

АДАптированная образовательная программа

Профессиональной подготовки
Государственного автономного профессионального
образовательного учреждения Иркутской области
«Заларинский агропромышленный техникум»

по профессии
16675 Повар

Квалификация: повар

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения: 1год 10мес

Образовательная база
специальное(коррекционное) образование

приема:

**Одобрено на заседании педагогического
совета:**

протокол №6 от 03.06.2024 г.

Утверждено Приказом ГАПОУ ИО «ЗАПТ»

приказ №152 от 28.08.2024 г.

Залари, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1	Пояснительная записка	3
2	Учебный план по профессии	6
3	Календарный учебный график	9
ОУД.01	Русский язык	10
ОУД.02	Математика	19
ОУД.03	Основы компьютерной грамотности	29
ОУД.04	Основы безопасности жизнедеятельности	37
АД.01	Адаптивная физическая культура	51
АД.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	63
АД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	74
ОП.01	Основы экономики	89
ОП.02	Охрана труда	98
ОП.03	Калькуляция и учет в общественном питании	109
ОП.05	Сервировка стола	119
ПД.01	Оборудование предприятий общественного питания	127
ПД.02	Основы физиологии питания, санитария и гигиены	136
ПД.03	Кулинария	146
	Учебная практика	158

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА к адаптированной программе профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар

Адаптированная программа профессиональной подготовки по профессии составлена на основе модели учебного плана для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы.

1. Нормативно-правовую базу АП составляют следующие документы: федерального уровня:

- закон РФ от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в РФ» ст. 12 п. 2,3; ч.16 ст2,ч.3 ст79,п 28 ст2, ч.3ст55;

-письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 №06-443 «О направлениях методических рекомендаций» (вместе с Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования),утв. Минобрнауки России от 20.04.2015 №06- 830вн);

-приказ Министерства образования и науки РФ от 29.08.2013г №1008 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам устанавливаются требования к организациям, осуществляющим образовательную деятельность по дополнительным общеобразовательным программам, в части дополнительного образования детей-инвалидов и лиц с ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья;

- приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013г. №513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

-приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Департамент Госполитики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО) от 18.03.2014г. № 06-281 «Требования к организации образовательной деятельности для лиц ОВЗ в профессиональной образовательной организации»;

-приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. №464 «О порядке организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам СПО»;

-положение о практике обучающихся, осваивающих основные 3 профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утв. приказом МО и науки РФ от 16.08.2013г № 968.

Документов ГАПОУ ИО «ЗАПТ»:

- Устава ГАПОУ ИО «ЗАПТ»

- локальных нормативных актов ГАПОУ ИО «ЗАПТ»

2.Область профессиональной деятельности выпускника

Выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность по профессии **16675 Повар**

3.Формы проведения консультаций

Консультации для студентов по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год.

Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Групповые проводятся по отдельным темам учебной дисциплины (профессионального модуля); по выполнению лабораторных, практических работ, для подготовки к дифференцированным зачетам, зачетам, экзаменам. Групповые консультации проводятся как в устной, так и в письменной форме с использованием информационных технологий.

Индивидуальные консультации проводятся для оперативного решения возникающих вопросов у студентов. Они помогают ликвидировать пробелы в знаниях по пропущенным по уважительным причинам темам учебной дисциплины (профессионального модуля).

Время проведения консультаций указывается в дополнении к расписанию учебных занятий.

4. Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по профессии, **предусматривает:**

- на 1 курсе: 9 зачет;
- на 2 курсе: 6 зачетов, 2 экзамен.

Один раз в полугодие по производственной практике проводится поэтапная аттестация обучающихся для определения промежуточного уровня квалификации.

5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Профессиональная подготовка обучающихся завершается итоговой аттестацией. Для проведения государственной итоговой аттестации в учебном плане предусмотрено 1 неделя.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме экзамена квалификационного.

Выпускникам выдается свидетельство об обучении.

организаций Иркутской области, реализующих адаптированные основные общеобразовательные программы начального общего образования, основного общего образования и образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), следует руководствоваться:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказом Министерства образования и науки РФ от 30 августа 2013 года № 1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями);
- приказом Минобрнауки России от 19 декабря 2014 года № 1598 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»;
- приказом Минобрнауки России от 17 декабря 2010 года № 1897 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с изменениями и дополнениями);
- приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями);
- приказом Минобрнауки России от 19 декабря 2014 года № 1599 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

- примерными адаптированными основными общеобразовательными программами начального общего образования (одобрены решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 22 декабря 2015 года № 4/15);¹
 - примерной адаптированной основной общеобразовательной программой образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 22 декабря 2015 года № 4/15);²
 - примерной основной образовательной программой основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 8 апреля 2015 года № 1/15);³
 - примерной основной образовательной программой среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 28 июня 2016 года № 2/16-з);⁴
 - постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10 июля 2015 года №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»;
- приказом Министерства просвещения РФ от 28 декабря 2018 года № 345 «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями

¹ Реестр примерных основных общеобразовательных программ: <https://fgosreestr.ru/>.

² Реестр примерных основных общеобразовательных программ: <https://fgosreestr.ru/>.

³ Реестр примерных основных общеобразовательных программ: <https://fgosreestr.ru/>.

⁴ Реестр примерных основных общеобразовательных программ: <https://fgosreestr.ru/>.

План учебного процесса для профессиональной подготовки 16675 Повар (2024-2025 гг.)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам					
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс			
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 п. 17 нед.	2 п. 23 нед.	1п. 17 нед.	2п. 23 нед.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		
I	Общеобразовательный цикл											
ОУД.00	Базовые дисциплины	4з	92		92	63	0	33	59	0		
ОУД.01	<i>Русский язык</i>	3	17		17	11	0	17	0	0		
ОУД.02	<i>Математика</i>	3	25		25	17	0	0	25	0		
ОУД.03	<i>Основы компьютерной грамотности</i>	3	16		16	12	0	16	0	0		
ОУД.04	<i>Основы безопасности жизнедеятельности</i>	3	34		34	23	0	0	34	0		
II	Адаптационный цикл	3з	122		122	71	12	61	49	0		

АД.01	<i>Адаптивная физическая культура</i>	3	52		52	52	12	27	13	0		
АД.02	<i>Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний</i>	3	36		36	25	0	0	36	0		
АД.03	<i>Психология личности и профессиональное самоопределение</i>	3	34		34	23	0	34	0	0		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	4з	128		128	89	48	44	36	0		
ОП.01	<i>Основы экономики</i>	3	16		16	11	0	0	16	0		
ОП.02	<i>Охрана труда</i>	3	36		36	25	18	18	0	0		
ОП.03	<i>Калькуляция и учет в общественном питании</i>	3	56		56	39	30	26	0	0		
ОП.05	<i>Сервировка стола</i>	3	20		20	14	0	0	20	0		
П.00	Профессиональный цикл	2э,1з	378		378	264	450	552	366	690		
ПД.01	<i>Оборудование предприятий общественного питания</i>	э	56		56	39	20	36	0	0		
СПД.02	<i>Основы физиологии питания, санитария и гигиены</i>	з	32		32	22	0	32	0	0		
ПД.03	<i>Кулинария</i>	э	290		290	203	100	94	96	0		
УП.		з	1380		1380		330	390	270	390		
ПП.ПП		з	300		300					300		
	ВСЕГО	14з,2э	2730		2400	487	510	690	510	690		

К	Консультации				200			60		60		
ПА	Промежуточная аттестация (1 нед.)						0	1	0	0		
	Государственная итоговая аттестация (1нед.)Квалификационный экзамен						0	0	0	1		
					ВСЕГО	дисциплин и МДК	180	300	240	0		
						учебной практики	330	390	270	390		
						производств . практики	0	0	0	300		
						экзаменов	0	1	1	0		
						зачетов	0	6	6	2		

ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

166675 Повар

на 2024-2026 учебный год

Курс		Учебные недели																										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	
2022-2023	1											уп	уп	уп	уп	уп	уп	па	к	к								
2023-2024	2	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп									па	к	к	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп

Курс		Учебные недели																														
		27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52					
2022-2023	1					уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп	па	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к			
2023-2024	2	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп	уп			

- теоретическое обучение

па - промежуточная аттестация

уп - учебная практика

пп - производственная практика

к - каникулярное время

АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

Залари, 2024

Адаптированная программа ОУД.01 Русский язык по профессии 16675 Повар составлена с учетом требований профессиональной учебной дисциплины «Русский язык» предназначенной для профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья, с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43..01.09 Повар, кондитер для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без получения среднего общего образования(утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 767), методических рекомендаций по обучению детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Организация разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум»

Разработчики:

Ничипорук Ольга Геннадьевна, преподаватель ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Рецензент

Заместитель директора по УР, О.В. Сутырина

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАптиРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная программа учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для профессиональной подготовки рабочих для лиц с ограниченными возможностями здоровья, с учетом их психофизических особенностей.

1.2. Место дисциплины в структуре ООП СПО ПКРС):

Учебная дисциплина является частью общеобразовательного цикла.

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

- обновление содержания общеобразовательной дисциплины «Русский язык», с учётом общих подходов в преподавании гуманитарных дисциплин, реализации междисциплинарных связей, интеграции содержания общеобразовательных учебных предметов с дисциплинами общепрофессионального цикла и профессиональными модулями;

- реализация системно-деятельностного, личностно- дифференцированного подходов в преподавании общеобразовательной дисциплины «Русский язык»;

- усиление практической направленности обучения и воспитания с учетом современных нормативных требований к выпускникам средней школы, которые включают необходимость формирования у обучающихся опыта применения приобретенных знаний, умений, навыков для принятия обоснованных решений в различных жизненных ситуациях и решения проблем, связанных с выполнением типичных социальных ролей;

- включение в общеобразовательную дисциплину «Русский язык» содержания прикладного характера, соответствующего профессиональной направленности профессий и специальностей;

- формирование функциональной грамотности обучающихся, включающей развитие умений анализировать конкретные жизненные ситуации, выбирать и реализовывать способы поведения, адекватные этим ситуациям; применять знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для решения проблем и принятия решений; осуществлять поиск, получение и использование необходимой социальной информации, распространяемой по каналам СМИ, в том числе в сети Интернет.

