия реализации программы	8
Контроль и оценка результатов освоения	9

1. Паспорт программы учебной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в адаптационный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины
В результате освоения дисциплины слушатель должен

знать:

- понятие саморазвитие, характер, темперамент, здоровье, здоровый образ жизни, рефлексия, конфликт, компромисс.
- виды темперамента;
- проявление индивидуальности;
- основную цель законов и правил;

уметь:

- составлять жизненный план на ближайшие 5 лет;
- находить компромисс в конфликтной ситуации;
- адекватно реагировать на критику;
- принимать ответственные решения;

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

- практической социализации;
- приобретения практического опыта деятельности, предшествующей профессиональной.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	66
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Промежуточная аттестация в форме текущего контроля	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия	Объем часов
Тема 1. Отношение к себе и к другим. Человеческие ценности.	Определение понятия «саморазвитие». Четыре позиции к себе и к другим. Пять человеческих ценностей. Неповторимость жизненного пути. Проективная методика «Жизненный путь».	2
Тема 2. Три эгосостояния человека. «Дитя», «Взрослый», «Родитель».	Взаимодействие людей. Позиции в общении. Ориентация на контроль. Ориентация на понимание. Позиция «Родителя», «Взрослого», «Ребенка».	2
Тема 3. Характер. Черты характера.	Определение понятия характер. Черты характера по отношению к другим людям, по отношению к самому себе, по отношению к миру, по отношению к делу, к своему труду. Определение понятия воля. Этапы волевого процесса. Волевые качества личности.	4
Тема 4. Темперамент. Определение типа темперамента.	Определение понятия темперамент. Виды темперамента, их классификация. Тестирование «Тип темперамента».	2
Тема 5. Неповторимость индивидуальности.	Собственная индивидуальность и ее проявления. Формирование представлений о неповторимости индивидуальности. Отработка личностной стратегии взаимодействия с другими людьми.	2
Тема 6. Навыки конструктивного поведения при общении.	Отработка личной стратегии корректного поведения в ситуации различия точек зрения на один и тот же вопрос.	2
Тема 7. Выбор жизненных целей.	Отработка личной стратегии поведения в ситуации сложного жизненного выбора.	4
Тема 8. Здоровый образ жизни.	Понятие здоровье, здоровый образ жизни. Отработка личной стратегии защиты от инфекционных заболеваний. Управление «Программа безопасности».	4
Тема 9. Уверенность в себе.	Отработка личной стратегии уверенного поведения. Упражнение «Продолжи фразу: «Уверенный тот, кто...».	2
Тема 10. Саморазвитие личности.	Составление жизненного плана на ближайшие 5 лет. Выбор жизненных целей. Рефлексия.	4
Тема 11. Как помочь человеку справиться с горем.	Отработка личной стратегии переживания печали и горя. Упражнение «Продолжи фразу: «Помочь другу, переживающему горе, значит...».	2
Тема 12. «Каким ты выглядишь в глазах других?».	Формирование привычки терпимого отношения к многообразию проявлений человеческой индивидуальности. Упражнение «Люди не похожие на меня».	4
Тема 13. Польза критики.	Реакция на критику (адекватная). Отработка личной стратегии критического отношения к себе и обстоятельствам. «Аукцион идей»: «Польза критики в том, что...».	2
Тема 14. Умение принимать решения.	Отработка личной стратегии, принятие ответственного решения. Отработка личной стратегии принятия ответственного решения. Упражнение «Продолжи фразы: «Для принятия правильного решения людям необходимо...», «Для принятия правильного решения мне обычно необходимо...».	4
Тема 15. Конфликты и компромиссы.	Понятие конфликта и компромисса. Как грамотно выйти из конфликтной ситуации, пойти на компромисс. Отработка личной стратегии поведения в конфликтной ситуации. «Аукцион идей»: «Чтобы избежать конфликта или найти его положительное решение	4

	необходимо...». Нахождение компромисса в конфликтной ситуации.	
Тема 16. Зачем людям нужны законы?	Формирование представлений о законе, как гаранте личной безопасности и ответственности. Основная цель законов и правил. Дискуссия «Законы, правила, инструкции - сужают или расширяют свободу человека?». Упражнение «Закончи высказывание «Законы, правила, инструкции людям нужны для того, чтобы...».	2
Тема 17. Понятие право.	История государства и права, из истории российского права. Основные термины и понятия права: государство, символы, Президент, Конституция.	4
Тема 18. Теория государства и права	Понятия права и правового государства. Признаки, функции и формы государства. Правоотношения, источники права.	2
Тема 19. Правовое государство.	Признаки правового государства, роль экономики в становлении правового государства. Взаимосвязь права и других социальных норм, основные условия приобретения гражданства.	2
Тема 20. Конституционное право.	Общая характеристика Конституции Российской Федерации. Принципы конституции РФ. Основы конституционного строя. Прямое действие Основного Закона.	4
Тема 21. Федеративное устройство.	Формы государственного устройства. Россия-федерация. Президент РФ, полномочия президента РФ, возможное прекращение полномочий.	2
Тема 22. Федеральное Собрание.	Государственная Дума, парламент, состав Федерального Собрания, функции Совета Федерации. Правительство РФ, судебная власть. Порядок принятия и вступление в силу законов. Прокуратура.	2
Тема 23. Гражданские и политические права.	Основополагающие права. Защита со стороны закона, защита частной жизни. Информационная свобода, участие в управлении страной.	4
	Всего	66

3. Условия реализации программы дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кабинет удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и оснащен типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, учебно-планирующая документация, рекомендуемые учебники, дидактический материал, комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения: мультимедиа проектор, ноутбук.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Свистун М.А. Программа соц.-психологического тренинга общения для старшеклассников, 2023 г.
2. Цукерман Г.А., Мастеров Б.М. Психология саморазвития. М., Интерпракс, 2025.
3. Руководство практического психолога: Психологические программы развития личности. Под ред. И.В.Дубровиной. – М., 2025г.

Дополнительные источники:

1. Журнал: «Социальная педагогика» №1 2005; №2 2024
2. Журнал «Дефектология»
3. Журнал «Воспитание школьников»
4. Р.В. Овчарова Справочник социального педагога Творческий центр. М 2024

Интернет-ресурсы

1. Права человека в России <http://www.opes.ru>
2. Сообщество преподавателей и мастеров профессионального образования <http://www.profobrazovanie.org>
3. On–line библиотека <http://www.bestlibrary.ru>
4. Научная библиотека МГУ <http://www.lib.msu.su/>
5. Государственная публичная научно–техническая библиотека России <http://www.vavilon.ru/>
6. Электронные словари <http://www.edic.ru>

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий в форме текущего контроля

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
знать:	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы. Устные и письменные ответы.
понятие саморазвитие, характер, темперамент, здоровье, здоровый образ жизни, рефлексия, конфликт, компромисс;	
виды темперамента;	
проявление индивидуальности;	
основную цель законов и правил;	Самостоятельные работы, устные и письменные ответы, домашние работы.
уметь:	
составлять жизненный план на ближайшие 5 лет;	
находить компромисс в конфликтной ситуации;	
адекватно реагировать на критику;	Самостоятельные работы, устные и письменные ответы, домашние работы.
принимать ответственные решения;	
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:	
практической социализации;	
приобретения практического опыта деятельности, предшествующей профессиональной	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Адаптация на рынке труда

13249 «КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ»

НП
2025 год

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ и детей-инвалидов 13249 «Кухонный рабочий»

Организация-разработчик: Филиал бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», Нововаршавское городское поселение

Разработчик:

ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Воронина Е.Г.
(ФИО)

Содержание

Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	стр. 4
Структура и содержание учебной дисциплины	5
Условия реализации программы учебной дисциплины	10
Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	11

1. Паспорт программы учебной дисциплины Адаптация на рынке труда

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий».

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

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

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен

уметь:

- анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности;
- планировать и контролировать изменения в своей карьере;
- составлять резюме;
- оценивать предложения о работе;
- эффективно использовать полученные теоретические знания при поиске работы;
- выбирать наиболее эффективную стратегию и тактику поведения в конфликте;

знать:

- реальную ситуацию на рынке труда;
- содержание понятия карьера и ее виды;
- этапы карьеры и их специфику;
- принципы планирования и управления карьерой;
- возможные способы поиска работы;
- агентства по трудоустройству, принципы и методы их работы;
- правовые аспекты взаимоотношения с работодателем;
- принципы составления резюме;
- правила поведения в организации;

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

- планирования собственной карьеры;
- прохождения интервью;
- заполнения анкет и прохождения тестирования;
- самопрезентации;
- рационального поведения в конфликтных ситуациях;
- эффективного делового общения.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
практические занятия	4
Промежуточная аттестация в форме текущего контроля	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объём часов
Тема 1. Введение.	Цели и задачи изучения дисциплины, специфика курса (практико-ориентированный характер, направленность на личностное развитие), методические рекомендации к изучению курса, требования к знаниям, умениям и навыкам, формы контроля. Входной контроль знаний, умений и навыков трудоустройства студентов. Реальная ситуация на рынке труда.	2
Тема 2. Современное состояние рынка труда	Понятие «Рынок труда». Типология и структура. Современное состояние рынка труда России. Занятость населения; основные причины формирования безработицы. Общая характеристика современного рынка труда и перспективы его развития.	2
Тема 3. Региональный рынок труда.	Изучение спроса и предложений на рынке труда Омской области.	2
Тема 4. Профессиональное и психологическое самоопределение	Специфические особенности молодёжного рынка труда. Проблемы выпускников на рынке труда. Профессиональное самообразование. Значение профессионального самообразования.	2
Тема 5. Психологическое самоопределение	Условия выбора профессии. Качества личности, влияющие на поиск работы и успешное трудоустройство. Требования к составлению личного профессионального роста. Качества личности, которые способствуют успешному трудоустройству.	2
Тема 6. Карьера как стратегия трудовой жизни.	Определение карьеры. Содержание понятия карьеры и ее видов. Этапы карьеры и их специфика.	2
Тема 7. Типы и варианты карьерного продвижения.	Модели построения карьеры. Фазы становления профессионала и этапы планирования и реализации карьеры. Мотивация карьеры.	2
Тема 8. Планирование и развитие карьеры.	Формирование целей карьеры. Реализация призвания в профессиональном выборе и определение места работы в системе жизненных ценностей. Технология планирования карьеры. Принципы планирования и управления карьерой. Планирование и контроль изменений в своей карьере.	2
Тема 9. Технология эффективного трудоустройства.	Основные причины и этапы поиска работы. Способы поиска работы: через кадровые агентства, службы занятости, информацию в изданиях по трудоустройству, участие в специализированных мероприятиях (ярмарках вакансий, днях карьеры), обращение к знакомым, прямое обращение к работодателю.	2

Тема 10. Агентства по трудоустройству	Принципы и методы их работы. Анализ изменений, происходящих на рынке труда, и учёт их в своей профессиональной деятельности. Понятие скрытого рынка вакансий. «Подводные камни» поиска работы.	2
Тема 11. Выбор вакансий	Техники оценки предложения о работе. Переговоры о заработной плате.	2
Тема 12. Самопрезентация	Освоение техник самопрезентации. Оценка навыков и рекомендации по коррекции вербального и невербального поведения участников самопрезентации. Оценка предложений о работе.	2
Тема 13. Основные документы для успешного трудоустройства.	Резюме и его роль в эффективном трудоустройстве. Виды резюме: функциональное, хронологическое, целевое. Правила составления резюме. Разделы резюме. Оформление резюме. Ложь в резюме. Особенности составления резюме на английском языке.	2
Тема 14. Способы подачи резюме.	Принципы составления сопроводительного письма. Правила получения обратной связи. Предоставление рекомендательных писем и характеристик.	2
Тема 15. Резюме при устройстве на работу.	Анализ образцов резюме. Принципы составления резюме. Разработка алгоритма и освоение умений составления резюме. Анализ типичных ошибок при составлении резюме.	2
Тема 16. Тестирование и анкетирование при приеме на работу.	Цели анкетирования и тестирования. Особенности процедуры анкетирования и виды анкет при устройстве на работу. Основные правила заполнения анкет. Виды тестов и их применение в трудоустройстве. Подготовка к тестированию. Правила прохождения тестирования. Анализ итогов тестирования как стимул к саморазвитию.	2
Тема 17. Виды тестов и процедура тестирования при трудоустройстве.	Приобретение навыков прохождения тестов, используемых при приеме на работу. Диагностика интеллектуального потенциала и личностных особенностей.	2
Тема 18. Психологические особенности прохождения интервью.	Цель и структура интервью при устройстве на работу. Типы интервью: групповое и индивидуальное; неформальное, типовое и ситуационное. Подготовка и правила поведения в ходе интервью. Наиболее часто задаваемые вопросы в ходе интервью (общие и стрессовые). Вопросы, задаваемые интервьюеру. Телефонное интервью. Анализ неуспешных интервью и выработка мер по предупреждению ошибок в дальнейшем трудоустройстве.	2
Тема 19. Ситуационно-ролевая игра «Интервью».	Развитие навыков прохождения интервью, формирование умений вести деловую беседу. Анализ типичных ошибок в ходе интервью и выработка мер по их предупреждению в дальнейшем трудоустройстве.	2
Тема 20. Юридические аспекты трудовых отношений.	Порядок приема на работу. Правовые аспекты взаимоотношений с работодателем. Понятие, содержание и подписание трудового договора (контракта).	2