Обучающиеся должны знать :

- знать содержание письменного текста
- знать структуру содержания
- знать части речи
- знать словосочетание и простое предложение

Обучающиеся должны уметь:

- уметь передать содержание текста
- уметь составить план
- уметь определять части речи
- уметь находить словосочетание
- уметь составить и найти в тексте простое предложение
- уметь определять стиль речи
- уметь оформить заявление, ходатайство, прошение.

Выпускник, освоивший адаптированную программу, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	17
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	17
в том числе:	
практические занятия	11
контрольные работы	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Методическая характеристика урока	Объем часов	Коды общих и профессиональных компетенций
1	2	3	4	5	6
Тема 1. Общие сведения о языке и культуре речи.		Содержание учебного материала		1	
	1	Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Входящий контроль знаний.	Усвоение новых знаний. Беседа	1	ОК 1, 4-7, 9
Тема 2. Функциональные стили речи и их особенности		Содержание учебного материала		1	
	2	Основные стилевые разновидности письменной и устной речи.	Усвоение новых знаний. Беседа с элементами сам. работы	1	ОК 1, 4-7, 9
		Практические занятия		2	ОК 1, 4-7, 9
	3	Практическая работа №1. Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания.	1	
	4	Практическая работа №2. Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение		1	
	5	Практическая работа №3. Публицистический стиль речи, его назначение.		1	
Тема 3. Текст как произведение речи		Содержание учебного материала			1
	6	Анализ структуры текста.	Усвоение новых знаний. Беседа с элементами сам. работы	1	ОК 1, 4-7, 9
		Практические занятия		4	ОК 1, 4-7, 9
	7	Практическая работа №4. Освоение видов переработки текста.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания.	1	
8	Практическая работа №5. Определение типа, стиля, жанра текста	1			
Тема 4. Слово в лексической системе языка		Практические занятия			2
	9	Практическая работа №6. Наблюдение над изобразительно-выразительными средствами лексики.	Выполнение практического задания.	1	
	10	Практическая работа №7. Лексический и фразеологический анализ слова.		1	
Тема 5. Части речи. Словосочетание. Простое предложение.		Содержание учебного материала		1	
	11	Имя существительное как часть речи.	Усвоение новых знаний. Беседа с элементами сам. работы	1	ОК 1, 4-7, 9
	12,13,14	Практические занятия №8,9,10. Нахождение в тексте имен		1	ОК 1, 4-7, 9

		существительных, имен прилагательных, глаголов.		
	15	Практическая работа № 11. Знаки препинания в предложениях .	Выполнение практического задания.	
	16,17	Зачет		1
Всего:				17

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено следующее специальное помещение:

Кабинет русского языка и литературы,

Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02): оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- УМК; преподавателя

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный экран.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Антонова, Е.С. Русский язык: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / Е.С. Антонова, Т. М. Воителява. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. - 409 с.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Лобачева, Н.А. Русский язык. Лексикология. Фразеология. Лексикография. Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография: учебник для среднего профессионального образования / Н.А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 230 с.

2. Лобачева, Н.А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп.– Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 206 с.

3. Лобачева, Н.А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 123 с.

4. Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессионального образования / П.А. Лекант [и др.]; под редакцией П.А. Леканта. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 314 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- знать содержание письменного текста	- Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
- знать структуру содержания	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
Знать части речи	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
--знать словосочетание и простое предложение	- Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
Знания:	
- уметь передать содержание текста - уметь составить план;	- Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на занятиях
--уметь определять части речи - уметь находить словосочетание;	- Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на занятиях
уметь составить и найти в тексте простое предложение	- Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на занятиях
--уметь оформить заявление ,ходатайство,прошение.	- Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на занятиях

АДАптиРОВАНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.02 МАТЕМАТИКА

Залари, 2024

Адаптированная программа по профессии 16675 Повар с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии Адаптирована для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без получения среднего общего образования сроком обучения 1год 10мес, методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Организация разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум».

Разработчик: Тимошенко Светлана Ивановна, преподаватель математики первой категории филиала «Кимильтей» ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Рецензенты: Зам. директора по УР О.В. Сутырина

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

2.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

5.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

6.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» предназначена для изучения математики в Государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум» в группах обучающихся по профессии 166675 Повар. Программа разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования и профиля профессионального образования.

В» ГАПОУ ИО «ЗАПТ», реализующую образовательную программу для профессиональной подготовки «Слесарь по ремонту с/х машин и оборудования», изучение математики имеет свои особенности.

Это выражается через содержание обучения, количество часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубину их освоения студентами, через объем и характер практических занятий, виды внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

Предлагаемый курс демонстрирует обучающимся применение математического аппарата к решению повседневных бытовых проблем.

Цели курса:

- сформировать понимание необходимости знаний разного вида вычислений, показав широту применения математики в реальной жизни;
- способствовать интеллектуальному развитию учащихся, формированию
- качеств мышления, характерных для математической деятельности и необходимых человеку для жизни в современном обществе, для общей социальной ориентации и решения практических проблем.

Задачи курса:

- сформировать умения производить вычисления, необходимые для применения их в практической деятельности, часто используемые в жизни каждой семьи,
- привить учащимся основы экономической грамотности;
- обогащать и совершенствовать геометрические знания, сформировать представления о соотношениях размеров реальных объектов и связанных с ними геометрических величин;
- научить решать основные задачи на проценты научить производить прикидку и оценку результатов вычислений;

Программа курса наряду с образовательными решает следующие коррекционно-развивающие и воспитательные задачи:

- развивать логическое мышление;
- развивать долговременную память;
- макро и микро ориентировку в пространстве;
- научить анализировать решённую задачу и делать выводы по ней;
- развивать связанную речь;
- развивать творчество, фантазию и эстетический вкус при выполнении заданий и проекта;
- воспитывать самостоятельность, аккуратность и ответственность;

Курс учитывает специфические возможности обучающегося, связанные с различными ограничениями в состоянии их здоровья:

- дозируемая нагрузка заданий в урочное и внеурочное время в соответствии с возможностями обучающегося;
- использование при необходимости специфического оборудования.

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

3.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для профессиональной подготовки

3.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОУД. 02 «Математика» является базовой учебной дисциплиной общеобразовательного цикла.

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

В результате изучения математики ученик должен

Уметь:

- выполнять устно арифметические действия: сложение и вычитание двузначных чисел и десятичных дробей с двумя знаками, умножение однозначных чисел, двузначных на однозначное, арифметические операции с обыкновенными дробями с однозначным знаменателем и числителем;
- сочетать устные и письменные приёмы, использовать калькулятор;
- округлять целые числа и десятичные дроби;
- пользоваться основными метрическими единицами;
- оценивать и сравнивать результаты вычислений;

Знать:

- сферы применения процентных вычислений в жизни, решать основные задачи на проценты
- знать сферы применения пропорций в жизни, решать основные задачи на пропорции
- изображать геометрические фигуры (прямоугольник, квадрат, треугольник, круг) и находить их площади, находить площади нестандартных фигур;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

ЗСТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	25
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	25
в том числе:	
практические занятия	17
контрольные работы	
в том числе:	
аттестация в форме зачета	

4.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Математика»			
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Обыкновенные дроби		13	
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала: 1. Цели и задачи изучения математики в учреждениях начального и среднего профессионального образования. Математика в науке, технике и практической деятельности. Контрольная работа №1: входной контроль знаний	1	1
Тема 1.2 Арифметические действия с обыкновенными дробями	Содержание учебного материала: Сложение и вычитание чисел в пределах 10000 с переходом через разряд. Проверка сложения. Проверка вычитания сложением. Умножение двухзначного числа на однозначное с переходом через разряд. Умножение трехзначного числа на однозначное без перехода через разряд. Проверка умножения обратным действием. Деление двухзначного числа на однозначное с переходом через разряд. Деление трехзначного числа на однозначное без перехода через разряд. Проверка деления обратным действием. Деление с остатком. Пропорции.	4	1
	Практические занятия: «Работа с обыкновенными дробями, простые алгебраические действия»; «Решение задач на пропорции»	7	2
	Контрольная работа №2: Обыкновенные числа	1	
Раздел 2 Геометрия		10	
Тема 2.1 Единицы измерения	Содержание учебного материала: 1. Единицы измерения длины, площади, объема 2. Действия над числами, полученных при измерении	1	1
	Практические занятия: «Работа с единицами измерения массы, объема»; «Решение простых арифметических задач на зависимость массы, объема»	3	2
Тема 2.2 Простые геометрические фигуры	Содержание учебного материала: 1. Взаимное положение прямых в пространстве: вертикальное, горизонтальное, наклонное 2. Треугольник 3. Прямоугольник, квадрат 4. Куб, параллелепипед	1	1
	Практические занятия: «Решение задач на нахождение количества»; «Решение задач на нахождение объема»	4	2

	Контрольная работа №3: «Геометрия»	1	
	Зачет	2	
		Всего: 25	

3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Математики».

Оборудование учебного кабинета:

- ✓ рабочее место преподавателя;
- ✓ посадочные места по количеству обучающихся;
- ✓ учебно-методический комплекс по дисциплине «Математика»;
- ✓ наглядные пособия: таблицы, карточки с заданиями

Технические средства обучения:

- ✓ компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- ✓ мультимедиа-проектор,
- ✓ интерактивная доска.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Фоминых, Ю.Ф. Прикладные задачи по алгебре для 7-9 классов: Кн. Для учителя. – М.: Просвещение, 1999. – 112 с.
2. Ататасян, Л.С и др. Геометрия. 7-9 классы : учеб. для общеобразоват. учреждений/ [Л.С. Анатасян, В.Ф. Бутузов, С.Б. Кадомцев и др.]. – 20-е изд. – М. : Просвещение, 2010. – 384 с.
4. Нагибин, Ф.Ф. Канин, Е. Математическая шкатулка : Пособие для учащихся 4-8 кл. сред. Шк. – 5-е изд. – М.: Просвещение, 1988.
5. Колягин Ю.М., Пикан В.В. О прикладной и практической направленности
6. обучения математике// Математика в школе. – 1985 - №6.
7. Тихонов А.Н. , Костюмаров Д.П. Рассказы о прикладной математике. – М.:
8. Наука, 1974. Шапиро И.М. Использование задач с практическим содержанием в обучении математики. М.: Просвещение, 1980.
9. И.М.Смирнов, В.А.Смирнова « Геометрические задачи с практическим содержанием» М.: МЦНМО, 2010

Методическое обеспечение

1. Комплект тестов по всем темам программы.
2. Комплект заданий для контрольных работ по темам программы.
3. Комплект индивидуальных карточек-заданий.
4. Комплект таблиц по математике.