Тема 21. Права и обязанности работника	Основные права и обязанности работника и работодателя при трудоустройстве. Особенности прохождения испытательного срока. Процедура увольнения.	
Тема 22. Оформление кадровых документов при поступлении на работу.	Анализ образцов кадровых документов (личный листок по учету кадров, личная карточка, заявление, трудовой договор, трудовая книжка). Освоение умений оформления кадровых документов. Анализ типичных ошибок.	2
Тема 23. Успешный стиль организационного поведения.	Условия успешного прохождения испытательного срока. Адаптация в организации. Организационная культура и деловой этикет.	2
Тема 24. Конфликты	Типы конфликтов в организации, правила поведения в конфликте. Эффективное деловое взаимодействие с руководством и коллегами. Правила поведения в организации.	2
Тема 25. Развитие коммуникативной компетентности.	Развитие умений эффективной коммуникации в ходе упражнений на выработку навыков невербального общения. Расширение коммуникативного репертуара в служебно-деловом общении. Нормативная и личностно-творческая тенденции в общении. Выбор наиболее эффективной стратегии и тактики поведения в конфликте.	2
Тема 26. Правила представления и ведения бесед	Приветствие, благодарность, обращение, извинения. Нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке.	2
Тема 27. Адаптация на рабочем месте.	Профессиональная адаптация. Социально-психологическая адаптация. Причины, способствующие потере работы.	2
Тема 28. Деловое общение в коллективе	Процесс взаимосвязи и взаимодействия, обмен деятельностью, информацией и опытом, специальные ритуалы делового общения. Партнерские отношения	2
Тема 29. Деловые связи.	Классификация деловых связей: по количеству (немногочисленные, многочисленные), по типу партнера, с которым осуществляется контакт (с посетителями, клиентами, сотрудниками по работе, группой людей, аудиторией слушателей), по степени постоянства группы партнеров (с одними и теми же лицами, с меняющимся кругом лиц, с растениями, животными, микроорганизмами).	2
Тема 30. Самозанятость и основы предпринимательства	Предпринимательство в период экономического кризиса. Разработка бизнес-проектов. Государственная и муниципальная поддержка предпринимательства в Омской области. Приоритеты развития Омской области как источника формирования инновационных бизнес-идей.	2
Тема 31. Нормативно-правовая база малого предпринимательства. Практическое занятие.	Практическое занятие: Порядок разработки и реализации предпринимательских идей. Методики составления бизнес-плана.	2
Тема 32. Тренинг «Успешное	Практическое занятие: Обобщение знаний и закрепление навыков уверенного поведения при	2

трудоустройство». Практическое занятие.	трудоустройстве. Эффективное использование полученных теоретических знаний при поиске работы.	
	Всего	64

3.Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кабинет удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и оснащен типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, учебно-планирующая документация, рекомендуемые учебники, дидактический материал, раздаточный материал, комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Голубь Г.Б., Перелыгина Е.А. Введение в профессию: общие компетенции профессионала. Эффективное поведение на рынке труда. – Самара: ЦПО, 2023.

Дополнительные источники:

1. Перелыгина Е.А. Эффективное поведение на рынке труда [Текст]: рабочая тетрадь / Е.А. Парыгина. – Самара: ЦПО, 2024. – 48 с.
2. Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001. № 197-ФЗ.

Интернет-ресурсы:

1. Всероссийский педагогический портал <http://www.методкабинет.рф>
2. Методисты профессиональное сообщество педагогов <http://metodisty.ru>
3. Российское образование федеральный портал <http://www.edu.ru>
4. Сообщество преподавателей и мастеров профессионального образования <http://www.profobrazovanie.org>

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий в форме текущего контроля

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь:	
анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности;	Самостоятельные работы, устные и письменные ответы, домашние работы, выполнение тестовых и практических заданий различных видов.
планировать и контролировать изменения в своей карьере;	
составлять резюме;	
оценивать предложения о работе;	
эффективно использовать полученные теоретические знания при поиске работы;	
выбирать наиболее эффективную стратегию и тактику поведения в конфликте;	
знать:	
реальную ситуацию на рынке труда;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы. Устные и письменные ответы.
содержание понятия карьера и ее виды;	
этапы карьеры и их специфику;	
принципы планирования и управления карьерой;	
возможные способы поиска работы;	
агентства по трудоустройству, принципы и методы их работы;	
правовые аспекты взаимоотношения с работодателем;	
принципы составления резюме;	
правила поведения в организации;	
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:	
планирования собственной карьеры;	Самостоятельные работы, устные и письменные ответы, домашние работы, выполнение тестовых и практических заданий различных видов,
прохождения интервью;	
заполнения анкет и прохождения тестирования;	
рационального поведения в конфликтных ситуациях;	
самопрезентации;	
эффективного делового общения.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы интеллектуального труда»

13249 «КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ»

НГП

2025 год

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ и детей-инвалидов 13249 «Кухонный рабочий»

Организация-разработчик: ФБПОУ ОО «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», НГП.

Разработчик:
ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Воронина Е.Г.
(ФИО)

Содержание

	стр.
Паспорт рабочей программы	4
Структура и содержание	5
Условия реализации программы	8
Контроль и оценка результатов освоения	9

1. Паспорт программы учебной дисциплины «Основы интеллектуального труда»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий».

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

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

В результате освоения предмета слушатель должен

знать:

- особенности интеллектуального труда обучающегося на различных видах аудиторных занятий;
- основы методики самостоятельной работы;
- принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией проявление индивидуальности;
- различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;

уметь:

- составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;
- работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом ограничений здоровья;
- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы;

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

- практической социализации;
- приобретения практического опыта деятельности, предшествующей профессиональной.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	38
В том числе лабораторно-практические занятия (всего)	6
Промежуточная аттестация в форме текущего контроля	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия	Объем часов
Тема 1. Основы интеллектуального труда как учебная дисциплина.	Цели и задачи учебного курса. Понятие интеллектуального труда и его значение в жизни общества. Образование как когнитивный институт общества.	2
Тема 2. Система образования в России. Образовательная организация СПО	Система образования в России. Понятие образовательного учреждения. Типы и виды образования. Модели образования. Образовательная организация СПО. Особенности обучения в средней профессиональной организации.	2
Тема 3 Права и обязанности обучающихся.	Нормативно-правовая база, определяющая права и обязанности студентов. Права и обязанности обучающегося ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НПП	2
Тема 4. Формы организации учебного процесса.	Формы организации учебного процесса в колледже. Аудиторная и внеаудиторная работа обучающихся. Лекция как форма организации учебной деятельности. Семинар как форма организации процесса обучения. Практические и лабораторные работы в учебном процессе.	2
Тема 5. Особенности работы обучающихся на различных видах аудиторных занятий.	Специфика учебной деятельности студентов на лекционных и семинарских занятиях. Особенности работы обучающихся на практических и лабораторных занятиях.	2
Тема 6 Планирование учебной работы.	Планирование учебной работы: этапы, содержание и структура, составление тезисного плана ответов. Задания на умение ставить учебные цели и анализировать результат.	2
Тема 7. Самостоятельная работа обучающихся.	Самостоятельная работа как вид учебной деятельности. Формы и виды самостоятельной работы обучающихся. Значение самостоятельной работы.	2
Тема 8. Этапы самостоятельной работы обучающихся.	Организация самостоятельной работы студентов. Этапы самостоятельной работы студентов. Принципы организации самостоятельной работы. Правила рациональной организации самостоятельной работы студентов.	2
Тема 9. Пути повышения эффективности самостоятельной работы.	Приемы активизации самостоятельной работы обучающихся. Пути повышения эффективности самостоятельной работы.	2
Тема 10. Технология конспектирования.	Стандартное конспектирование. Основные виды и стили стандартного конспектирования. Средства, применяемые в стандартном конспектировании. Недостатки стандартного конспектирования.	2
Тема 11. Формы и методы проверки знаний обучающихся.	Формы контроля знаний обучающихся. Назначение контроля. Методы проверки знаний обучающихся. Организация текущей, промежуточной и итоговой аттестации студентов.	2
Тема 12. Методы и приемы скоростного конспектирования.	Современные методы конспектирования. Корнельский метод конспектирования. Опорный конспект как оптимальный метод запоминания и рефлексии учебного материала для лиц с ограниченными возможностями здоровья.	2

Тема 13. Реферат как форма самостоятельной работы обучающегося.	Реферат как форма самостоятельной работы студента. Основные виды и типы рефератов. Специфика написания реферата. Этапы работы над рефератом. Основные требования, предъявляемые к реферату.	2
Тема 14. Специфика написания реферата. Практическое занятие	Работа по написанию реферата на одну из тем дисциплины «Основы интеллектуального труда»: выбор темы, работа с литературой, формирование плана работы.	2
Тема 15. Основы библиографии и книжного поиска. Практическое занятие	Понятия “библиография”. Способы эффективного книжного поиска. Электронные источники информации. Демонстрация и применение электронных источников информации.	2
Тема 16. Содержание и этапы работы над докладом.	Содержание и этапы работы над докладом.	2
Тема 17. Общие требования к оформлению письменного доклада. Практическое занятие	Структурные и содержательные нормы доклада. Требования к оформлению письменного доклада.	2
Тема 18. Электронная презентация к докладу.	Структура электронной презентации к докладу: титульный слайд, введение основная часть, заключение, список использованных источников, благодарности, обратная связь.	2
Тема 19. Общие требования к оформлению слайдов.	Общие требования к оформлению слайдов: оформление заголовков, выбор шрифтов, гамма и фон, стиль изложения, формулы и иллюстрации.	2
	Всего	38

3. Условия реализации программы

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличия: учебного кабинета.

Учебный кабинет удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и оснащен типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, учебно-планирующая документация, рекомендуемые учебники, дидактический материал, комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения: мультимедиа проектор, ноутбук.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

- **Основные источники:**

1. Воронцов Г.А. Основы технологии интеллектуального труда студентов. –Ростов н/Д: РГПУ, 2025.

- **Дополнительные источники:**

2. Валеева, Н.Ш. Психология и культура умственного труда: учебное пособие /Н.Ш. Валеева, Н.П. Гончарук. – М.: КноРус, 2024.

3. Шаповал В.В., Митрофанов К.Г. Как быстро и правильно написать. Пособие для старшеклассников и студентов. – М.: Издательский дом «Новый учебник», 2024.

Интернет-ресурсы:

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

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

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий в форме текущего контроля

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
знать: особенности интеллектуального труда обучающегося на различных видах аудиторных занятий;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы. Устные и письменные ответы.
основы методики самостоятельной работы;	
Принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией;	
различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья.	
уметь:	
составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;	Самостоятельные работы, устные и письменные ответы, домашние работы, выполнение тестовых и практических заданий различных видов.
работать и источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;	
рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом ограничений здоровья;	
использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы;	
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:	Самостоятельные работы, устные и письменные ответы, домашние работы, выполнение тестовых и практических заданий различных видов.
практической социализации;	
приобретения практического опыта деятельности, предшествующей профессиональной	

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы информатики»

13249 «Кухонный рабочий»

НГП

2025 год

Программа учебной дисциплины «Основы информатики» является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ и детей-инвалидов 13249 «Кухонный рабочий»

Организация-разработчик: Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта»

Разработчик:

БПОУ ОО «ОКОТСиТ»
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Семененко С.С.
(ФИО)

Содержание

Содержание.....	106
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....	107
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	108
3. Условия реализации учебной дисциплины.....	112

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы по профессии 13249 «Кухонный рабочий».