Интернет – ресурсы:

- Министерство образования РФ: <http://www.informika.ru/>;
- Федеральный образовательный портал: <http://www.edu.ru/>
- Тестирование online: 5 - 11 классы : <http://www.kokch.kts.ru/cdo/>
- Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия: <http://mega.km.ru> <http://www.rubricon.ru/>;

<http://www.encyclopedia.ru/>

- <http://school-collection.edu.ru> – Электронный учебник «Математика в школе, XXI век».
- <http://fcior.edu.ru> - информационные, тренировочные и контрольные материалы.
- www.school-collection.edu.ru – Единая коллекции Цифровых образовательных ресурсов

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
<ul style="list-style-type: none"> • выполнять устно арифметические действия: сложение и вычитание двузначных чисел и десятичных дробей с двумя знаками, умножение однозначных чисел, двузначных на однозначное, арифметические операции с обыкновенными дробями с однозначным знаменателем и числителем; 	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Оценка выполнения домашних заданий.
сочетать устные и письменные приёмы, использовать калькулятор;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Оценка выполнения домашних заданий.
округлять целые числа и десятичные дроби;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Оценка выполнения домашних заданий. Оценка выполнения контрольной работы.
пользоваться основными метрическими единицами;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Оценка выполнения домашних заданий.
оценивать и сравнивать результаты вычислений;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Оценка выполнения домашних заданий.
Знания:	
сферы применения процентных вычислений в жизни, решать основные задачи на проценты	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Оценка выполнения домашних заданий.
сферы применения пропорций в жизни, решать основные задачи на пропорции	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Оценка выполнения домашних заданий. Оценка выполнения контрольной работы.
изображать геометрические фигуры (прямоугольник, квадрат, треугольник, круг) и находить их площади, находить площади нестандартных фигур;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Оценка выполнения домашних заданий. Оценка выполнения контрольной работы.
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Оценка выполнения домашних заданий. Оценка выполнения контрольной работы.

АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.03 ОСНОВЫ КОМПЬЮТЕРНОЙ ГРАМОТНОСТИ

Залари, 2024

Адаптированная программа ОУД.03 Основы компьютерной грамотности по профессии 16675 Повар составлена с учетом требований профессиональной учебной дисциплины «Основы компьютерной грамотности» предназначенной для профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья, с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без получения среднего общего образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 767), методических рекомендаций по обучению детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Организация разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум»

Разработчики:

Малец Галина Петровна, преподаватель ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

Рецензент

Заместитель директора по УР, О.В. Сутырина

СОДЕРЖАНИЕ

- 5. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная программа учебной дисциплины «Основы компьютерной грамотности» предназначена для профессиональной подготовки рабочих для лиц с ограниченными возможностями здоровья, с учетом их психофизических особенностей.

1.2. Место дисциплины в структуре ООП СПО ПССЗ (ООП СПО ПКРС):

Учебная дисциплина является частью общеобразовательного цикла.

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

Приобретение теоретических знаний и практических навыков работы на персональном компьютере в среде Windows и в основных офисных программах редактора MS Word, табличного редактора MS Excel и подготовки презентаций MS PowerPoint.

- Освоение основных функций текстового процессора Word
- Освоение основных функций табличного процессора Excel
- Освоение возможностей программного продукта MS PowerPoint.

Обучающиеся должны знать:

- Устройство персонального компьютера (ПК);
- принципы работы со специализированными пакетами программ;
- наиболее распространенное программное обеспечение ПК;
- правила работы и программное обеспечение для работы в сети;
- требования по технике безопасности при работе с ПК.

Обучающиеся должны уметь:

- вести процесс обработки информации на ПК;
- выполнять ввод информации и ее вывод на печатающее устройство;
- выполнять запись, считывание и копирование информации с одного носителя на другой;
- оформлять результат выполнения работ в соответствии с инструкциями;

Выпускник, освоивший адаптированную программу, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 9 Быть готовыми к смене технологий в профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	16
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	16
в том числе:	
практические занятия	12
контрольные работы	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Методическая характеристика урока	Объем часов	Коды общих и профессиональных компетенций
1	2	3	4	5	6
Тема 1. Общие сведения об устройстве компьютера, аппаратные и программные средства.		Содержание учебного материала		1	
	1	Общие сведения об устройстве компьютера. Периферийные устройства	Усвоение новых знаний. Беседа	1	ОК 1, 4-7, 9
Тема 2. Технология обработки текстовой информации		Содержание учебного материала		1	
	2	Назначение текстовых редакторов, создание, редактирование и форматирование документа	Усвоение новых знаний. Беседа с элементами сам. работы	1	ОК 1, 4-7, 9
		Практические занятия		2	ОК 1, 4-7, 9
	3	П31 Форматирование и редактирование документов в Word	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания.	1	
	4	П32 Форматирование и редактирование документов в Word		1	
	5	П33 Создание и форматирование таблиц		1	
	6	П34 Создание и форматирование таблиц		1	
Тема 3. Обработка информации с помощью табличного редактора Excel		Содержание учебного материала		1	
	7	Назначение табличных редакторов. Рабочая книга Excel, рабочий лист Excel. Ввод, редактирование, форматирование и сохранение данных.	Усвоение новых знаний. Беседа с элементами сам. работы	1	ОК 1, 4-7, 9
		Практические занятия		4	ОК 1, 4-7, 9
	8	П35 Подготовка простой таблицы»	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Выполнение практического задания.	1	
	9	П36 Построение простых и сложных формул для вычисления.		1	
	10	П37 Абсолютные и относительные ссылки		1	
11	П38 Создание диаграмм. Изменение внешнего вида диаграммы.	1			
Тема 4. Работа в офисной программе MS PowerPoint.		Практические занятия		2	
	12	П39 Создание презентации по теме «Моя профессия»	Выполнение практического задания.	1	
	13	П310 Создание презентации по теме «Моя профессия»		1	
Тема 5. Телекоммуникационные технологии		Содержание учебного материала		1	
	14	Компьютерная сеть как средство массовой коммуникации	Усвоение новых знаний. Беседа с элементами сам. работы	1	ОК 1, 4-7, 9
		Практические занятия		1	ОК 1, 4-7, 9
	15	П311 Поисковые системы	Выполнение практического задания.		
16	П312 Зачет	1			
Всего:				16	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Информатика»

Оборудование учебного кабинета:

- ✓ рабочее место преподавателя
- ✓ посадочные места по количеству обучающихся;
- ✓ компьютеры на рабочих местах с системным программным обеспечением, прикладным программным обеспечением по темам программы учебной дисциплины «Информатика»;
- ✓ учебно-методический комплекс по дисциплине «Информатика»

Технические средства обучения:

- ✓ компьютер с программным обеспечением
- ✓ принтер, сканер, проектор, интерактивная доска

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные и электронные издания)

1. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю.2-е изд., стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2017

Дополнительные источники (печатные издания)

1. Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ: учебник. – М.: 2014
2. Андреева Е.В. Математические основы информатики. Элективный курс: Учебное пособие/Е.В. Андреева, Л.Л.Босова, И.Н.Фалина – М.:Бином. Лаборатория знаний, 2005.

Интернет- источники

1. <http://www.intuit.ru/studies/courses> – открытые Интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»
2. <http://window.edu.ru/> – Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации
3. <http://минобрнауки.рф/> - Министерство образования РФ;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- вести процесс обработки информации на ПК;	- Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
- выполнять ввод информации и ее вывод на печатающее устройство;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
- выполнять запись, считывание и копирование информации с одного носителя на другой;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
- оформлять результат выполнения работ в соответствии с инструкциями;	- Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
Знания:	
- Устройство персонального компьютера (ПК);	- Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на занятиях
-принципы работы со специализированными пакетами программ;	- Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на занятиях
наиболее распространенное программное обеспечение ПК;	- Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на занятиях
- правила работы и программное обеспечение для работы в сети	- Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на занятиях
- требования по технике безопасности при работе с ПК.	- Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на занятиях

**АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.04 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Залари, 2024

Адаптированная программа по профессии 166675 Повар составлена с учетом требований для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без получения среднего общего образования, методических рекомендаций по обучению, детей с ОВЗ (с умственной отсталостью)

Организация разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум».

Разработчики:

Козьмин Александр Анатольевич, преподаватель ГАПОУ ИО «ЗАПТ»

Рецензенты:

Заместитель директора по УР

О.В. Сутырина

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Адаптированная программа профессиональной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для профессиональной подготовки рабочих для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта для подготовки лиц, не имеющих основного общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без получения среднего общего образования, методических рекомендаций по обучению, детей с ОВЗ (с умственной отсталостью)

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл. Освоение данной дисциплины проходит при параллельном изучении «Адаптивная физическая культура» «Социальная адаптация и основы социально правовых знаний»

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины.

Содержание программы «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей:

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

В результате освоения учебного предмета обучающийся осваивает следующие общие компетенции:

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

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

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

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

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

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

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

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются личностные (ЛР), метапредметные (МР), предметные для базового уровня изучения (ПРБ) результаты в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной нагрузки	34
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	34
в том числе:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	20
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУД.04 «Основы безопасности жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Методическая характеристика урока	Объем часов	Коды общих компетенций, ОК, личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5	6
Раздел 1.		Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
Тема 1.1. Современные представления о культуре безопасности	1	Содержание учебного материала Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации.	Урок формирования умений и навыков	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
Раздел 2.		ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ СИТУАЦИИ МИРНОГО И ВОЕННОГО ВРЕМЕНИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЗАЩИТЫ НАСЕЛЕНИЯ		8	ОК 01; ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
Тема 2.1 Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	2	Содержание учебного материала Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны	Урок открытия нового знания	2	ОК 01; ОК 03; ОК 06

<p>Тема 2.2. Чрезвычайные ситуации различного характера</p>	<p>3</p>	<p>Содержание учебного материала Понятие ЧС и их классификация. Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного характера. Чрезвычайные ситуации техногенного характера. Чрезвычайные ситуации социального и военного характера. Терроризм. Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России. Факторы, способствующие вовлечению в террористическую деятельность. Обеспечение безопасности человека в быту и на производстве. МЧС России - федеральный орган управления в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Прогнозирование чрезвычайных ситуаций. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта. Производственный травматизм</p>	<p>Урок открытия нового знания. Лекция</p>	<p>2</p>	<p>ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08</p>
<p>Тема 2.3. Способы защиты населения от оружия массового поражения</p>	<p>4 5</p>	<p>Содержание учебного материала Ядерное оружие и его поражающие факторы. Действия населения в очаге ядерного поражения. Химическое оружие и его характеристика. Действия населения в очаге химического поражения. Средства индивидуальной защиты населения. Биологическое оружие и его характеристика. Действие населения в очаге биологического поражения. Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности. Средства коллективной защиты населения. Правила поведения и действия в очаге химического и биологического поражения. Использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС. Характеристика средств коллективной защиты. Характеристика средств индивидуальной защиты, получение и использование. Отработка навыков пользования СИЗ. Сдача нормативов по надеванию противогаза, общевойскового защитного костюма, средств индивидуальной защиты</p>	<p>Урок открытия нового знания</p>	<p>4</p>	<p>ОК 01; ОК 03; ОК 06</p>
<p>Раздел 2.</p>		<p>Основы обороны государства и воинская обязанность</p>		<p>6</p>	<p>ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07</p>
<p>Тема 2.1 История создания Вооруженных Сил России</p>	<p>6</p>	<p>Содержание учебного материала Организация вооруженных сил Московского государства. Военные реформы: Ивана Грозного, Петра I. Реформа 19 века. Советские вооруженные силы их структура и предназначение. Современная военная реформа. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации: виды ВС РФ (сухопутные войска, воздушно-космические силы, военно-морской флот); рода войск (ракетные войска стратегического назначения, воздушно-десантные войска). Их предназначение. Воинские звания. Знаки отличия.</p>	<p>Урок формирования умений и навыков</p>	<p>2</p>	<p>ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07</p>
<p>Тема 2.10. Огневая подготовка</p>	<p>7 8</p>	<p>Содержание учебного материала Изучение тактики - технических характеристик «АК - 74». Назначение, боевые свойства и устройство автомата, разборка и сборка. Работа частей и механизмов автомата при зарядке и стрельбе с соблюдением требований безопасности при проведении занятий по огневой подготовке. Изучение правил стрельбы из стрелкового оружия. Выполнение упражнений на чальных стрельб. Уход за стрелковым оружием, хранение и сбережение. Сборка, разборка «АК - 74» Отработка нормативов по разборке и сборке «АК-74»</p>	<p>Урок открытия нового знания</p>	<p>4</p>	<p>ОК 04; ОК 06</p>

Раздел 3.		Безопасность в быту		2	ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07
Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях Пожарная безопасность в быту	9	Содержание учебного материала Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Основные правила пожарной безопасности в быту.	Урок формирования умений и навыков	2	ОК 06; ОК 07
Раздел 4.		Безопасность на транспорте		2	ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07
Тема 4.1. Безопасность дорожного движения	10	Содержание учебного материала История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)	Урок формирования умений и навыков	2	ОК 01; ОК 06; ОК 07
Раздел 5.		Безопасность в природной среде		2	ОК 01; ОК 07; ОК 08
Тема 5.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	11	Содержание учебного материала Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях.	Урок открытия нового знания	2	ОК 07; ОК 08
Раздел 3.		Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи		10	ОК 04; ОК 06; ОК 08
Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания.	12	Содержание учебного материала Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества	Урок открытия нового знания	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08,
Тема 1.4. Вредные	13	Содержание учебного материала	Урок	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08,

привычки и их профилактика		Вредные привычки и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности. Курение и его влияние на здоровье человека, Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечно-сосудистую и дыхательную. Пассивное курение и его влияние на здоровье человека. Наркотики. Наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.	открытие нового знания		
Тема 8.5. Первая помощь пострадавшему	14	Содержание учебного материала Первая помощь. История возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Мероприятия первой помощи. Алгоритм первой помощи. Оказание первой помощи в сложных случаях (травмы глаза; «сложные» кровотечения; первая помощь с использованием подручных средств; первая помощь при нескольких травмах одновременно). Действия при прибытии скорой медицинской помощи	Урок открытия нового знания	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
Тема 3.1. Первая медицинская помощь при ранениях, ожогах и обморожениях	15	Содержание учебного материала Ранения, их виды; первая медицинская помощь при ранениях. Первая медицинская помощь при кровотечениях, ушибах, переломах. Правила наложения повязок различных типов. Последствия электротравмы. Термические и химические ожоги. Первая помощь при ожогах. Первая помощь при перегревании (тепловой удар), переохлаждении при обморожениях.	Урок открытия нового знания	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08,
Тема 3.2. Предупреждение травм и первая помощь при них Первая медицинская помощь при отравлениях.	16	Содержание учебного материала Последствия электротравмы. Понятие клинической смерти и реанимации Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Синдром длительного сдавливания. Виды отравлений и меры по борьбе с ними. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления	Урок формирования умений и навыков	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
		Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
		Всего:		34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «*Основы безопасности жизнедеятельности*», оснащенный оборудованием⁵:

многофункциональный комплекс преподавателя;

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);

имитаторы ранений и поражений;

образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);

учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности; •

образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий;

аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПХ-11; сумка санитарная; носилки плащевые;

образцы средств пожаротушения (СП);

макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;

макет автомата Калашникова;

стрелковый тир;

обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины;

комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

библиотечный фонд,

техническими средствами обучения:

информационно-коммуникативные средства;

экранно-звуковые пособия;

⁵ Письмо Министерства образования и науки РФ от 24.11.2011 № МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные издания

1. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Я. Д. Вишняков [и др.] ; под общей редакцией Я. Д. Вишнякова. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 249 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-01577-5. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/43460>
2. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 399 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02041-0. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/45078>
3. Бочарова, Н. И. Педагогика дополнительного образования. Обучение выживанию: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Бочарова, Е. А. Бочаров. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 174 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08521-1. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/454510>
4. Долгов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности : учебник / В. С. Долгов. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 188 с. – ISBN 978-5-8114-3928-7. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/133903>
5. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования/Н.В.Косолапова, Н.А. Прокопенко, Побежимова Е.Л — М.: Издательский центр «Академия», 2017. -368 с.
6. Пантелеева, Е. В. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Е. В. Пантелеева, Д. В. Альжев. – 2-е изд., стер. – Москва : ФЛИНТА, 2019. – 287 с. – ISBN 978-5-9765-1727-1. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/119416>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993)
2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
3. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.1013) // СЗ РФ. — 1998. — № 13. — Ст. 1475.
4. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 35. — Ст. 3648.
5. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. — 1997. — № 30. — Ст. 3588.
6. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3030.
7. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 23. — Ст. 2750.

8. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.
9. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. — 2011. — N 48. — Ст. 6724.
10. Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2010. — № 7. — Ст. 724.
11. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. — 2004. — № 2. — Ст. 121.
12. Приказ министра обороны РФ от 03.09.2011 № 1500 «О Правилах ношения военной формы одежды и знаков различия военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации, ведомственных знаков отличия и иных геральдических знаков и особой церемониальной парадной военной формы одежды военнослужащих почетного караула Вооруженных Сил Российской Федерации» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25.10.2011 № 22124) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2011. — № 47.
13. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2012.
14. Айзман Р.И., Омельченко И.В. Основы медицинских знаний: учеб. пособие для бакалавров. — М., 2013.
15. Кобяков Ю.П. Физическая культура. Основы здорового образа жизни. — М., 2012.
16. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: практикум: учеб. пособие для учреждений нач. проф. образования. — М., 2013.
17. Микрюков В.Ю. Основы военной службы: учебник для учащихся старших классов сред. образовательных учреждений и студентов сред. спец. учеб. заведений, а также преподавателей этого курса. — М., 2014
18. Назарова Е.Н., Жилев Ю.Д. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебник для студ. высш. учеб. заведений. — М., 2013.
19. Общевоинские уставы Вооруженных Сил РФ (ред. 2013 г.) — Ростов н/Д, 2013 <http://anty-crim.boxmail.biz> Искусство выживания
20. <http://www.hsea.ru> Первая медицинская помощь
21. <http://www.meduhod.ru> Портал детской безопасности
22. <http://www.spas-extreme.ru> Россия без наркотиков
23. <http://www.obzh.info> информационный веб-сайт (обучение и воспитание основам безопасности жизнедеятельности).
24. <http://www.school-obz.org/> Информационно-методическое издание по основам безопасности жизнедеятельности
25. <http://kombat.com.ua/stat.html> Статьи по выживанию в различных экстремальных условиях
26. <http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1132/index.htm> Автономное существование в природе – детям
27. <http://www.mnr.gov.ru> Министерство природных ресурсов и экологии Российской Федерации (Минприроды России)
28. <https://www.gosnadzor.ru> Федеральная служба по экологическому, технологическому и атомному надзору (Ростехнадзор)
29. <http://www.mchs.gov.ru> Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (МЧС России)

30. <http://www.mzsrrf.ru> Министерство здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России)
31. <http://www.rostrud.info> Федеральная служба по труду и занятости (Роструд)
32. <http://www.gsen.ru> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)
33. <http://www.safety.ru> ОАО НТЦ «Промышленная безопасность».
34. <http://www.risot.safework.ru> Российская Информационная Система Охраны Труда (РИСОТ)
35. <http://www.mspbsng.org> Межгосударственный совет по промышленной безопасности
36. <http://www.ilo.org> Международная организация труда (МОТ)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АД.01 «АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Залари 2024

Адаптированная программа по профессии 166675 Повар составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Программа адаптирована для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без получения среднего общего образования методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ с учетом их психофизических особенностей.

Организация разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум»

Разработчик: Соловьева Александра Игоревна, преподаватель физвоспитания ГАПОУ ИО «ЗАПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

9. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки обучающихся с умственной отсталостью – это образовательная программа, адаптированная для обучения этой категории обучающихся с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей, обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию, которая самостоятельно разрабатывается и утверждается организацией, осуществляющей образовательную деятельность в соответствии со статьей № 79 ФЗ «Об Образовании РФ» с для умственно отсталых детей и с учетом примерной адаптированной образовательной программы умственно отсталых обучающихся.