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

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **освоение** системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в обществе, биологических и технических системах;
- **овладение** умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- **развитие** познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- **воспитание** ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;
- **приобретение** опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

ЗНАТЬ:

- правила техники безопасности при работе на компьютере, назначение основных компонентов компьютера, их применение, роль и возможности компьютера в различных областях деятельности человека;
- что такое информация, как ее можно измерить, в какой форме представить для хранения, передачи, обработки;
- что представляет собой компьютер, как он работает с информацией;
- что такое программное обеспечение, из чего оно состоит, для решения каких задач его можно использовать;
- внешние устройства, имеющиеся в компьютерном классе, их назначение и функционирование;
- возможности конкретных программных средств обработки графической и текстовой информации;
- возможности и отличия нескольких операционных систем;
- возможности конкретных программных средств мультимедиа.

ДОЛЖЕН УМЕТЬ:

- различать декларативные и процедурные составляющие знания;
- готовить к работе внешние устройства компьютера, уметь ими пользоваться;
- вставлять диски в накопители; просматривать на экране каталоги диска;
- выполнять основные операции с файлами: копирование, перемещение, удаление;
- набирать текст в одном из текстовых редакторов и выполнять основные операции над текстом, допускаемые текстовым редактором;
- сохранять текст на диске, загружать его с диска;
- освоить один из графических редакторов, имеющихся в программном обеспечении, уметь запускать его и завершить работу;
- загружать, сохранять рисунки, создавать изображения и производить над ними различные операции (разработка и изготовление фотооткрыток, поздравлений и приглашений);
- подготовить презентацию или видеоролик по выбранной теме, представить материал

аудитории;

- работать в различных операционных системах;
- работать с некоторой офисной техникой (ксерокс, принтер, сканер).

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

- поиска и отбора информации, в частности, связанной с личными познавательными интересами, самообразованием и профессиональной ориентацией;
- подготовки и проведения выступления, участия в коллективном обсуждении, фиксации его хода и результатов;
- личного и коллективного общения с использованием современных программных и аппаратных средств коммуникаций;
- соблюдения требований информационной безопасности, информационной этики и права.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	66
в том числе:	
Лабораторно-практические задания	40
Самостоятельная работа	0
Промежуточная аттестация - текущий контроль	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов
1	2	3
Введение	Содержание учебного материала	30
	Введение. Техника безопасности.	2/0
Раздел 1. Техническая и программная база информационных технологий		6/20
Тема 1.1. Информатика и информация	Наука информатика, информация, свойства, виды информации	2
Тема 1.2. Классификация ПО.	Принцип программного управления компьютером.	2
Тема 1.3. ОС Windows. Файловая система.	Основные элементы операционной системы Windows. Древоподобная структура файловой системы.	2
Тема 1.4. Работа с клавиатурой. Курсор	Регистры клавиатуры (верхний и нижний). Ввод цифр с клавиатуры.	2
	Практические занятия	0/20
Тема 1.5. Изучение теоретических основ информатики	№1. Информатизация и компьютеризация. Наука информатика, информация, свойства, виды информации.	2
Тема 1.6. Выполнение основных алгоритмов работы в Windows	№2 Элементы интерфейса ОС Windows: рабочий стол, панель задач, меню Пуск.	2
Тема 1.7. Работа с группой программ «Стандартные».	№3 Проводник, Paint, Блокнот, WordPad, Калькулятор.	2
Тема 1.8. Выполнение операции с файловой структурой в программе «Проводник».	№4 Папки, файлы, ярлыки. Операции копирования, перемещения, удаления, восстановления.	2
Тема 1.9. Средства коммуникации	№5 Использование средств коммуникаций для межличностного общения	2
Тема 1.10. Основы информационных технологий	№6 Использование специальных возможностей ОС для пользователей с ограниченными возможностями здоровья	2
Тема 1.11. Всемирная паутина.	№7 Поисковые системы.	2
Тема 1.12. Поиск информации	№8 Поиск информации и преобразование ее в формат, наиболее подходящий для восприятия, с учетом ограничения здоровья.	2
Тема 1.13. Использование средств коммуникаций для межличностного общения	№9. Создание почтового ящика.	2

Тема 1 14. Защита информации, антивирусная защита.	№10 Безопасная работа в Интернет.	2
Раздел 2. Дистанционные образовательные технологии		2/0
Тема 2.1 Дистанционные образовательные технологии	Содержание учебного материала	
	On-line образование: модели, ресурсы, технологии.	2
Раздел 3. Информационные и коммуникационные технологии как средства коммуникации		14/0
Тема 3.1. Информационные и коммуникационные технологии как средства коммуникации	Содержание учебного материала	
	Технологии передачи и обмена информацией.	2
Тема 3.2 Технологии работы с информацией	Текстовые и табличные процессоры	2
Тема 3.3. Компьютерная графика	Знакомства с приложениями Paint. Интерфейс, панель инструментов. Сохранение файлов.	2
Тема 3.4. Редактирование изображения	Перемещение и копирование изображения и его фрагментов.	2
Тема 3.5. Буфер обмена.	Возможности буфера обмена.	2
Тема 3.6. Текстовый редактор Блокнот.	Текстовый процессор WordPad.	2
Тема 3.7. Перемещение по тексту	Операции с участком текста.	2
Раздел 4. Организация профессиональной деятельности с помощью средств Microsoft Office		0/20
Тема 4.1. Обработка информации средствами Microsoft Word	Содержание учебного материала	
	Практические занятия	22
	№11 Изучение программного интерфейса и принципов работы в Microsoft Word. Выполнение настройки пользовательского интерфейса.	2
Тема 4.2. Выполнение редактирования и форматирования документов	№12. Работа с панелью «Форматирование». Создание и редактирование текстового документа.	2
Тема 4.3. Изучение средств и алгоритмов создания таблиц в Microsoft Word.	№13 Создание, редактирование и форматирование таблиц.	2
Тема 4.5. Изучение способов	№14. Заголовки, стили, гиперссылки, автосоздание оглавления.	2

создания стилей и гиперссылок		
Тема 4.6. Изучение объектов Microsoft Word и алгоритма ввода математических формул.	№15 Встроенный математический редактор MS Equation.	2
Тема 4.7. Изучение объектов Microsoft Word	№16 Стили форматирования, вставка объектов.	2
Тема 4.8. Создание графических объектов в Microsoft Word	№17 Рисование в документе. Векторная графика.	2
Тема 4.9. Оформление документа: колонтитулы, сноски, примечания, колонки.	№18 Вставка нумерации страниц, колонтитулов.	2
Тема 4.10. Создания сложных текстовых документов.	№19 Создание титульного листа. Изменение регистра символов.	2
Тема 4.11.Изучение средств и алгоритмов создания списков в Microsoft Word	№20. Нумерованный, маркированный и смешанный типы списка.	2
	Всего	26/40

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кабинет удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и оснащен типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В кабинете используется переносное мультимедийное оборудование, при помощи которого обучающиеся могут просматривать визуальную информацию по информатике, презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Информатика», входят:

- компьютеры учащихся (рабочие станции) рабочее место педагога с модемом, компьютеры с системным программным обеспечением для операционной системы Windows, системами программирования и прикладным программным обеспечением по каждой теме программы учебной дисциплины «Информатика»;
- технические средства обучения (средства ИКТ): компьютеры (рабочие станции с DVD ROM); локальная сеть кабинета, Интернет; периферийное оборудование и оргтехника (проектор и экран);
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц);
- программное обеспечение для компьютеров на рабочих местах с системным программным обеспечением компьютеры на рабочих местах с системным программным обеспечением (для операционной системы Windows), системами программирования и прикладным программным обеспечением по каждой теме программы учебной дисциплины «Информатика»;
- печатные и экранно-звуковые средства обучения;
- расходные материалы: бумага, диск для записи (CD-R или CD-RW);
- комплект технической документации, инструкции по их использованию средств обучения и технике безопасности;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гохберг Г. С. Информационные технологии: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / - М.: Издательский центр «Академия», 2024. – 240 с.

Дополнительные источники:

1. Цветкова М. С., Великович Л. С. Информатика и ИКТ: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2024
2. Астафьева Н. Е., Гаврилова С. А., Цветкова М. С. Информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей / под ред. М. С. Цветковой. — М., 2024.
3. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие. — М.: ТК Велби, Изд-во Проспект, 2025. — 448 с.
4. Михеева Е. В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие. — М.: ТК Велби, Изд-во Проспект, 2025. — 288 с.

Интернет- ресурсы:

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов – ФЦИОР www.fcior.edu.ru
2. Виртуальный музей информатики <http://schools.keldysh.ru/sch444/museum/>
3. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов www.school-collection.edu.ru
4. Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия <http://mega.km.ru>
5. Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика» www.intuit.ru/studies/courses
6. Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям www.lms.iite.unesco.org
7. Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании <http://ru.iite.unesco.org/publications>
8. Портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» www.ict.edu.ru
9. Российский общеобразовательный портал www.school.edu.ru
10. Российское образования федеральный портал <http://www.edu.ru>
11. Электронно-библиотечная система Знаниум <http://www.znanium.ru>

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий в форме текущего контроля

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
знать:	
- правила техники безопасности при работе на компьютере, назначение основных компонентов компьютера, их применение, роль и возможности компьютера в различных областях деятельности человека; - что такое информация, как ее можно измерить, в какой форме представить для хранения, передачи, обработки; - что представляет собой компьютер, как он работает с информацией; - что такое программное обеспечение, из чего оно состоит, для решения каких задач его можно использовать; - внешние устройства, имеющиеся в компьютерном классе, их назначение и функционирование; - возможности конкретных программных средств обработки графической и текстовой информации; - возможности и отличия нескольких операционных систем; - возможности конкретных программных средств мультимедиа.	Устные ответы, тесты.
уметь:	
- различать декларативные и процедурные составляющие знания; - готовить к работе внешние устройства компьютера, уметь ими пользоваться; - вставлять диски в накопители; просматривать на экране каталоги диска; - выполнять основные операции с файлами: копирование, перемещение, удаление; - набирать текст в одном из текстовых редакторов и выполнять основные операции над текстом, допускаемые текстовым редактором; - сохранять текст на диске, загружать его с диска; - освоить один из графических редакторов, имеющихся в программном обеспечении, уметь запускать его и завершить работу; - загружать, сохранять рисунки, создавать изображения и производить над ними различные операции (разработка и изготовление фотооткрыток, поздравлений и приглашений); - подготовить презентацию или видеоролик по выбранной теме, представить материал аудитории; - работать в различных операционных системах; - работать с некоторой офисной техникой (ксерокс, принтер, сканер).	Оценка выполнения алгоритмов работы в операционной системе MS Windows.
использовать приобретенные знания и умения в	

практической деятельности и повседневной жизни для:	
поиска и отбора информации, в частности, связанной с личными познавательными интересами, самообразованием и профессиональной ориентацией;	Входная диагностика подготовки обучающихся по школьному курсу информатики. выполнение тестовых заданий различных видов, выполнение практических работ.
представления информации в виде мультимедиа объектов с системой ссылок; создания собственных баз данных, цифровых архивов;	
подготовки и проведения выступления, участия в коллективном обсуждении, фиксации его хода и результатов;	
личного и коллективного общения с использованием современных программных и аппаратных средств коммуникаций;	
соблюдения требований информационной безопасности, информационной этики и права.	

Приложение 4
Адаптированные программы профессиональных модулей

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 «Выполнение обработки и мытья кухонной посуды и производственного инвентаря».

«13249 «Кухонный рабочий»

НГП

2025

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01 «**Выполнение обработки и мытья кухонной посуды и производственного инвентаря**» по профессии «13249 «Кухонный рабочий» является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки по профессии «Кухонный рабочий».

Организация-разработчик: ФБПОУ ОО «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», НГП

Разработчик:

ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

И.М. Барт
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01. «Выполнение обработки и мытья кухонной посуды и производственного инвентаря»

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной адаптированной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости, нарушениями интеллекта), не имеющих основного общего или среднего общего образования. Результатом освоения профессионального модуля является освоение вида деятельности (ВД):

«Выполнение обработки и мытья кухонной посуды и производственного инвентаря» и соответствующих профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК):

ПК 1.1. Производить обработку, мойку и хранение посуды, оборудования, инвентаря.

ПК 1.2. Составлять специальные моющие растворы.

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

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки рабочего места к производственной деятельности;
- обработки и мытья кухонной и столовой посуды, столовых приборов и инвентаря;
- обработки и мытья производственного оборудования предприятий питания;
- подготовки специальных моющих растворов.