Настоящая программа составлена с учетом возрастных и психофизических особенностей развития обучающихся с умственной отсталостью на основе лично-ориентированного подхода, с учетом местных условий.

Своеобразие данной программы заключается в том, что она составлена на основе знаний о физическом развитии и подготовленности, психофизических и интеллектуальных возможностей подростков с нарушением интеллекта.

Образовательная область дисциплины «Физическая культура» призвана сформировать у обучающихся устойчивые мотивы и потребности в бережном отношении к своему здоровью и физической подготовленности, целостном развитии физических и психологических качеств, творческом использовании средств физической культуры в организации здорового образа жизни. В процессе освоения учебного материала обеспечивается формирование целостного представления о единстве биологического, психологического и социального начала в человеке, законах и закономерности развития и совершенствования его психосоматической природы.

Физическая деятельность характеризуется целенаправленным развитием и совершенствованием духовных и природных сил человека, которые выступают как цель и условие развития физической культуры личности.

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

Цели:

- повышение двигательной активности мобильности подростков средствами адаптивного физического воспитания.
- обеспечение комплексного подхода к развитию у детей моторных, умственных, социально-бытовых навыков и содействие их социальной адаптации и интеграции средствами адаптивной физической культуры.

Образовательные задачи:

- формирование двигательных навыков прикладного характера;
- формирование жизненно необходимых умений и навыков, обучение технике правильного выполнения физ.упражнений;

Развивающие задачи:

- развитие физических качеств;

Оздоровительные задачи:

- укрепление и сохранение здоровья, закаливания организма;
- профилактика возникновения вторичных отклонений в состоянии здоровья студентов;
- обеспечение достаточной для подростка двигательной активности.

Коррекционные задачи:

- коррекция психических нарушений;
- коррекция поведения, эмоционально-волевой сферы средствами физических упражнений.

Воспитательные задачи:

- воспитание устойчивого интереса, мотивации к занятиям физическими упражнениями.

Требования к результатам обучения

- Уметь составить и провести с группой комплексы упражнений утренней и производственной гимнастики.
- Овладеть элементами техники движений беговых, прыжковых, ходьбы на лыжах.
- Овладеть техникой спортивных игр.
- Повышать аэробную выносливость с использованием циклических видов спорта (кроссовая и лыжная подготовка).
- Знать состояние своего здоровья, уметь составить и провести индивидуальные занятия двигательной активности.
- Знать простейшие правила судейства по легкой атлетике, лыжным гонкам, правила игры в волейбол, баскетбол, футбол.
- Принимать участие в соревнованиях в рамках спартакиады и районного масштаба
- Уметь выполнять упражнения- нормативы :
 - сгибание и выпрямление рук в упоре лежа (для девушек — руки на опоре высотой до 50 см);
 - подтягивание на высокой, нижней перекладине (юноши, девушки);
 - поднимание туловища (сед) из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены (девушки);
 - прыжки в длину с места;
 - бег 100 м;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	52
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
практические занятия	48
контрольные работы	4
Итоговая аттестация в форме зачёта	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Введение

Требования к технике безопасности на занятиях физическими упражнениями разной направленности (в условиях спортивного зала и спортивных площадок).

1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья

Здоровье человека, его ценность и значимость. Современное состояние здоровья молодежи.

О вреде и профилактике курения, алкоголизма, наркомании. Рациональное питание и профессия. Режим в трудовой и учебной деятельности. Вводная и производственная гимнастика. Гигиенические средства оздоровления и управления работоспособностью: закаливание, личная гигиена, гидропроцедуры, бани, массаж. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания.

2. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. Контроль уровня совершенствования качеств

Диагностика и самодиагностика состояния организма учащегося при регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов, антропометрических индексов, функциональных проб, упражнений — тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

При проведении учебно-тренировочных занятий преподаватель определяет оптимальный объем физической нагрузки, опираясь на данные о состоянии здоровья обучающихся, дает индивидуальные рекомендации к занятиям по тому или иному виду спорта.

1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка

Решает задачи поддержки и укрепления здоровья. Способствует развитию выносливости, быстроты, скоростно-силовых качеств, упорства, трудолюбия, внимания, восприятия, мышления.

Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; бег 100 м, эстафетный бег 4×100 м; бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег на дистанцию 2000 м (девушки) и 3000 м (юноши), прыжки в длину с разбега.

2. Лыжная подготовка

Решает оздоровительные задачи, задачи активного отдыха. Увеличивает резервные возможности сердечнососудистой и дыхательной систем, повышает защитные функции организма. Совершенствует силовую выносливость, координацию движений. Воспитывает смелость, выдержку, упорство в достижении цели.

Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. Элементы тактики лыжных гонок.

Прохождение дистанции до 2 км (девушки) и до 3 км (юноши). Правила соревнований. Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях.

3. Гимнастика

Решает оздоровительные и профилактические задачи. Развивает силу, выносливость, координацию, гибкость, равновесие, сенсоторику. Совершенствует память, внимание, целеустремленность, мышление.

Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения со скакалками. Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры. Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.

5. Спортивные игры

Проведение спортивных игр способствует совершенствованию профессиональной двигательной подготовленности, укреплению здоровья, в том числе развитию координационных способностей, ориентации в пространстве, скорости реакции; дифференцировке пространственных временных и силовых параметров движения, формированию двигательной активности, силовой и скоростной выносливости; совершенствованию взрывной силы; развитию таких личностных качеств, как восприятие, внимание, память, воображение, согласованность групповых взаимодействий, быстрое принятие решений; воспитанию волевых качеств, инициативности и самостоятельности.

Волейбол

Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, блокирование. Простейшие элементы тактики нападения, защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам.

Баскетбол

Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), прием техники защиты - перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание. Простейшие элементы тактики нападения, защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам.

Тематический план и содержание учебной дисциплины Физическая культура

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Методическая характеристика урока	Объем Часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
Раздел 1.		Научно-методические основы формирования физической культуры личности			
Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.	1	Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Здоровье человека, его ценность и значимость. Современное состояние здоровья молодежи. О вреде и профилактике курения, алкоголизма, наркомании. Рациональное питание и профессия. Режим в трудовой и учебной деятельности. Вводная и производственная гимнастика. Гигиенические средства оздоровления и управления работоспособностью: закаливание, личная гигиена, гидропроцедуры, бани, массаж. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Требования к технике безопасности на занятиях физическими упражнениями разной направленности (в условиях спортивного зала и открытых спортивных площадок).	Урок «открытия нового материала»	1	2
	2	Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. Контроль уровня совершенствования качеств. Диагностика и самодиагностика состояния организма учащегося при регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов, антропометрических индексов, функциональных проб, упражнений — тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности.	Урок «открытия нового материала»	1	2
	3	Практические занятия Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса.	Урок методологической направленности	1	
	4-5-6	Проведение квалифицированными рабочими самостоятельно подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма.	Урок методологической направленности	3	
Раздел 2.		Учебно-практические основы формирования физической культуры личности			
Тема 2.1. Легкая атлетика	7	Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Классификация легкоатлетических упражнений.	Урок «открытия нового материала»	1	2

		Практические занятия Освоение техники специально-беговых упражнений. Освоение техники низкого старта, стартового разгона, бега по дистанции, финиширования. Освоение техники бега по прямой с различной скоростью, техники бега на 100 м.	Урок «открытия нового материала»	1	
	8	Практические занятия Освоение техники эстафетного бега 4×100 м, 4×400 м.	Урок «открытия нового материала»	1	
	9-10	Практические занятия Освоение техники равномерного бега на 2000 м. Освоение техники кроссового бега	Урок «открытия нового материала»	2	
	11-12	Практические занятия Освоение техники метания гранаты с места, разбега (700 гр.)	Урок «открытия нового материала»	2	
	13	Контрольные работы Бег 100 м с учетом времени	Урок развивающего контроля	1	
	14-15	Практические занятия Освоение техники прыжка в длину с разбега способом «согнут ноги».	Урок «открытия нового материала»	2	
Тема 2.2 Лыжная подготовка	16	Техника безопасности на занятиях лыжной подготовкой. Подготовка лыжного инвентаря	Урок «открытия нового материала»	1	
	17	Практические занятия Освоение техники попеременно двухшажного хода, попеременно четырехшажного хода, одновременного бесшажного хода, одновременного одношажного хода. Освоение техники перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные, с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни.	Урок «открытия нового материала»	1	
	18	Практические занятия Освоение техники преодоления подъемов на лыжах различными способами. Освоение техники преодоления спусков на лыжах различными способами, торможения на лыжах различными способами	Урок «открытия нового материала»	1	
	19	Практические занятия Прохождение дистанции классическим ходом	Урок рефлексии	1	
	20	Практические занятия Освоение техники полуконькового и конькового ход	Урок «открытия нового материала»	1	
	21	Практические занятия Освоение техники полуконькового и конькового хода	Урок «открытия нового материала»	1	
	22	Практические занятия Совершенствование техники преодоления подъемов на лыжах различными способами. Совершенствование техники преодоления спусков на лыжах различными способами. Совершенствование техники торможения на лыжах различными способами	Урок методологической направленности	1	
	23	Практические занятия Освоение техники полуконькового и конькового хода	Урок «открытия нового материала»	1	