уметь:

У1– подготавливать своё рабочее место в соответствии с требованиями санитарных норм;

У2– производить мытьё вручную и в посудомоечной машине, раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь;

- У3 – производить уборку производственных помещений;
- У4– готовить моющие и дезинфицирующие растворы, рационально их использовать;
- У5 – проводить дезинфекцию рабочего места;
- У6 - использовать индивидуальные средства защиты
- У7- осуществлять сбор посуды по видам
- У8 – содержать посудомоечную машину и раковины для мытья кухонной посуды и уборочную технику в чистом и исправном виде;
- У9– заполнять водой котлы, баки и устанавливать их на плиту;
- У10 – собирать и утилизировать производственные отходы в специальные контейнеры для отходов;
- У11 – очищать мусоросборники, промывать их дезинфицирующим раствором, собирать мусор и выносить его в установленное место;

знать:

- З1- виды моющих средств;
- З2 - предназначение, условия хранения и использования жидких моющих средств;
- З3 - предназначение, условия хранения и использования абразивных моющих средств;
- З4- средства индивидуальной защиты;
- З4- способы, правила мойки и сушки посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения;
- З5 - правила очистки посуды;
- З6- способы выбора моющих средств;
- З7- особенности мойки и просушивания варочных котлов;
- З8 - особенности мойки и хранения разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря
- З9- виды уборочного инвентаря, маркировки и хранения
- З10 – технологическую последовательность обработки посуды, инвентаря и оборудования;
- З11 – нормы расходов дезинфицирующих и моющих средств на выполняемые работы;
- З12 - правила техники безопасности при мытье кухонной посуды и производственного инвентаря.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 496 часов, включая: аудиторной учебной нагрузки 100 часов; учебной практики - 252 часа; производственной практики – 144 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01. «Выполнение обработки и мытья кухонной посуды и производственного инвентаря»

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося,	Учебная	Производственная
			Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего часов	часов	часов
ПК 1.1 - ПК 1.2	Раздел 1. Выполнение подготовительных работ при обработке и мытье кухонной посуды и производственного инвентаря	80	44	20	-	36	
	Раздел 2. Обработка, мойка и хранение оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря	416	56	20	-	216	144
	Всего:	496	100	40	-	252	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01. «Выполнение обработки и мытья кухонной посуды и производственного инвентаря»

Наименование разделов ПМ, МДК и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов
1	2	3
МДК.01.01 «Технология обработки и мытья кухонной посуды, оборудования и производственного инвентаря»		
Раздел 1. Выполнение подготовительных работ при обработке и мытье кухонной посуды и производственного инвентаря		24/20
Тема 1.1 Правила безопасности труда и организация рабочего места при выполнении кухонных работ	Содержание учебного материала	4/2
	Характеристика кухонных работ. Основные положения по охране труда Особенности организации рабочего места. Основы производственной санитарии	2
	Общие правила техники безопасности. Оказание первой помощи при различных травмах.	2
	Практические занятия ПР № 1. Безопасные методы труда при выполнении кухонных работ	2
Тема 1.2 Инструменты, оборудование, инвентарь, применяемые при кухонных работах.	Содержание учебного материала	6/4
	Материалы, инвентарь и оборудование, применяемые при кухонных работах. Оборудование заготовочных цехов.	2
	Кухонная посуда и ее применение. Столовая посуда и ее применение	2
	Производственный инвентарь: назначение, виды, санитарные требования.	2
	Практические занятия ПР № 2. «Выбор производственного инвентаря для работы в заготовочных цехах (овощной, мясной)	4
Тема 1.3 Моющие и дезинфицирующие	Содержание учебного материала	6/8
	Виды моющих средств, применяемых в кухонных работах. Жидкие моющие средства, их предназначение, условия хранения и использование.	2

средства.	Приготовление дезинфицирующих и моющих растворов. Средства индивидуальной защиты.	2
	Абразивные моющие средства. Их назначение, условия хранения и использование. Средства индивидуальной защиты.	2
	Практические занятия ПР № 3. «Способы приготовления моющих растворов»	2
	Практические занятия ПР № 4. «Приготовления моющих и дезинфицирующих растворов»	4
	ПР № 5. «Выбор средств индивидуальной защиты при изготовлении моющих и дезинфицирующих растворов».	2
Тема 1.4 Правила обращения с посудой и приборами, способы их сохранности.	Содержание учебного материала	4/2
	Способы, правила мойки и сушки посуды. Способы, правила мойки и сушки приборов и инвентаря.	2
	Способы, правила мойки и сушки тары различного назначения.	2
	Практические занятия ПР № 6. «Особенности обращения с посудой и приборами, способы их сохранности».	2
Тема 1.5 Предварительные работы при мойке посуды	Содержание учебного материала	4/4
	Сбор использованной посуды со столов в моечное отделение. Установка посуды на подносы. Очистка посуды от отходов.	2
	Правила сбора и хранения пищевых отходов. Сортировка посуды по видам.	2
	Практические занятия ПР № 7. Инструкция обработки и мытья кухонной посуды»	2
	ПР № 8 Разработка инструкционной карты «Технология обработки и мытья кухонной посуды»	2
Учебная практика. Виды работ		36 ч.
1.1 Инструктаж по охране труда и ТБ; инструктаж по правилам личной гигиены и соблюдению санитарных правил; ознакомление		6

с должностной инструкцией кухонного рабочего.		
1.2 Ознакомление с предприятием общественного питания, с организацией и оборудованием овощного цеха. Способы приготовления дезинфицирующих средств.		6
1.3. Правила проведения дезинфекции и подбор моющих средств, для санитарной обработки и мытья посуды.		12
1.4. Правила проведения дезинсекции и подбор моющих средств, для санитарной обработки и мытья посуды.		6
1.5. Правила проведения дератизации и подбор дезинфицирующих средств, для санитарной обработки и мытья посуды.		6
Раздел 2. Обработка, мойка и хранение оборудования, кухонной посуды, производственного инвентаря		36/20
Тема 2.1. Мойка и хранение варочных котлов и кастрюль	Содержание учебного материала	10/8
	Виды варочных котлов .	2
	Мойка варочных котлов, ополаскивание горячей водой.	2
	Просушивание варочных котлов.	2
	Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств.	2
	Санитарные требования к обработке варочных котлов.	2
	Практические занятия	8
	ПРН № 1 «Таблица видов варочного оборудования и кастрюль»	4
	ПР № 2. Разработка инструкционной карты мойки и хранения варочных котлов с указанием инструментов и оборудования.	2
	ПР № 3. Таблица изготовления моющих дезинфицирующих растворов.	2
Тема 2.2. Мойка и хранение разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, веселки и др.)	Содержание учебного материала	6/2
	Виды мелкого деревянного инвентаря и маркировка разделочных досок	2
	Выбор моечных средств, для мелкого деревянного инвентаря (лопатки, веселки и др.).	2
	Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств при обработке мелкого деревянного инвентаря (лопатки, веселки и др.).	2

	Практические занятия.	2
	ПР № 4 «Выполнение схемы технологического процесса мойки и хранения разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря	2
Тема 2.3. Мойка и хранение металлического и эмалированного кухонного инвентаря	Содержание учебного материала	6/4
	Виды металлического и эмалированного кухонного инвентаря	2
	Безопасное использование моющих и дезинфицирующих средств .	2
	Мойка, сушка и условия хранения эмалированного и металлического инвентаря	2
	Практические занятия	4
	ПР № 5 Выполнение схемы технологического процесса мойки и хранения металлического и эмалированного кухонного инвентаря	4
Тема 2.4 Мойка и хранение столовой посуды и столовых приборов	Содержание учебного материала	8/4
	Виды столовой посуды и приборов	2
	Выбор моющих средств.	2
	Мойка чашек и столовых приборов.	2
	Сушка и условия хранения чашек и столовых приборов.	2
	Практические занятия	4
	ПР № 6. Расчёт объема кухонных работ, выбор материала, инструмента, оборудования для мойки по предложенным образцам.	4
Тема 2.5 Проведение уборки помещения	Содержание учебного материала	4/2
	Порядок и последовательность проведения генеральной уборки	2
	Порядок и проведение текущей уборки	2
	Практические занятия	2

	ПР №7 Инструкция уборки овощного цеха	2
	Контрольная работа	2 ч.

Учебная практика. Виды работ:	216 ч.
Мойка и сушка посуды, приборов.	6
Мойка и сушка инвентаря.	6
Мойка и сушка тары различного назначения, способ хранения.	6
Сбор использованной посуды со столов в мойку. Очистка посуды от отходов.	6
Определение посуды по материалу и способу обработки (алюминиевая, эмалированная, никелированная, чугунная).	6
Сбор и хранение пищевых отходов.	6
Выбор моющих средств, для мойки варочных котлов	6
Мойка варочных котлов.	6
Выбор моющих средств мойке разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и др.)	6
Выбор моющих средств мойке мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и др.)	6
Мойка разделочные досок и мелкого деревянного инвентаря, их ополаскивание, сушка и условия хранения	6
Мойка мелкого деревянного инвентаря, их ополаскивание, сушка и условия хранения	6
Выбор моющих средств мойке металлического и эмалированного кухонного инвентаря	6
Мойка, сушка и условия хранения металлического инвентаря	6
Мойка, сушка и условия хранения эмалированного инвентаря	6
Выбор моющих средств мойке чашек и столовых приборов	6
Мойка чашек и столовых приборов	6
Сушка и условия хранения чашек и столовых приборов	6
Мойка овощного цеха	6
Мойка рыбного цеха	6
Мойка мясного цеха	6
Мойка холодного цеха	6
Мойка горячего цеха	6
Мойка кондитерского цеха	6
Мойка складских помещений для хранения зерномучных товаров	6
Мойка складских помещений для хранения кондитерских изделий	6
Мойка складских помещений для хранения овощей и плодов	6
Мойка складских помещений для хранения гастрономических товаров	6

Мойка складских помещений для хранения замороженных товаров	6
Мойка складских помещений для хранения готовой продукции	6
Проведение санитарной обработки помещений	6
Проведение текущей уборки производственных помещений	6
Проведение текущей уборки бытовых помещений	6
Проведение генеральной уборки производственных помещений	6
Проведение генеральной уборки бытовых помещений	6
Зачетное занятие по учебной практике	6
Производственная практика. Виды работ.	144 ч.
Способы приготовления дезинфицирующих средств	6
Правила проведения дезинфекции и подбор моющих средств для санитарной обработки и мытья посуды.	6
Правила проведения дезинсекции и подбор моющих средств для санитарной обработки и мытья посуды.	6
Правила проведения дератизации и подбор моющих средств для санитарной обработки и мытья посуды.	6
Мойка и сушка инвентаря	6
Мойка и сушка приборов	6
Мойка и сушка тары различного назначения	6
Обращение с посудой, способ хранения	6
Выбор моющих средств для мойки варочных котлов.	6
Мойка варочных котлов	6
Выбор моющих средств мойке разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и др.)	6
Мойка разделочные досок и мелкого деревянного инвентаря, их ополаскивание, сушка и условия хранения	6
Выбор моющих средств мойке металлического и эмалированного кухонного инвентаря	6
Мойка, сушка и условия хранения металлического инвентаря	6
Мойка, сушка и условия хранения эмалированного инвентаря	6
Выбор моющих средств мойке чашек и столовых приборов	6
Мойка чашек и столовых приборов	6
Сушка и условия хранения чашек и столовых приборов	6
Проведение санитарной обработки помещений	6
Проведение текущей уборки производственных помещений	6
Проведение текущей уборки бытовых помещений	6
Проведение генеральной уборки производственных помещений	6
Проведение генеральной уборки бытовых помещений	6
Зачетное занятие по производственной практике	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета:

Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Учебной лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя
- рабочие места для обучающихся
- Учебное пособие «Кухонный рабочий»

Оборудование и инвентарь лаборатории:

- производственные ванны,
- производственные столы,
- ведра,
- тазы,
- кастрюли,
- котлы различной емкости (наплитные)
- котлы пищеварочные стационарные
- соусники
- черпаки
- лопатки металлические
- эмалированные ковшики
- эмалированные кастрюли
- разделочные маркировочные доски
- деревянные лопатки
- деревянные веселки
- чашки
- блюда
- столовые приборы
- подносы

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитарии и гигиена: Учебное пособие для среднего профессионального образования. Изд. 2-е, стереотип. 2024- 192с.
2. Доценко В.А., Власова В.В Санитарно - эпидемиологический надзор в общественном питании: Справочник. 2024– 592с.
3. Соколова С.В Точкова Л.П. Богатырева Е.А Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие для среднего профессионального образования.2024г.
4. В.П. Золин «Техническое оснащение и организация рабочего места» Учебное пособие для среднего профессионального образования. Изд. М – «Академия», 2023
5. Бурашников Ю.М. «Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле» Учебник для начального профессионального образования, «Академия» - 2024

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия по освоению модуля проводятся в соответствии с расписанием учебных занятий в кабинетах и лабораториях образовательного учреждения. Учебная и производственная практика по модулю проходит в лаборатории образовательного учреждения. Производственная практика может быть организована после освоения модуля, а может быть проведена концентрированно по результатам освоения всего модуля.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы профессиональной подготовки «Кухонный рабочий» для выпускников, имеющих базовое образование – специальное (коррекционное) должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, мастера производственного обучения.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Производить обработку, мойку и хранение посуды, оборудования, инвентаря.	- Обработка, мойка и хранение посуды, оборудования, инвентаря - Использование индивидуальных средств защиты. - Хранение посуды, приборов, инвентаря и тары различного назначения. - Осуществление сбора посуды по видам. - Осуществление мойки и сушки варочных котлов. - Осуществление мойки и хранения разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, веселки и др.) - Осуществление мойки и хранения металлического и эмалированного кухонного инвентаря. - Осуществление мойки и хранения столовых приборов. - Проведение текущей и генеральной уборки.
ПК 1.2 Составлять специальные моющие растворы.	- Подготовка специальных моющих растворов. - Приготовление разбавленных растворов моющих средств. - Хранение моющих средств.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций:

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

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 Механическая кулинарная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов
и блюд из них

«13249 «Кухонный рабочий»

НГП
2025

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Механическая кулинарная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов и блюд из них является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки по профессии «Кухонный рабочий»

Организация-разработчик: ФБПОУ ОО «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», НГП

Разработчик:

ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

И.М. Барт
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Механическая кулинарная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов и блюд из них

2. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости, нарушениями интеллекта), не имеющих основного общего или среднего общего образования.