	24-25	Контрольная работа Прохождение дистанции до 5 км .	Урок развивающего контроля	2	
Тема 2.3. Баскетбол	26	Практические занятия Освоение техники ловли и передач мяча различными способами без сопротивления и с сопротивлением защитника (в различных построениях)	Урок «открытия нового материала»	1	
	27	Практические занятия Освоение техники ведения мяча без сопротивления и с сопротивлением защитника.	Урок «открытия нового материала»	1	
	28	Практические занятия Освоение техники бросков мяча различными способами (с места, в движении, прыжком) без сопротивления и с сопротивлением защитника	Урок «открытия нового материала»	1	
	29	Практические занятия Освоение техники защиты (вырывание, выбивание, перехват, накрывание)	Урок «открытия нового материала»	1	
	30	Практические занятия Игра по упрощенным правилам баскетбола	Урок рефлексии	1	
	31	Практические занятия Игра по правилам (совершенствование в сочетании технических приемов и тактических действий)	Урок рефлексии	1	
	32	Практические занятия Совершенствование ранее изученных двигательных действий	Урок методологической направленности	1	
	33-34	Практические занятия Игра по правилам (совершенствование в сочетании технических приемов и тактических действий)	Урок рефлексии	1	
Тема 2.4. Волейбол	35	Практические занятия Освоение стойки игроков передней линии, задней линии (устойчивая, стартовая, основная, неустойчивая), перемещения (бег, скачок вперед, в сторону, скрестным шагом, ускорение под углом 45 град.), остановки (переворот назад, бросок, полет, перекат).	Урок «открытия нового материала»	1	
	36	Практические занятия Освоение техники подачи мяча: нижняя боковая, нижняя прямая, верхняя боковая, верхняя прямая. Совершенствование передачи мяча сверху двумя руками (по характеру перемещения к мячу после выхода вперед, назад, в сторону, в прыжке, в приседе, лицом, боком, за спину)	Урок «открытия нового материала»	1	
	37	Практические занятия Освоение техники приема мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди-животе.	Урок «открытия нового материала»	1	
	38	Практические занятия Освоение техники прямого нападающего удара, с переводом вправо, влево (разбег, выталкивание и прыжок, движение ударной рукой, приземление и перемещение в удобную позицию)	Урок «открытия нового материала»	1	
	39	Игра по упрощенным правилам волейбола	Урок рефлексии	1	
	40	Практические занятия	Урок методологической	1	

		Совершенствование индивидуальных, групповых и командных тактических действий в нападении и защите.	направленности		
	41	Контрольные работы 1. Передача над собой двумя руками сверху, снизу на время. 2. Передача мяча в парах на время	Урок развивающего контроля	1	
	42	Практические занятия Игра по правилам.	Урок рефлексии	1	
	43	Практические занятия Совершенствование ранее изученных упражнений.	Урок методологической направленности	1	
Тема 2.5. Гимнастика	44	Практические занятия Освоение поворотов кругом в движении, перестроение из колонны по одному в колонну по два, по четыре, по восемь в движении.	Урок «открытия нового материала»	1	
	45	Практические занятия Освоение комбинаций упражнений из различных положений и движений рук, ног, туловища на месте и в движении. Освоение комбинаций упражнений с различными способами ходьбы, бега, прыжков, вращений.	Урок «открытия нового материала»	1	
	46	Практические занятия Освоение комбинаций упражнений с гимнастической скамейкой	Урок «открытия нового материала»	1	
	47	Практические занятия Освоение комбинаций упражнений с мячами, гимнастическими палками и т.д.	Урок «открытия нового материала»	1	
	48	Практические занятия Эстафеты, игры, полосы препятствий с использованием гимнастического инвентаря.	Урок методологической направленности	1	
	49	Контрольные работы 1. Упор присев-упор лежа за 30 сек., 2. Поднимание-опускание туловища из положения лежа на спине за 1 мин., 3. Подтягивание из положения вис на перекладине.	Урок развивающего контроля	1	
	50	Практические занятия Разучивание упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки)	Урок «открытия нового материала»	1	
Промежуточная аттестация	51-52	Зачет		2	
Всего:				52	

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
АД.02 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ
ЗНАНИЙ**

Залари, 2024

Адаптированная программа «АД.02 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» по профессии 166675 Повар составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без получения среднего общего образования сроком обучения 1год 10мес, методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум».

Разработчик:

Павленко Светлана Николаевна, преподаватель

Рецензент:

Заместитель директора по УР

О.В. Сутырина

СОДЕРЖАНИЕ

13. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

14. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

15. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

16. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины «АД.02 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» разработана с учетом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 166675 Повар в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 79, п.8.

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

Цель программы - формирование правовой культуры личности, воспитание гражданской позиции

Задачи программы:

- 1) формировать уважения к праву и правомерного поведения, практического применения в повседневной жизни, основных видах трудовой деятельности, при изучении других учебных предметов.
- 2) корректировать недостатки познавательной деятельности и личностных качеств обучающихся с учетом индивидуальных возможностей.
- 3) воспитывать у обучающихся целенаправленной деятельности, трудолюбия, самостоятельности, навыков контроля и самоконтроля, аккуратности, умения принимать решения, устанавливать деловые, общечеловеческие взаимоотношения.

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

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

знать:

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

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины, составляет 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	25
контрольные работы	
Промежуточная аттестация в форме зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Социальная адаптация		8	
Тема 1.1. Основы социальной адаптации	Содержание учебного материала	1	2
	Социальная адаптация. Этапы, механизмы, условия.		
	Практическое занятие	1	
Тема 1.2. Механизмы защиты прав человека	Содержание учебного материала	2	2
	1. Основополагающие международные документы по правам человека. Декларация прав и свобод человека и гражданина. 2. Механизм защиты прав человека в РФ. Конвенция ООН о правах инвалидов.		
	Практическое занятие	4	
Раздел 2. Основы российского законодательства		27	
Тема 2.1. Конституционное право	Содержание учебного материала	2	2
	Основы конституционного строя РФ. Структура органов государственной власти.		
	Практическое занятие	2	
Тема 2.2. Основы гражданского законодательства	Содержание учебного материала	1	2
	1. Гражданский кодекс РФ. Правоспособность и дееспособность граждан. Понятие гражданско-правового договора. 2. Основы наследственного права. 3. Законодательство о защите прав потребителей. Процессуальные аспекты защиты прав потребителей.		
	Практическое занятие	3	

	1. Решение ситуационных задач по основам наследственного права (наследование, основания наследования, наследование по закону и по завещанию, приобретение наследства, право на отказ от наследования и т.п.). 2. Решение ситуационных задач (по защите прав потребителей), составление претензии.		
Тема 2.3. Основы семейного права	Содержание учебного материала	1	2
	Семейное законодательство РФ. Заключение и прекращение брака.		
	Практическое занятие	3	
	1. Решение ситуационных задач (права и обязанности супругов, заключение и прекращение брака, брачный договор). 2. Права и обязанности родителей и детей. Алиментные обязательства членов семьи.		
Тема 2.4. Социальная защита инвалидов	Содержание учебного материала	1	2
	Понятие инвалид. Общая характеристика законодательства о социальной защите инвалидов.		
	Практическое занятие	2	
	«Федеральный Закон от 24 ноября 1995 года № 181 ФЗ « О социальной защите инвалидов в Российской Федерации».		
Тема 2.5. Медико-санитарная экспертиза, реабилитация инвалидов	Содержание учебного материала	1	3
	Порядок получения инвалидности. Проведение медико-санитарной экспертизы. Реабилитация инвалидов.		
	Практическое занятие	3	
	Индивидуальная программа реабилитации инвалидов. Работа Реабилитационных центров для инвалидов.		
Тема 2.6. Основы трудового законодательства	Содержание учебного материала	1	3
	Трудовое право.		
	Практическое занятие	3	
	1. Понятие «трудовой договор». Заключение трудового договора. Документы, предъявляемые при заключении трудового договора. 2. Содержание и сроки заключения трудового договора. 3. Принципы изменения и прекращения трудового договора. 4. Расторжение трудового договора.		
Тема 2.7. Трудоустройство инвалидов	Содержание учебного материала	1	3
	Гарантии инвалидов при поступлении на работу.		
	Практическое занятие	3	

	1. Регулирование труда инвалидов (продолжительность рабочего времени и времени отдыха, особенности трудового распорядка дня инвалида, виды и сроки дополнительного отдыха) 2. Решение ситуационных задач по вопросам применения дисциплинарных взысканий.		
	Зачет	1	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- дидактический материал по предмету;
- необходимый набор учебно-методической литературы по предмету.
- комплект психодиагностического инструментария.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, принтер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Шкатулла В.И. Основы правовых знаний: учеб.пособие для студ.учреждений сред. проф. образования/ В.И. Шкатулла, В.В. Шкатулла, М.В. Сыгинская; под ред. В.И. Шкатуллы – 10-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. 400с.
2. Антипьева, Н.В. Социальная защита инвалидов в РФ: Правовое регулирование: уч. пос. для студ. высш. уч. заведений / Н.В.Антипьева. – М.: Владос-Пресс, 2016. 224 с.
3. Основы права. Учебник и практикум для СПО/ отв. Ред. Вологдин А.А. – М.: Научная школа, 2016. 409 с.
4. Самарина, В.П. Основы предпринимательства./ В.П. Самарина. – М.: КноРус, 2016. 222 с.
5. Шашкова, О. В. Инвалиды. Права, льготы, поддержка / О.В. Шашкова. - М.: Эксмо, 2016. 128 с.
6. Семейное право : учеб. / под ред. Ю. Ф. Беспалова, О. А. Егоровой, О. Ю. Ильиной. - М. : ЮНИТИ, 2009. 367 с.

Дополнительные источники

1. Конституция РФ – [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
2. Сборник кодексов Российской Федерации - [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
3. Конвенция ООН о правах инвалидов - [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
4. Конвенция о правах ребенка - [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
5. Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» - [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
6. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» - [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
7. Закон РФ от 19 апреля 1991 г. № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» - [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
8. Международные договоры в сфере защиты прав инвалидов - [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.un.org/ru/documents>
9. Информационно - правовое обеспечение «Гарант» - [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.aero.garant.ru>

10. Интернет ресурсы учебных пособий, монографий и текстов по дисциплине:

<http://www.consultant.ru> – Справочная система <http://www.invalidnost.com>

- МСЭ <http://prava-invalidov.com>

-Юридическая помощь <http://romir.ru>

- Каталог Право России <http://http://www.allpravo.ru>

- Электронная библиотека <http://http://www.hri.ru>

- Электронная библиотека международных документов по правам человека

<http://paralife.narod.ru/socialnaya-podderzhka-invalidov.htm>

11. Официальный сайт министерства социального развития, опеки и попечительства Иркутской области. Режим доступа: <http://irkobl.ru/sites/society>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Использование нормы позитивного социального поведения	оценка результатов выполнения практической работы
Применять навыки обращения в надлежащие органы за квалифицированной помощью(отдел социальной защиты населения, пенсионный отдел, суд, прокуратуру).	оценка результатов выполнения практической работы
Владеть навыками составления и оформления необходимых заявительных документов	оценка результатов выполнения практической работы
Уметь оформлять документы при поступлении на работу.	оценка результатов выполнения практической работы
Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных ситуациях	оценка результатов выполнения практической работы
Знания:	
Понятие социальной адаптации, её этапы, механизмы, условия	Текущий контроль в форме устного или письменного опроса
Конвенция ООН о правах инвалидов	Проверка сообщений в форме устного опроса
Основы гражданского и семейного законодательства	Устный или письменный опрос на занятии
Социальная защита инвалидов	Текущий контроль в форме устного или

	письменного опроса
Медико-санитарная экспертиза, реабилитация инвалидов.	Проверка сообщений в форме устного опроса
Основы трудового законодательства	Устный или письменный опрос на занятии
Трудоустройство инвалидов	Текущий контроль в форме устного или письменного опроса

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
АД.03 ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
САМООПРЕДЕЛЕНИЕ**

Залари, 2024

Адаптированная рабочая программа «АД.03 Психология личности и профессиональное самоопределение» по профессии 166675 Повар составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар ,кондитер для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без получения среднего общего образования сроком обучения 1год 10мес, методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум».