Результатом освоения профессионального модуля является освоение вида деятельности (ВД):

«Выполнение механической кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов и блюд из них» и соответствующих профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК):

ПК.2.1 Выполнять работы по чистке овощей на машине и вручную;

ПК.2.2 Выполнять работы по зачистке и жилровке;

ПК.2.3 Выполнять работы по первичной обработке сырья при изготовлении полуфабрикатов;

ПК.2.4 Выполнять работы по изготовлению простых полуфабрикатов;

ПК 2.5 Выполнять работы по приготовлению простых кулинарных блюд.

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

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления простых кулинарных блюд.

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 1632 часа, включая: аудиторной учебной нагрузки 516 часов; учебной практики - 612 часов; производственной практики – 504 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02 Механическая кулинарная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов и блюд из них

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося,	Учебная	Производственная
			Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего часов	часов	часов
ПК 2.1 - ПК 2.4	Раздел 1. Организация работы кухонного рабочего по обработке сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий простого ассортимента	500	140	60	-	216	144
	Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	452	200	76	-	252	-
ПК 2.5	Раздел 3 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	680	176	80		144	360
	Всего:	1632	516	216	-	612	504

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02 Механическая кулинарная обработка сырья, приготовление полуфабрикатов и блюд из них

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация работы кухонного рабочего по обработке сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий простого ассортимента		140
МДК 02.01. Кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов		
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала	12/6
	1.1.1.Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов	2
	1.1.2. Классификация способов кулинарной обработки сырья. Приготовление полуфабрикатов из сырья с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.	2
	1.1.3. Характеристика способов кулинарной обработки сырья. Последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013.	2
	1.1.4.Организация хранения обработанных овощей и грибов. Способы сохранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Преимущества и недостатки вакуумирования. Шоковая заморозка.	2
	1.1.5. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него.	2
	1.1.6. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила упаковки при отпуске полуфабрикатов на вынос	
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	6
	Практические занятия № 1. Составление технологической инструкции обработки сырья	2
	Практические занятия № 2. Составление технологической инструкции хранения сырья	2
	Практические занятия № 3. Составление технологической инструкции на порционирование	2

	сырья.	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание учебного материала	18/22
	1.2.1. Организация работ в овощном цехе по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов.	2
	1.2.2. Организация механической кулинарной обработки овощей и зелени Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	2
	1.2.3. Этапы механической обработки: Сортировка. Удаление посторонних примесей, загнившие и побитые экземпляры, распределение овощей по размерам и качеству.	2
	1.2.4. Этапы механической обработки: Мытьё. Удаление с поверхности овощей остатков земли, песка и снижения обсеменённости микроорганизмами в овощемоечных машинах или вручную.	2
	1.2.5. Этапы механической обработки: Очистка. Очистка овощей в овощеоочистительных машинах или вручную для удаления частей с пониженной пищевой ценностью	2
	1.2.6. Этапы механической обработки: Нарезка. Способствует более равномерной тепловой обработке овощей, придаёт блюдам красивый внешний вид и улучшает вкус.	2
	1.2.7. Виды технологического оборудования. Назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	2
	1.2.8. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	2
	1.2.9. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	22
	Практические занятия № 4. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.	2
	Практические занятия № 5. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки овощей и грибов.	2
	Практические занятия № 6. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе нарезки Деление пищевых продуктов на части определённого размера и формы при помощи режущего инструмента или механизма	2
	Практические занятия № 7. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе шинкования. Нарезка овощей на мелкие, узкие кусочки или	2

	тонкие, узкие полоски	
	Практические занятия № 8. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки овощей и грибов.	2
	Практические занятия № 9. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе панирования. Нанесение на поверхность полуфабриката панировки (муки, сухарной крошки, нарезанного пшеничного хлеба и др.	2
	Практические занятия № 10. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе взбивания. Интенсивное перемешивание одного или нескольких продуктов с целью насыщения воздухом и получения рыхлой, пышной или пенистой массы	2
	Практические занятия № 11. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе фарширования. Наполнение фаршем специально подготовленных продуктов	2
	Практические занятия № 12. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе протирания. Измельчение продукта путём продавливания через сито, тёрку и другой инвентарь для придания однородной текстуры	2
	Практические занятия № 13. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе шпигования. Введение овощей или других продуктов, предусмотренных рецептурой, в специальные надрезы в мясе и мясопродуктах, тушках птицы, дичи или рыбы	2
	Практические занятия № 14. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе рыхления. Частичное разрушение структуры соединительной ткани для ускорения процесса тепловой обработки или для изменения консистенции продукта	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала	22/10
	1.3.1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов.	2
	1.3.2. Механическая кулинарная обработка рыбы: оттаивание. Мороженую рыбу оттаивают на воздухе или в воде	2
	1.3.3. Механическая кулинарная обработка рыбы: очистка от чешуи.	2
	1.3.4. Механическая кулинарная обработка рыбы: потрошение	2
	1.3.5. Механическая кулинарная обработка рыбы: разделка чешуйчатой рыбы	2
	1.3.6. Механическая кулинарная обработка рыбы: разделка бесчешуйчатой рыбы.	2
	1.3.7. Приготовление рыбных полуфабрикатов: разделка рыбы на филе	2

	1.3.8. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки.	2
	1.3.9. Приготовление рыбных полуфабрикатов для припускания, жарения, запекания.	2
	1.3.10. Приготовление рыбных полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	2
	1.3.11. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	10
	Практические занятия № 15. Составление технологической инструкции по кулинарной обработке рыб	2
	Практические занятия № 16. Составление схемы разделки рыбы средних и крупных размеров на филе без кожи и костей	2
	Практическое занятие № 17 Составление технологической инструкции по приготовлению рыбных полуфабрикатов.	2
	Практическое занятие № 18 Составление технологической инструкции по приготовлению рыбной котлетной массы.	2
	Практические занятия № 19. Тренинг по освоению правил безопасной механической кулинарной обработки рыбы.	2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Самостоятельная работа	
	Содержание учебного материала	28/22
	1.4.1. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, для приготовления полуфабрикатов. Организация процесса. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	2
	1.4.2. Технологическое оборудование. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации оборудования, используемого для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	2
	1.4.3. Организация хранения обработанных мясных полуфабрикатов. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2
	1.4.4. Требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. Личная гигиена, санитарная одежда. Требования к материалам, из которых изготавливают оборудование, инвентарь, посуду, тару для ПОП	2
	1.4.5. Механическая кулинарная обработка мяса: размораживание. Восстановление первоначальных свойств мяса. Мороженое мясо оттаивают в специальных камерах медленным или быстрым способом	2
	1.4.6. Механическая кулинарная обработка мяса: обмывание и обсушивание.	2
	1.4.7. Механическая кулинарная обработка мяса: разделка туш	2
	1.4.8. Механическая кулинарная обработка мяса: обвалка и жиловка	2

	1.4.9. Виды полуфабрикатов из мяса	2
	1.4.10. Первичная обработка птицы: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, крыльев.	2
	1.4.11. Первичная обработка птицы: потрошение, мытье, обсушивание, формование	2
	1.4.12. Виды полуфабрикатов из птицы	2
	1.4.13. Механическая кулинарная обработка кролика	2
	1.4.14. Виды полуфабрикатов из кролика	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	22
	Практические занятия № 20. Составление схемы организации рабочих мест в мясном цехе	2
	Практические занятия № 21. Составление технологической схемы разделки мяса	2
	Практические занятия № 22. Составление технологической схемы кулинарной обработки мяса	2
	Практические занятия № 23. Составление технологической схемы разделки мяса	2
	Практические занятия № 24. Определение массы брутто и нетто мяса	2
	Практические занятия № 25. Определение количества порций изделий, приготовляемых из заданной массы сырья.	2
	Практические занятия № 26. Определение массы отходов при механической обработке сырья.	2
	Практические занятия № 27. Составление технологической схемы кулинарной обработки птицы	2
	Практические занятия № 28. Составление схемы разделки птицы	2
	Практические занятия № 29. Составление схемы разделки кролика	2
	Практические занятия № 30. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера, блендера	2
Учебная практика	Виды работ	216
	1. Механическая обработка овощей	12
	2. Механическая обработка плодов	12
	3. Механическая обработка грибов	12
	4. Нарезка, шинкование овощей	36
	5. Механическая обработка рыбы	12
	6. Разделка и порционирование рыбы	36
	7. Механическая обработка мяса	12
	8. Разделка и порционирование мяса	36
	9. Механическая обработка птицы	12
	10. Разделка и порционирование птицы	36
	11. Приготовление котлетной массы из рыбы	12
	12. Приготовление котлетной массы из мяса	12

	13. Разделка и порционирование кролика	12
Производственная практика	Виды работ	144
	1.Механическая обработка овощей, плодов, грибов	36
	2.Механическая обработка рыбы	36
	3.Механическая обработка мяса	36
	4.Механическая обработка птицы	36
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		200
МДК 02.01.		124/76
Кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов		
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание учебного материала	22/16
	2.1.1.Основные характеристики и пищевая ценность овощей, грибов. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов	2
	2.1.2. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	2
	2.1.3. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки овощей. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.	2
	2.1.4.Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки.	2
	2.1.5. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.	
	2.1.6. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.	2
	2.1.7. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.	2
	2.1.8. Предохранение очищенных овощей от потемнения. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения..	2
	2.1.9. Методы определения норм выхода овощей после обработки для последующего использования. Сезонные нормы. Минимизация отходов.	2
	2.1.10. Отходы и потери при кулинарной механической обработке сырья (продуктов)	2
	2.1.11. Отходы и потери при кулинарной тепловой обработке сырья (продуктов)	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	16
	Практические занятия №1. Простая форма нарезки овощей	2
	Практические занятия №2. Приготовление полуфабрикатов из картофеля	2
	Практические занятия №3. Приготовление полуфабрикатов из корнеплодов	2
	Практические занятия №4. Приготовление полуфабрикатов из капустных овощей	2
	Практические занятия №5. Приготовление полуфабрикатов из томатных овощей	2

Тема 2.2 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря для разнообразных блюд	Практические занятия №6. Приготовление полуфабрикатов из тыквенных овощей	2
	Практические занятия №7. Приготовление полуфабрикатов из овощей	2
	Практические занятия №8. Оценка качества подготовленных полуфабрикатов из овощей	2
	Содержание учебного материала	20/20
	2.2.1.Ассортимент полуфабрикатов из рыбы, нерыбного сырья. Ассортимент полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря.	2
	2.2.2.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья	2
	2.2.3.Характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью.	2
	2.2.4.Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши».	2
	2.2.5. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы: порционный кусок непластованной рыбы (стейк)	2
	2.2.6. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей	2
	2.2.7. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы: чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.	2
	2.2.8. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.	2
	2.2.9. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	2
	2.2.10. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	20
	Практические занятия № 9. Составление технологической карты для приготовления полуфабрикатов из рыбы тушка с головой	2
	Практические занятия № 10. Составление технологической карты для приготовления полуфабрикатов рыбной котлетной массы	2
	Практические занятия № 11. Составление технологической карты для приготовления полуфабрикатов из рыбы филе с кожей	2
	Практические занятия № 12. Составление технологической карты для приготовления полуфабрикатов из рыбы чистое филе	2
	Практические занятия № 13. Составление технологической карты для приготовления полуфабрикатов из рыбы стейк	2
	Практические занятия № 14. Составление технологической карты для приготовления	2

	полуфабрикатов из рыбы порционной	
	Практические занятия № 15. Составление технологической карты для приготовления полуфабрикатов из рыбы «бабочка»	2
	Практические занятия № 16. Составление технологической карты для приготовления полуфабрикатов из рыбы рулетики	2
	Практические занятия № 17. Составление технологической карты для приготовления полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря	2
	Практические занятия № 18. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря для сложных блюд	2
		2
Тема 2.3. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	16/14
	2.3.1.Оборудование для механической кулинарной обработки мясных продуктов. Мясорубки, мясорезки, фаршемешалки, ленточные пилы	
	2.3.2. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	2
	2.3.3. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	2
	2.3.4. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание,	2
	2.3.5. Кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка.	2
	2.3.6. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке.	2
	2.3.7. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	2
	2.3.8. Санитарные требования при механической кулинарной обработке мясных продуктов	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	14
	Практические занятия № 19 Составление технологической карты для приготовления полуфабрикатов из мяса	2
	Практические занятия № 20 Составление технологической карты для приготовления полуфабрикатов из рубленой массы	2
	Практические занятия № 21 Составление технологической карты для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы	2
	Практические занятия № 22 Составление технологической карты для приготовления полуфабрикатов из мясопродуктов - печень	2
	Практические занятия № 23. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из мясопродуктов – сердце, почки, языки	2
	Практические занятия № 24. Составление бракеражной ведомости на полуфабрикаты из мяса	2

Тема 2.4. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Практическое занятие № 25. Алгоритм работы на электрической мясорубке	2
	Содержание учебного материала	22/10
	2.4.1.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.	2
	2.4.2.Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса	2
	2.4.3. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	2.4.4. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, полуфабрикатов из мяса баранины, свинины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	2.4.5. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	2.4.6. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса баранины, свинины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	2.4.7. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	2.4.8. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, свинины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	2.4.9.Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы и полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	2.4.10.Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	2.4.11.Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы без хлеба и полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	В т. ч. лабораторные работы и практические занятия	10
Практические занятия № 26. Определение массы отходов и выхода частей туши.		2
Практические занятия № 27. Определение массы нетто Определение потерь массы при		2

	тепловой обработке мяса и выхода готовых изделий.	
	Практическое занятие № 28. Определение массы брутто.	2
	Практические занятия № 29. Определение количества порций изделий, приготовляемых из заданной массы сырья.	2
	Практические занятия № 30. Определение выхода натуральной рубленой и котлетной массы из заданного сырья.	2
Тема 2.5. Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала	2
	2.5.1. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Условия и сроки хранения. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение	2
Тема 2.6. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала	8/8
	2.6.1. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	2
	2.6.2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	2
	2.6.3. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	2.6.4. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	В т. ч. лабораторные работы и практические занятия	4
	Практические занятия № 31. Составление технологической карты для приготовления порционных полуфабрикатов из мяса птицы	2
	Практические занятия № 32. Составление технологической карты для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса птицы	2
	Практические занятия № 33. Составление технологической карты для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса дичи	2
	Практические занятия № 34. Составление технологической карты для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса кролика	2
Тема 2.7. Крупы, зернобобовые и макаронные изделия, тепловая обработка	Содержание учебного материала	20/4
	2.7.1. Товароведно-технологическая характеристика круп, зернобобовых и макаронных изделий.	4
	2.7.2. Производство хлебобулочных изделий в России.	2
	2.7.3. Изготовление мучных изделий из пресного или дрожжевого теста.	2

	2.7.4.Подготовка основного сырья для приготовления дрожжевого теста.	2
	2.7.5.Дефекты хлебобулочных изделий и пути их устранения.	2
	2.7.6. Технология приготовления полуфабрикатов для блюд из круп.	2
	2.7.7.Технология приготовления полуфабрикатов для блюд из зернобобовых.	2
	2.7.8.Технология приготовления полуфабрикатов для блюд и гарниров из макаронных изделий.	2
	2.7.9. Приготовление полуфабрикатов из каш: котлеты, биточки, клецки, запеканки, пудинги.	2
	2.7.10. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	В т. ч. лабораторные работы и практические занятия	4
	Практические занятия № 35. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным способом.	2
	Практические занятия № 36. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий не откидным способом.	2
2.8.Приготовление полуфабрикатов из яиц, творога, сыра	Содержание учебного материала	14/4
	2.8.1.Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра и технология приготовления горячих блюд. Значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд.	2
	2.8.2.Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	2
	2.8.3.Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра.	2
	2.8.4.Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре.	2
	2.8.5.Подбор, подготовка ароматических веществ.	2
	2.8.6. Яйца отварные в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания.	2
	2.8.7.Ассортимент полуфабрикатов из яиц, творога и сыра, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	В т. ч. лабораторные работы и практические занятия	4
	Практические занятия № 37. Расчет количества яиц по рецептуре	2
	Практические занятия № 38. Составление технологических карт для приготовления полуфабрикатов из яиц, творога, сыра	2
Учебная практика		252
Виды работ		
Тема 1.1. Организация рабочего места при обработке сырья (овощей, плодов и грибов, полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.)		6
Тема 1.2. Организация работы повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		6
Тема 2.1. Обработка и нарезка картофеля, корнеплодов.		36
Тема 2.2. Обработка и нарезка капустных и луковых плодовых, салатных и десертных овощей.		36
Тема 2.3. Подготовка овощей для фарширования, обработка консервированных овощей. Обработка и нарезка грибов.		12

Тема 2.4. Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы.	12
Тема 2.5. Обработка рыбы для фарширования и приготовление полуфабрикатов из неё.	12
Тема 2.6. Приготовление котлетной, кнельной массы из рыбы и полуфабрикатов	6
Тема 2.7. Обработка и приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины	6
Тема 2.8. Обработка и приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика.	6
Тема 2.9. Приготовление рубленой и котлетной массы из мяса и домашней птицы.	6
Тема 2.10. Обработка и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов	6
Тема 2.11. Порционирование, формовка, панирование полуфабрикатов.	6
Раздел 3 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	176
МДК 02.01.	
Кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов	
Тема 3.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	4/0
Содержание учебного материала	
Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	2
Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;	2
Практическое занятие	0
Лабораторная работа	0
Тема 3.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	2/2
Содержание учебного материала	
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд; Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;	2
Практическое занятие	0
Лабораторная работа	2
№ 1. Тренинг по безопасной эксплуатации технологического оборудования. Отработка практических умений по эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов. Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями. Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.	2
Тема 3.3. Организация и техническое	2/2
Содержание учебного материала	
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды,	2

оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания	
	Практическое занятие	0
	Лабораторная работа	2
	№ 2 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря. Расчет необходимого количества посуды для приготовления соусов. Инструменты, кухонной посуды используемая в соусном отделении. Правила подбора и безопасного использования технологического оборудования и инвентаря соусного отделения.	2
Тема 3.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	2/2
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд. Кулинарные изделия, закуски в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;	2
	Практическое занятие	0
	Лабораторная работа	2
	№ 3 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования. Пароконвектомат, жарочный шкаф, электрофритюрницы, электрогрилей. Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями. Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.	2
Тема 3.5. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание учебного материала	4/0
	Классификация и ассортимент бульонов, отваров. Пищевая ценность и значение в питании. Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд; Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;• Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;• Пищевую ценность ингредиентов; Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;	2
	Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;	2
	Практическое занятие	0
	Лабораторная работа	0
Тема 3.6. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов	Содержание учебного материала	4/2
	Классификация заправочных супов, ассортимент. Пищевая ценность и значение в питании. Виды супов и правила их приготовления;	2

разнообразного ассортимента	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций. Подготовка гарниров (виды нарезки овощей и их кулинарное назначение, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассировки; заправка супов, доведение до вкуса	2
	Практическое занятие	0
	Лабораторная работа	2
	№ 4 Оформление и отпуск горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Сервировка и подача, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	2
Тема 3.7. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимент	Содержание учебного материала	2/2
	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Практическое занятие	0
	Лабораторная работа	2
	№ 5 Приготовление и отпуск супов. Техника порционирования, варианты оформления. Сервировка и подача, температура подачи. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос. Правильный подбор количества ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода.	2
Тема 3.8. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание учебного материала	2/6
	Холодные супы. Рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;	2
	Практическое занятие	0
	Лабораторная работа	6
	№ 6 Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента. Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;	6
Тема 3.9. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание учебного материала	2/0
	Классификация, ассортимент горячих соусов. Концентраты для соусов. Кулинарное назначение готовых соусов и соусов промышленного производства. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, Пищевая ценность, значение в питании. Подготовка ингредиентов для соусов для получения оригинального результата	2
	Практическое занятие	0
	Лабораторная работа	0

Тема 3.10. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	4/2
	Технология приготовления соуса красного и соуса белого основного. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	2
	Технология приготовления соусов грибного, молочного, сметанного и их производных на основе концентратов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Расчет количества сырья для приготовления соусов. Соусы на муке различной консистенции	2
	Практическое занятие	0
	Лабораторная работа	2
	№ 7 Приготовление основных видов соусов. Составление технико-технологических карт, составление заявки на сырье, организация рабочего места. Приемы оформления тарелки соусами. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.	2
Тема 3.11. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание учебного материала	2/0
	Технология приготовления соусов яично-масляных, соусов на сливках. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	2
	Практическое занятие	0
	Лабораторная работа	0
Тема 3.12. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание	2/2
	Технология приготовления горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования	2
	Практическое занятие	0
	Лабораторная работа	2
	№ 8 Приготовление различных видов соусов. Составление технико-технологических карт, составление заявки на сырье, организация рабочего места, приготовление соусов, декорирование тарелки соусами.	2
Тема 3.13. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	2/2
	Блюда и гарниры из овощей и грибов. Классификация, ассортимент, значение в питании. Правила выбора основных продуктов из овощей и грибов. Подбор ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор ингредиентов для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	2
	Практическое занятие	0

	Лабораторная работа	6
	№ 9 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, тушеных, запеченных и жареных овощей и грибов	6
Тема 3.14. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание	2/0
	Ассортимент блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Значение в питании. Требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Технология варки каш из круп и бобовых. Технология варки макаронных изделий.	2
	Практическое занятие	0
	Лабораторная работа	0
Тема 3.15. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание	2/0
	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра и технология приготовления горячих блюд. Значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. Яйца отварные в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Практическое занятие	0
	Лабораторная работа	0
Тема 3.16. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание	2/6
	Ассортимент блюд из муки. Методы приготовления горячих блюд. Значение в питании (пищевая, энергетическая ценность. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Методы приготовления блюд из муки. (WSSS раздел № 5), Замес дрожжевого и без дрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки	2
	Практическое занятие	0
	Лабораторная работа	6
	№ 10 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки. Порционирование, оформление. Сервировка и подача, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	6

	Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
Тема 3.17. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		2/0
	5.1.1	Классификация блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент, значение в питании блюд. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа.	2
	Практическое занятие		
	Лабораторная работа		
Тема 3.18. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание		4/6
	6.1.1	Классификация, ассортимент горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Значение в питании. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	2
	6.1.2	Методы приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).	2
	Практическое занятие		0
	Лабораторная работа		6
	1.1	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном, тушеном и запеченном (с соусом и без) виде.	6
	Контрольная работа		0
Тема 3.19. Приготовление и подготовка к реализации блюд	Содержание		2
	6.2.1	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка	2

из домашней птицы, дичи, кролика		основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.	
	Практическое занятие		0
	Лабораторная работа		6
	1 2	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	6

Тема 3.20. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание учебного материала		4/4
	2.1.1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства		2
	2.1.2. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов. Ароматизированные масла, эмульсии, смеси пряности и приправы, овощные и фруктовые пюре, молочнокислые продукты и т.д.		2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия		4
	Практические занятия № 13. Составление технологической инструкции приготовления соусов		2
	Практические занятия № 14. Составление технологической инструкции приготовления заправок		2
Тема 3.21. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		4/6
	2.2.1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.		2
	2.2.2. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.		2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия		6
	Практические занятия № 15. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.		6
Тема 3.22. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание учебного материала		10/4
	2.3.1.Классификация, ассортимент бутербродов, холодных закусок. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании		2
	2.3.2. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов:		2

	открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями.	
	2.3.3. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы.	2
	2.3.4. Приготовление горячих бутербродов. Взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	2
	2.3.5. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	4
	№ 16. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
Тема 3.23. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание учебного материала	6/4
	2.4.1.Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	2
	2.4.2. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. (Рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	2
	2.4.3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы. (Паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	4
	№ 17 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
Тема 3.24.Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	2/0
	3.1.1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	0
Тема 3.25. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	2/0
	3.2.1. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	0
Тема 3.26. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	4/2
	3.3.1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: без дрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента.	2

	3.3.2. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	2
	Практические занятия № 18. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2
Тема 3.27. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	2/6
	3.4.1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. В т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	6
	№ 19 . Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста	6
Тема 3.28.Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание учебного материала	4/2
	4.1.1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент.	2
	4.1.2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям.	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	2
	Практические занятия № 20. Составление технологической схемы приготовления из бездрожжевого теста	2
Тема 3.29. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	4/2
	4.2.1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. В том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста.	2
	4.2.2. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста.	2
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	2
	№ 21. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного и слоеного теста	2
Тема 3.30. Изготовление и оформление пирожных	Содержание учебного материала	6/6
	5.1.1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных.	2
	5.1.2. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	5.1.3. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки. «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой	2

	массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	
	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	6
	№ 22. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	6
Учебная практика		144
Виды работ		
Оценка наличия, выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации супов. Организация по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов. Техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор упаковочных материалов, порционирование и упаковка готовых блюд, на вынос и для транспортирования. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, холодных супов разнообразного ассортимента. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, эффективное использование профессиональной терминологии. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Подготовка рабочего места кондитера Оценка качества сырья и полуфабрикатов Организация хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Оформление заявок на продукты Подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Выбор методов приготовления Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопасного теста.		

Приготовление и оформление хлеба из дрожжевого теста Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного и слоеного теста.		
Производственная практика		360
Виды работ		
Организация рабочего места Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств. Выбор производственного инвентаря, инструментов. Безопасная эксплуатация технологического оборудования. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Охлаждение и замораживание готовых блюд, с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Приготовление, оформление блюд, разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения блюд. Классификация, ассортимент, значение в питании соусов. Приготовление и подготовка к реализации. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов . Хранение с учетом температуры подачи блюд на раздаче. Расчёт стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление, подготовка к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов. Приготовление, подготовка к реализации салатных заправок. Приготовление, подготовка к реализации салатов из сырых овощей и фруктов. Приготовление, подготовка к реализации салатов из вареных овощей. Приготовление, подготовка к реализации винегретов разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации открытых бутербродов, канапе. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации закрытых бутербродов, роллов. Приготовление и подготовка к реализации холодных закусок простого и сложного приготовления. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы отварной и фаршированной. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы заливной и целиком. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		

Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса заливного. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мясопродуктов разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление глазури. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. Приготовление сахарной мастики и марципана. Приготовление посыпок и крошки. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий из хлеба. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий из хлеба. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из хлеба. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из хлеба. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из хлеба. Приготовление, оформление и подготовка к реализации штучных хлебобулочных изделий и пирогов. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий. Приготовление основных мучных кондитерских изделий. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из вафельного и песочного теста. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального и заварного теста.	
--	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

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

Лаборатории:

Оборудование и инвентарь:

Весы настольные электронные
Пароконвектомат
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Расстоечный шкаф
Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека
фритюрница
Электрогриль (жарочная поверхность)
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина
Планетарный миксер
Диспансер для подогрева тарелок
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
Мясорубка
Слайсер
Машина для вакуумной упаковки
Куттер
Кофемолка
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Набор инструментов для карвинга

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Печатные и электронные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Мсква: Академия, 2025. – 400 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва:

Академия, 2024. – 320 с.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2024. – 240 с.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2025. – 336 с.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО / Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2024. – 160 с.

6. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ЭУМК для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2025.

7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2025. – 432 с.

8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

9. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.100menu.ru – (дата обращения 27.06.2018).

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015 г. № 213-ФЗ].

11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

15. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК.2.1 Выполнять работы по чистке овощей на машине и вручную;	проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
ПК.2.2 Выполнять работы по зачистке и жилровке;	выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
ПК.2.3 Выполнять работы по первичной обработке сырья при изготовлении полуфабрикатов;	обрабатывать различными методами овощи и грибы;
ПК.2.4 Выполнять работы по изготовлению простых полуфабрикатов;	нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
ПК 2.5 Выполнять работы по приготовлению простых кулинарных блюд.	охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
	проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
	выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
	проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
	выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней

	птицы; проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья.
--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций:

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

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Адаптивная физическая культура

13249 «КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ»

НГП
2025 г.

Программа учебной дисциплины, является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ОВЗ и детей-инвалидов 13249 «Кухонный рабочий»

Организация-разработчик: ФБПОУ ОО «Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта», НГП

Разработчик:

ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП	преподаватель	Стрижак А.Н.
(место работы)	(занимаемая должность)	(ФИО)

ФБПОУ ОО «ОКОТСиТ», НГП	преподаватель	Тарасов А.В.
(место работы)	(занимаемая должность)	(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 13249 «Кухонный рабочий» адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости, нарушениями интеллекта), не имеющих основного общего или среднего общего образования.

1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в адаптационный цикл

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

Цель: Развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление здоровья и максимально возможное развитие жизнеспособности обучающегося, имеющего устойчивое отклонение в состоянии здоровья посредством физической культуры.

Задачи:

- Обеспечение развития и тренировки всех систем и функций организма, через оптимальные физические нагрузки
- Формирование жизненно необходимых двигательных умений и навыков
- Содействие воспитанию нравственно-волевых качеств, развитию коммуникативной и познавательной деятельности
- Воспитание бережного отношения к своему здоровью, формирование потребности в систематических занятиях физическими упражнениями, устойчивой мотивации к здоровому образу жизни.

Целевая группа:

Основная целевая группа – дети-инвалиды, инвалиды I, II или III группы инвалидности, и лица с ограниченными возможностями здоровья.

Формы и методы работы

К специфическим принципам работы по программе «Адаптивная физическая культура» относятся:

1. Создание мотивации;
2. Согласованность активной работы и отдыха;
3. Непрерывность процесса;
4. Необходимость поощрения;
5. Социальная направленность занятий;

6. Активизации нарушенных функций;
7. Сотрудничество с родителями;
8. Воспитательная работа.

Ожидаемый результат: повышение реабилитационного потенциала обучающихся с ОВЗ через коррекцию физического развития. Развитие и поддержание интереса занятиями адаптивной физкультурой как образа жизни. В ходе реализации программы оценивается уровень физического развития, развитие координации движений. Формами подведения итогов реализации программы являются:

- включенное наблюдение за обучающимися в процессе учебно-тренировочных занятий;
- проверка выполнения отдельных упражнений;
- выполнение установленных для каждого индивидуально заданий.

Средства, используемые при реализации программы:

1. физические упражнения;
2. корригирующие упражнения;
3. коррекционные подвижные игры, элементы спортивных игр;
4. материально-технические средства адаптивной физической культуры: спортивные тренажеры, спортивный инвентарь;
5. наглядные средства обучения.

Формируемые компетенции:

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

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

В результате освоения учебной дисциплины слушатель должен

уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.
- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

- выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.
- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

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

- повышения работоспособности, укрепления и сохранения здоровья;
- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
- активной творческой жизнедеятельности, выбора и формирования здорового образа жизни;
- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету (абзац введен Приказом Минобрнауки России от 10.11.2011 N 2643)

1.4. Адаптация рабочей программы для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Рабочая программа учебного предмета адаптивная физическая культура - это элемент адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 18511 Слесарь по ремонту автомобилей, направленного на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Адаптация рабочей программы проведена с учетом требований ФЗ № 273-ФЗ, ст.79.

Задачи адаптации рабочей программы:

- гармоничное физическое развитие детей с ограниченными возможностями;
- помощь в жизненном и профессиональном самоопределении личности;
- развитие мета предметных умений личности для успешной адаптации в социуме в аспектах общения, самореализации и самоутверждения.

Практические занятия, по физической культуре, обозначенные в тематическом плане, которые не могут быть освоены обучающимися с ОВЗ и (или) с инвалидностью, проводятся с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Выделено 4 вида нозологий:

- а) слабослышащие, позднооглохшие
- б) слабовидящие
- в) с поражениями ОДА
- г) нарушение интеллекта.

В зависимости от нозологии обучающегося и степени ограниченности возможностей в соответствии с рекомендациями службы медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии, занятия для студентов с ОВЗ могут быть организованы в следующих видах деятельности:

- 1) реферирование
- 2) сообщение на тему
- 3) судейство по видам спорта (волейбол, баскетбол, футбол, легкая атлетика)
- 4) составление и выполнение комплекса оздоровительных гимнастик (утренней гигиенической, дыхательной, глазодвигательной, мануальной, пальчиковой, корригирующей, ритмической, психогимнастики)
- 5) занятия по настольным, интеллектуальным видам спорта
- 6) наблюдение занятия по физической культуре (с ведением протокола наблюдения)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	74
в том числе:	
практические занятия	74
<i>Промежуточная аттестация в форме текущего контроля</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины адаптивная физическая культура

Наименование разделов и тем.	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Виды деятельности				Объем часов
1	2	3				4
Первый курс						38
1 семестр						20
Раздел 1.	Основы знаний	слабослышащие	слабовидящие	ПОДА	наруш интеллекта	0/2
Тема 1.1. Техника безопасности на уроках. Практическое занятие	Практическое занятие: Правовые основы физической культуры. Основные компоненты урочных и внеурочных форм занятий, их направленность и планирование. Соблюдение требований безопасности при выполнении физических упражнений воспитание бережного отношения к собственному здоровью, потребности в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью.	+	+	+	+	2
Раздел 2	Легкая атлетика	слабослышащие	слабовидящие	ПОДА	наруш интеллекта	0/18
Тема 2.1. Техника отталкивания в беге и прыжках. Практическое занятие	Практическое занятие: Легкоатлетические упражнения индивидуальная техника в совершенствование навыков при беге и выполнение прыжков. Способы приземления. Упражнения на вестибулярный аппарат	+	+	+	+	2
Тема 2.2. Совершенствование спринтерского бега. Высокий и низкий старт. Практическое занятие	Практическое занятие: Ускорение на отрезке до 200 метров. Старт с колодок и без. Особенности выполнения двигательных действий. Спортивный разгон. Развитие скорости.	+	+	+	+	2
Тема 2.3. Обучение техники бега на короткие дистанции. Бег 100 м. на результат. Практическое занятие	Практическое занятие: Спортивный разгон. Технические приемы выполнения. Самосовершенствование. Распределения силовых качеств.	+	+		+	2
Тема 2.4. Совершенствование бега на длинные дистанции.	Практическое занятие: Силовой бег. Отрезки от 1500-3000 м. Совершенствование техники дыхания при беге, развитие	+	+		+	2

Практическое занятие	выносливости. Способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности.					
Тема 2.5.Кроссовая подготовка. Бег 3000 м. на результат. Практическое занятие	Практическое занятие: Силовой бег, развитие выносливости. Самоконтроль, проверка возможностей у обучающихся.	+	+		+	2
Тема 2.6.Совершенствование техники метания гранаты на дальность. Практическое занятие	Практическое занятие: Легкоатлетические упражнения индивидуальная техника при выполнении броска. Достижение наилучшего результата.	+	+		+	2
Тема 2.7. Обучение и совершенствование техники прыжка в длину с места на результат. Практическое занятие	Практическое занятие: Легкоатлетические упражнения индивидуальная техника, способы приземления. Упражнения на вестибулярный аппарат. Техника отталкивания. Прыжки в длину способом «согнув ноги». Прыжки через гимнастического козла.	+	+		+	2
Тема 2.8.Эстафетный бег 4*100метров, 4*400. Практическое занятие	Практическое занятие: Выносливость, распределения силовых качеств. Передача палочки.	+			+	2
Тема 2.9. Челночный бег на результат. Практическое занятие	Практическое занятие: Спортивный разгон. Особенности выполнения двигательных действий.	+			+	2
Темы сообщений и рефератов: Выполнение реферата по одной из тем: «Дыхательная гимнастика», «Гигиеническая гимнастика в предродовой период у женщин», «Техника бега на короткие и длинные дистанции», «Олимпийские виды спорта по легкой атлетики», «Правила передачи эстафетной палочки в коридорах». Выполнение сообщений по темам: «Бег с препятствиями», «Техника выполнения тройного прыжка». «Известные легкоатлеты России», «Прыжки через гимнастического козла».		+	+		+	
2 семестр		Виды деятельности				18
Раздел 3	Волейбол	слабослыш ащие	слабовидящи е	ПОДА	наруш интеллекта	0/18
Тема 3.1.Совершенствование и обучение техники передвижения. Практическое занятие	Практическое занятие: Индивидуальная техника, групповые и командные технико-тактические действия. Исходное положение (стойки у игроков),прыжки, действия в зонах. Осуществление	+	+	+	+	2

	творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физической культурой.					
Тема 3.2.Обучение и совершенствование техники приемов и передач мяча. Практическое занятие	Практическое занятие: Закрепление и совершенствование навыков по приему мяча двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону. Действия разыгрывающего. Совершенствование технических приемов и командно-тактических действий в спортивных играх.	+	+	+	+	2
Тема 3.3.Подача мяча по зонам. Сдача контрольного норматива. Практическое занятие	Практическое занятие: Перемещения, передача, подача, нападающий удар.	+	+	+	+	2
Тема 3.4.Совершенствование защитных действий (одиночное и вдвоем, страховки). Практическое занятие	Практическое занятие: Прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди и животе. Игра под сеткой. Правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.	+	+	+	+	2
Тема 3.5.Совершенствование техники нападения. Практическое занятие	Практическое занятие: Передачи мяча под сетку и вторую зону отвлекающие передачи при нападении.	+	+	+	+	2
Тема 3.6.Совершенствование техники нападения. Практическое занятие	Практическое занятие: Игра в 2 приема, передача на нападающей удар из зоны защиты.	+	+	+	+	2
Тема 3.7.Блокировка нападающего удара. Практическое занятие	Практическое занятие: Игра под сеткой. Действия разыгрывающего. Блокировка нападающего удара по двойкам под сеткой, страховка. Совершенствование технических приемов и командно-тактических действий в спортивных играх.	+	+	+		2
Тема 3.8.Правила соревнований, судейство. Сдача контрольного норматива. Практическое занятие	Практическое занятие: Индивидуальная техника, групповые и командные технико-тактические действия. Общие требования по количеству игроков, площадка, действия судей, судейство. Овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение	+	+	+		2

	индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта.					
Тема 3.9. Правила соревнований, судейство. Сдача контрольного норматива. Практическое занятие	Практическое занятие: Индивидуальная техника, групповые и командные технико-тактические действия. Общие требования по количеству игроков, площадка, действия судей, судейство. Овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта.	+	+	+	+	2
Темы сообщений и рефератов: Выполнение рефератов по темам: «Действия разыгрывающего в волейболе», «Техника безопасности во время игры в волейбол», «Блокировка нападающего удара». Выполнение сообщений по темам: «Современные оздоровительные системы физического воспитания», «Отвлекающие передачи при нападении». «Лучшие команды России по волейболу». «Лучшие волейболисты Омской области», «Индивидуальная техника, групповые и командные технико-тактические действия».		+	+	+	+	
Второй курс						38
3 семестр		Виды деятельности				20
Раздел 4.	Гимнастика	слабослышащие	слабовидящие	ПОДА	наруш интеллекта	0/20
Тема 4.1. Беседа о гигиене тела. Утренняя зарядка. Практическое занятие	Обсуждение оздоровительных и профилактических задач. Общие развивающие упражнения. Развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья. Оздоровительные мероприятия по восстановлению организма и повышению работоспособности: гимнастика при занятиях умственной и физической деятельностью; сеансы аутотренинга, релаксации и самомассажа, банные процедуры.	+	+	+	+	2
Тема 4.2. Совершенствование строевых упражнений. Сдача контрольного норматива. Практическое занятие	Практическое занятие: Перемещения и передвижения по залу. Одновременное дробление повороты в движении. Ритмическая гимнастика: индивидуально подобранные композиции из упражнений, выполняемых с разной	+	+		+	2

	амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью. Перемещения и передвижения по залу. Основные стойки.					
Тема 4.3. Развитие силовых способностей в атлетической гимнастики. Практическое занятие	Практическое занятие: Атлетическая гимнастика: индивидуально подобранные комплексы упражнений с дополнительным отягощением локального и избирательного воздействия на основные мышечные группы. Упражнения с гантелями, в паре с портерном, с чередованием напряжения и расслабления.	+	+	+	+	2
Тема 4.4. Развитие выносливости и координации. Практическое занятие	Практическое занятие: Гимнастические и акробатические комбинации на спортивных снарядах. Упражнения коррекции нарушений осанки. ОРУ на брусьях и бревне. Развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья.	+	+	+	+	2
Тема 4.5. Освоение висов в атлетической гимнастики. Практическое занятие	Практическое занятие: Атлетическая гимнастика: индивидуально подобранные комплексы упражнений с дополнительным отягощением локального и избирательного воздействия на основные мышечные группы. Гимнастические и акробатические комбинации на спортивных снарядах, работа на перекладине и у гимнастической стенки, упоры.	+	+		+	2
Тема 4.6. Совершенствование акробатических упражнений в атлетической гимнастики. Практическое занятие	Практическое занятие: Прыжки, кувырки, упражнения с мячом, на бревне. Подъем разгибом.	+	+		+	2
Тема 4.7. ОРУ на различные группы мышц. Практическое занятие	Практическое занятие: Упражнения для коррекции зрения, комплексы вводной и производственной гимнастики. Воспитание бережного отношения к собственному здоровью, потребности в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью.	+	+	+	+	2
Тема 4.8. Развитие гибкости.	Практическое занятие: Упражнения у гимнастической стенки	+	+	+	+	2

Практическое занятие	на пресс и растяжку, проверка растяжки из упора сидя.					
Тема 4.9. Развитие гибкости. Практическое .	Практическое занятие: Упражнения у гимнастической стенки на пресс и растяжку, проверка растяжки из упора сидя.	+	+	+	+	2
Тема 4.10. Сдача контрольных нормативов. Практическое занятие	Практическое занятие: Гимнастические и акробатические комбинации на спортивных снарядах. Подтягивание на перекладине, пресс за 60 секунд, прыжки на скакалки.	+	+		+	2
Темы сообщений и рефератов: Выполнение рефератов по темам: «Гимнастические и акробатические комбинации на спортивных снарядах», «Техника безопасности во время занятий», «Атлетическая гимнастика». Выполнение сообщений по темам: «Упражнения для коррекции зрения», «Комплексы вводной и производственной гимнастики». «Воспитание бережного отношения к собственному здоровью». «Обще развивающие упражнения (ОРУ) на брусьях и бревне», «Ритмическая гимнастика».		+	+	+	+	
4 семестр.		Виды деятельности				18
Раздел 5.	Баскетбол	слабослышащие	слабовидящие	ПОДА	наруш интеллекта	0/18
Тема 5.1.Обучение и совершенствование техники передвижений, перемещений. Практическое занятие	Практическое занятие: Способы перемещений по площадке, ведение мяча, возвраты спиной вперед в игровом положении тела. Осуществление творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физической культурой.	+	+		+	2
Тема 5.2.Обучение и совершенствование поворотов, ловли и передачи мяча. Практическое занятие	Практическое занятие: Ловля, ведение, броски в корзину (с места). Совершенствование технических приемов и командно-тактических действий в спортивных играх.	+	+		+	2
Тема 5.3.Совершенствование техники ведения мяча. Практическое занятие	Практическое занятие: Индивидуальная техника, групповые и командные технико-тактические действия. Попеременное ведение, ведение на отрезках ОРУ с мячом и блокирующим.	+	+		+	2
Тема 5.4.Совершенствование техники ведения мяча. Практическое занятие	Практическое занятие: Индивидуальная техника, групповые и командные технико-тактические действия. Попеременное ведение, ведение на отрезках ОРУ с мячом и блокирующим.	+	+	+	+	2

Тема 5.5. Совершенствование техники бросков по кольцу. Практическое занятие	Практическое занятие: Броски мяча по зонам, штрафной бросок, броски в движении.	+	+	+	+	2
Тема 5.6. Совершенствование техники бросков по кольцу. Сдача контрольного норматива. Практическое занятие	Практическое занятие: Броски мяча по зонам, штрафной бросок на результат, броски в движении в зоне защиты. Тройной шаг.	+	+	+	+	2
Тема 5.7. Совершенствование техники зонной защиты. Игра 2 * 2. Практическое занятие	Практическое занятие: Индивидуальная техника, групповые и командные технико-тактические действия. Вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание.	+	+		+	2
Тема 5.8. Сдача контрольных нормативов по системе ФСК ГТО. Практическое занятие	Практическое занятие: Бег на 100 метров. Подтягивание на высокой перекладине. Пресс, упражнения на растяжку, гири, прыжки с места, разбега.	+	+		+	2
Темы сообщений и рефератов: Выполнение рефератов по темам: «Техника безопасности во время выполнения упражнений», «Современные оздоровительные технологии», «ОРУ с партнером на развитие выносливости». Выполнение сообщений по темам: «Скоростно-силовая подготовка спортсменов», «Комплексы развивающих упражнений на плечевой пояс», «Развитие выносливости через ОРУ», «Общие методические указания во время упражнений», «Особенности общей физической подготовки для игроков команд из массовых видов спорта».		+	+	+	+	
Итоговое занятие						2
итого						74

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализации учебной дисциплины осуществляется в спортивном зале и стадионе.

Оборудование учебного помещения: спортивный инвентарь (мячи, гири, шахматы, часы шахматные, футбольные стойки, гимнастические маты, перекладины, брусья, гимнастические козлы, кони и др.):

Технические средства обучения: мультимедиа проектор, ноутбук.

Оборудование:

1. Футбольный мяч
2. Волейбольный мяч
3. Гимнастические коврики
4. Малый мяч
5. Фитбол (гимнастический мяч)
6. Гантели (2, 3, 4 кг)
7. Гриф и блины для штанги, крепления
8. Координационная лестница
9. Баскетбольный мяч

Технические средства обучения:

- беговая дорожка
- эллиптический тренажер
- комплексный тренажер
- велотренажер

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Загуменнов, Ю.Л. «Инклюзивное образование: создание равных возможностей для всех учащихся» - Минская школа сегодня. - 2025.
2. Левченко И.Ю., Приходько О.Г. Технологии обучения и воспитания детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Учебное пособие. Издательство «ACADEMA», М., 2024.
3. Лечебная физическая культура: Справочник / Под ред. Проф. В.А.Епифанова. М.: Медицина, 2024.
- 4 Гончарова М.Н., Гринина А.В., Мирзоева И.И. Реабилитация детей с заболеваниями и повреждениями опорно-двигательного аппарата. - Л.: «Медицина», 2025.

Дополнительные источники.

1. Литош Н.Л., Адаптивная физическая культура: Психолого-педагогическая характеристика детей с нарушениями в развитии: Учебное пособие. - М.: СпортАкадемПресс, 2025.
2. Потапчук А.А., Матвеев С.В., Дидур М.Д. Лечебная физическая культура в детском возрасте. Учебно-методическое пособие. – СПб: «Речь» 2024.
3. С.В. Алехина, Н.Я. Семаго, А.К. Фаина «Инклюзивное образование». Выпуск 1. - М.: Центр «Школьная книга», 2024

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ в форме сдачи нормативов, выполнения контрольных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
знать:	
о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практическом занятии в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических нормативов.
основы здорового образа жизни.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практическом занятии в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических нормативов.
влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практическом занятии в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических нормативов.
способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практическом занятии в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических нормативов.
правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практическом занятии в процессе освоения образовательной программы, при выполнении практических нормативов.
уметь:	
выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практическом занятии в процессе освоения образовательной программы при выполнении практических нормативов. Текущий контроль.
использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося на

укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	практическом занятии в процессе освоения образовательной программы при выполнении практических нормативов. Текущий контроль.
выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практическом занятии в процессе освоения образовательной программы при выполнении практических нормативов. Текущий контроль.
преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практическом занятии в процессе освоения образовательной программы при выполнении практических нормативов. Текущий контроль.
выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практическом занятии в процессе освоения образовательной программы при выполнении практических нормативов. Текущий контроль.
осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практическом занятии в процессе освоения образовательной программы при выполнении практических нормативов. Текущий контроль.