Разработчик:

Павленко Светлана Николаевна, преподаватель

Рецензент:

Заместитель директора по УР

О.В. Сутырина

СОДЕРЖАНИЕ

17. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

18. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

19. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины «АД.02 Психология личности и профессиональное самоопределение» разработана с учетом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 79, п.8.

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

Цель программы – изучение динамической структуры личности обучающегося с целью осуществления коррекционного воздействия на её развитие и адаптацию в сфере выбранной трудовой деятельности.

Задачи программы:

1. Способствовать развитию критичности мышления, осознанию того, что имеется определенный вид профессий, подходящих для них, помощь в соотнесении своих возможностей с реальными условиями их реализации.

2. Способствовать развитию представлений обучающихся о себе, своем внутреннем мире.

3. Сформировать положительное отношение к самому себе, осознание своей индивидуальности, уверенность в своих силах применительно к реализации себя в получаемой профессии.

В результате освоения дисциплины «Психология личности и профессиональное самоопределение» обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

уметь:

- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;

- использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;

- на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;

- планировать и составлять временную перспективу своего будущего;

- успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде.

знать:

- необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения;

- простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека;

- современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;

- основные принципы и технологии выбора профессии;

- методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины, составляет 34 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	23
контрольные работы	
Промежуточная аттестация в форме зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия студентов		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Личность человека и ее становление			3	
Тема 1.1. Основные концептуальные положения и ключевые понятия становления личности	Содержание учебного материала		1	2
	1.	Понятие «личность». Ключевые понятия о развитии личности. Стадии развития личности.		
	2.	Факторы, движущие силы и стадии профессионального становления личности.		
	3.	Взаимодействие индивидуального, личностного и профессионального развития личности.		
	Практические занятия		2	
	1. Факторы развития личности на разных этапах жизни. 2. Взаимосвязь этапов становления личности и профессионального предпочтения на каждом этапе.			
Раздел 2. Психология профессиональной деятельности			3	
Тема 2.1. Сущность профессионального самоопределения	Содержание учебного материала		1	2
	1.	Подходы к определению понятия «профессия». Классификация современных профессий.		
	2.	Психологическая структура профессиональной деятельности.		
	3.	Самоопределение. Профессиональное самоопределение. Факторы профессионального самоопределения личности.		
	Практические занятия		2	
	1. Представление о себе и проблема выбора профессии. «Секреты» выбора профессии («хочу» — «могу» — «надо»). 2. Склонности и интересы в профессиональном выборе. Соответствие желаний человека в выборе профессии его возможностям.			
Раздел 3. Профессиональная пригодность/непригодность			3	

Тема 3.1. Сущность профессиональной пригодности и профессиональной непригодности	Содержание учебного материала		1	2
	1.	Определение понятий «профессиональная пригодность» и « профессиональная непригодность».		
	2.	Профессиональная пригодность как главный фактор становления профессиональной деятельности человека.		
	3.	Профессиональная непригодность при определении профессиональной деятельности. Показатели профессиональной непригодности.		
	Практическое занятие		2	
1. Определение профессиональной пригодности обучающихся по получаемой профессии. 2. Определение показателей профессиональной непригодности на примере одного или нескольких видов профессий.				
Раздел 4. Личностные особенности		3		
Тема 4.1. Личностные регуляторы выбора профессии	Содержание учебного материала		1	2
	1.	Личностные особенности при выборе профессии.		
	2.	Соответствие личностных особенностей выбранной профессиональной деятельности.		
	Практические занятия		2	
	1. Определение личностных особенностей обучающихся. 2. Самостоятельный поиск обучающимися подходящей профессиональной деятельности, в соответствии со своими личностными особенностями («По своим личностным особенностям, я бы отнес(-ла) себя к такому виду деятельности как...»)			
Раздел 5. Психические процессы и волевая регуляция деятельности человека		6		

Тема 5.1. Психические процессы	Содержание учебного материала		1	2	
	1.	Психические процессы, их виды и особенности.			
	2.	Психические процессы в профессиональной деятельности человека.			
	Практические занятия				2
	1. Влияние уровня развития психических процессов индивида на его возможности в разных видах профессиональной деятельности. 2. Необходимость совершенствования развития психических процессов человека.				
Тема 5.2. Волевая регуляция деятельности человека	Содержание учебного материала		1	2	
	1.	Воля как одна из высших психических функций человека.			
	2.	Волевая регуляция деятельности человека, ее особенности в профессиональной среде.			
	Практическое занятие				
	1. Ситуации проявления волевых качеств человека, их определяющие параметры.				

	2. Ряд профессий, требующий высокого уровня развития волевых качеств.		
Раздел 6. Характер, темперамент и направленность личности		10	
Тема 6.1. Характер личности	Содержание учебного материала	1	2
	1. Характер его структура и особенности.		
	2. Влияние характера на выбор профессиональной деятельности.		
	Практические занятия	2	
	1. Выявление основных черт характера для оптимальной реализации разных видов профессий. 2. Несоответствие выбранной профессии основным чертам характера человека.		
Тема 6.2. Темперамент личности	Содержание учебного материала	1	2

	1.	Темперамент, его виды и особенности.		
	2.	Влияние темперамента на выбор профессиональной деятельности.		
	Практические занятия			
	1.	Соотнесение типа темперамента к определенной группе профессий.		
	2.	Представление типа темперамента в лице известных киногероев.	3	
Тема 6.3. Направленность личности	Содержание учебного материала		1	2
	1.	Определение понятия «направленность личности». Направленность и деятельность личности.		
	2.	Взаимосвязь характера, темперамента и направленности личности.		
	Практические занятия			
	1.	Отличие понятий «характер», «темперамент», «направленность личности».		
	2.	Определяющие направленности личности.		
			2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, принтер;
- дидактический материал по предмету;
- комплект психодиагностического инструментария.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Барышева А.Д. Этика и психология делового общения (сфера сервиса): учеб.пособие/ А.Д. Барышева, Ю.А. Матюхина, Н.Г. Шередер. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2016. 256с.

2. Белинская Е.П. Социальная психология личности: учеб.пособие для студентов высш.учеб.заведений/ Е.П. Белинская, О.А. Тихомандрицкая.-М.: Издательский центр «Академия», 2009. 304с.

3. Зеер Э.Ф., Павлова А.М., Садовникова Н.О. Основы профориентологии. М.: Высшая школа, 2011. (гриф УМО). 240 с.

4. Климов Е.А. Психология профессионального самоопределения: учеб. пособие / Ред. И. Чистяковой. 5-е изд., перераб. и доп. М.: Издательский центр «Академия», 2012. 304 с.

5. Корягин А.М., Бариева Н.Ю., Волконская И.В., Скоренцева И.В. Самопрезентация при устройстве на работу: учеб.пособие – 3-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2016, 128 с.

6. Корягин А.М., Бариева Н.Ю., Кошлакова Ю.Б., Боровкова Д.А. Самооценка и уверенное поведение: учеб.пособие – 2-е изд., испр. М.: Издательский центр «Академия», 2013, 160 с.

7. Медведева Г.П. Деловая культура: учеб.для студ.учреждений среднего проф.образования / Г.П. Медведева, 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. 320с.

8. Мухина В.С. Возрастная психология. Феноменология развития: учебник для студ.высш.учеб.заведений / В.С. Мухина – 13-е изд., перераб.и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. 656с.

9. Стояренко Л.Д., Самыгин С.И. Психология общения: учебник, среднее профессиональное образование / Л.Д. Столяренко, С.И. Самыгин. – Изд. 2-е. – Ростов на Дону: Феникс, 2017. 317с.

Дополнительные источники

1. Носс И.Н. Профессиографический аспект профессиональной психодиагностики // Мир психологии. 2006. №3. С. 192—203.

3. Рогов Е.И. Выбор профессии. Становление профессионала. М., 2003. 336с.

4. Самоопределение личности школьника в профильном обучении: Учеб.- метод. пособие / Под ред. А.П. Тряпицыной. СПб.: КАРО, 2013. 352 с.

5. Собчик Л.Н. Психодиагностика в профориентации и кадровом отборе. СПб.: изд. «Речь», 2011. 72 с.

Периодические издания

1. Культурно-историческая психология [Электронный ресурс].

URL: <http://psyj.oumals.ru/kip/index.shtml>

2. Психологическая наука и образование [Электронный ресурс].

URL:<http://psyjournals.ru/psyedu/index.shtml>

Интернет-ресурсы

1. Центр тестирования и развития [Электронный ресурс]: Гуманитарные технологии. Профорентация: Кем статья. URL: <http://www.proforientator.ru/>.
2. Academia [Электронный ресурс]: Издательский центр «Академия». www.academia-moscow.ru.
3. Школьный психолог [Электронный ресурс]. URL: <http://psy.1september.ru/>.

Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Программный пакет MSOffice, включающий программу PowerPoint, InternetExplorer.
2. Аудитория для проведения практических занятий должна быть оснащена мультимедийным компьютером с предустановленным программным обеспечением с возможностью ввода информации с CD-Ри DVD-Рносителей, а также USBFlashнакопителей, выводом информации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;	Оценка выполнения практического задания
- использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;	Оценка выполнения практического задания

<p>- на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;</p>	<p>Оценка выполнения практического задания</p>
<p>- планировать и составлять временную перспективу своего будущего;</p>	<p>Оценка выполнения практического задания</p>
<p>- успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;</p>	<p>Оценка выполнения практического задания</p>
<p>Знания:</p>	
<p>- необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения;</p>	<p>Оценка результатов индивидуального задания</p>
<p>- простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека:</p>	<p>Оценка результатов индивидуального задания</p>
<p>- современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;</p>	<p>Оценка результатов индивидуального задания</p>

<p>- основные принципы и технологии выбора профессии;</p>	<p>Оценка результатов индивидуального задания</p>
<p>- методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.</p>	<p>Оценка результатов индивидуального задания</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ

2024

Адаптированная программа по профессии 16635 Повар составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, Адаптирована для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без получения среднего общего образования сроком обучения 1год 10мес, методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Организация разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум».

Разработчик: Кунгурова Наталья Рашидовна, преподаватель ГАПОУ ИО «ЗАПТ»,

СОДЕРЖАНИЕ

- 2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины адаптирована для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья составлена в соответствии с основной профессиональной образовательной программой в соответствии с по профессиям СПО 19.01.17 Повар, кондитер

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

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

В результате изучения учебной дисциплины «Основы экономики» обучающийся должен:

уметь:

- рассчитывать производственный цикл в различных типах производства, параметры потока.
- рассчитывать важнейшие показатели эффективного использования основных средств.
- рассчитывать показатели оборачиваемости оборотных средств.
- рассчитывать цену товара.
- рассчитывать уровень рентабельности.
- **Знать:**
- классификацию материально-технических ресурсов и показатели их использования.
- основные признаки организации (предприятия);
- трудовые и финансовые ресурсы отрасли, показатели их эффективного использования.
- производственную структуру организации (предприятия);
- состав и структуру оборотных средств и их использование в отрасли, организации (предприятии);
- классификацию затрат себестоимости
- структуру ценообразования, ее отраслевые особенности;
- источники образования прибыли;
- источники финансовых ресурсов организации (предприятия);

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

- для получения и оценки экономической информации;
- составления семейного бюджета;
- оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, члена семьи и гражданина.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	24
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	16
в том числе:	
лабораторные занятия	10
практические занятия	
контрольные работы	1
<i>Промежуточная аттестация аттестация в форме зачета</i>	

2.2. тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы экономики»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
1 курс				
Раздел 1. Экономика и экономическая наука			16	
Тема 1.1. Главные вопросы основы экономики	Содержание учебного материала			
	1	Введение. Понятие основы экономики. Основы хозяйственной жизни человечества Содержание дисциплины и ее задачи. Связь с другими науками. Роль экономики при подготовке специалистов в современных условиях. Понятие об экономике. Даровые блага. Экономические блага. Факторы производства.	2	1
	2	Главные вопросы экономики. Факторы производства	2	2
	3	Прибыль. Структура прибыли. Планирование прибыли. Рентабельность. Рента. Земельная рента. Научные подходы к категории процент. Основные теории происхождения процента.	2	2
	Практическое занятие №1 «Расчет прибыли и рентабельности продукции»		2	
Тема 1.2. Типы экономических систем	Содержание учебного материала			
	1	Типы экономических систем. Традиционная экономика. «Чистая» рыночная экономика. Механизм свободного образования цен. Принцип рациональности. Основные государственные функции при рыночной экономике. Административно-командная экономика. Условия функционирования командной экономики. Смешанная экономика. Модели смешанной экономики.	4	2
Раздел 2. Семейный бюджет			3	
Тема 2.1 Доходы и расходы семьи	Содержание учебного материала			
	1.	Семейный бюджет. Источники доходов семьи, основные виды расходов семьи. Сбережения населения.	1	2
	Практическое занятие №2 «Составление бюджета семьи»		1	
Раздел 3. Рыночная			5	

экономика			
Тема 3.1. Рыночный механизм. Рыночное равновесие	Содержание учебного материала		
	1.	Спрос Круговорот производства и обмена продукции в экономической системе. Закон спроса. Факторы, влияющие на спрос. Агрегированная функция спроса. Концепция равновесия рынка. Устойчивость равновесия. Эластичность спроса по цене. Эластичность спроса по доходу. Перекрестная эластичность спроса.	2
	2.	Предложение Закон предложения. Эластичность предложения. Рыночные структуры.	2
	Практическое занятие №3 «Анализ спроса и предложения, рыночного равновесия»		2
Тема 3.2. Экономика фирмы: цели, организационные формы	Содержание учебного материала		
	1.	Предприятие (фирма). Основные признаки предприятия. Предпринимательская деятельность. Виды предпринимательской деятельности. Цели предпринимательской деятельности. Структура целей организации, ее миссия.	2
Контрольная работа по разделам «Рыночная экономика»			3
		Итого:	16

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета экономики

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для обучающихся

- Волков О.И., Скляренко В.К. Экономика предприятия. – М., 2013.
- Гомола А.И. Гражданское право: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений. – 5-е изд., испр. и доп. – М., 2015.
- Гомола А.И. Профессии в сфере экономики и управления: учеб. пособ. – М., 2012.
- Гомола А.И. Бизнес-планирование. Уч. пособие для СПО. – М., 2015.
- Гомола А.И., Кириллов В.Е., Кириллов С.В. Бухгалтерский учет. Учебник. – 3-е изд., испр. и доп. – М., 2014.
- Гражданский кодекс РФ с изменениями и дополнениями. – М., 2014.
- Грузинов В.П. Экономика предприятия. – М., 2013.
- Грязнова А.Г., Юданов А.Ю., ред. Микроэкономика: практический подход. (Managerial Economics) – М., 2014.
- Камаев В.Д. Экономическая теория: краткий курс: учебник. – 2-е изд., стер. – М., 2015.
- Кожевников Н.Н. Основы экономики. Учебник для ссузов. – М., 2015.
- Нуреев Р.М. Курс микроэкономики. – М., 2013.
- Сафонов Н.А. Экономика предприятия. – М., 2014.
- Слагода В.Г. Экономическая теория: уч. пособие. – 2-е изд., испр. и доп. – М., 2015.
- Соколинский В.М. Экономическая теория: уч. пособие. – 3-е изд., стер. – КноРус, 2014.
- Соколова С.В. Основы экономики. Учебник для НПО. – М., 2013.
- Соколова С.В. Основы экономики. Рабочая тетрадь к учебнику для НПО. – М., 2014.
- Тарасевич Л.С., Гребенников П.И., Леусский А.И. Микроэкономика. Учебник. – М., 2014.
- Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник для НПО. – М., 2014.
- Чуев И.Н., Чуева Л.Н. Экономика предприятия: Учебник. – 4-е изд., перераб. и доп. – М., 2015.
- Экономика предприятия (фирмы): Практикум/ Под ред. проф. О.И. Волкова, проф. В.Я. Позднякова. – М., 2015.

Для преподавателей

- Сергеев И.В., Веретенникова И.И. Экономика организаций (предприятий): учеб. / под ред. И.В. Сергеева. – 3-е изд., перераб. и доп. – М., 2014.
- Черемных Ю.Н. Микроэкономика. Продвинутый уровень: Учебник. – М., 2015.
- Экономика организации (предприятия): учебник/ под ред. Н.А. Сафронова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М., 2014.
- Экономика предприятия: Учебник / под ред. проф. В.Я. Горфинкеля, проф. В.А. Швандара. – 4-е изд., перераб. и доп. – М., 2013.
- Экономическая теория / под ред. А.И. Добрынина, Л.С. Тарасевича, 3-е изд. – СПб., 2014.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоение знаний:	
функции денег	Тестирование Устный опрос Заслушивание рефератов
банковскую систему	Тестирование Устный опрос Заслушивание рефератов
причины различий в уровне оплаты труда	Тестирование Устный опрос Заслушивание рефератов
основные виды налогов	Тестирование Устный опрос Заслушивание рефератов
организационно-правовые формы предпринимательства	Тестирование Устный опрос Заслушивание рефератов
виды ценных бумаг	Тестирование Устный опрос Заслушивание рефератов
факторы экономического роста	Тестирование Устный опрос Заслушивание рефератов
Освоение умений:	
приводить примеры: факторов производства и факторных доходов, общественных благ, российских предприятий разных организационных форм, глобальных экономических проблем	Практическая работа Тестирование
описывать: действие рыночного механизма, основные формы заработной платы и стимулирования труда, инфляцию, основные статьи госбюджета России, экономический рост, глобализацию мировой экономики	Практическая работа Тестирование
объяснять: взаимовыгодность добровольного обмена, причины неравенства доходов, виды инфляции, проблемы международной торговли	Практическая работа Тестирование

АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 02 ОХРАНА ТРУДА

2024

Адаптированная программа профессиональной учебной дисциплины «Охрана труда» предназначена для профессиональной подготовки рабочих для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии Повар утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н, ФГОС СПО по профессии Повар от 02.08.2013 г №798 методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью). С учетом их психофизических особенностей.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум»

Разработчики:

Блинова Светлана Михайловна, преподаватель ГАПОУ ИО «ЗАПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

- 6. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 8. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 9. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Адаптированная программа предназначена для изучения учебной дисциплины при получении среднего профессионального образования в пределах освоения 16675 «Повар»

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Приобретение обучающимися знаний в области охраны труда и производственной безопасности жизнедеятельности на предприятиях общественного питания, освоение безопасных методов организации труда и технологии производства.

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

- использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;
- правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;
- оценивать условия труда и уровень травм безопасности;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

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

- основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- правила производственной санитарии;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	24
контрольные работы	1
Самостоятельная работа студента (всего)	-
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4	5
Раздел 1.		Общие вопросы охраны труда		
Тема 1.1 Государственное регулирование в сфере охраны труда	1.	Содержание учебного материала: Правовые основы охраны труда.	1	1
	2.	Практическое занятие № 1. Основные понятия, термины и определения в сфере безопасности и охраны труда.	1	
Тема 1.2 Основные положения трудового права	3.	Содержание учебного материала: Трудовой договор. Понятие рабочего времени.	1	1
	4.	Практическое занятие № 2. Права и обязанности работников по соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка	1	
	5.	Практическое занятие № 3. Обязанность и ответственность должностных лиц по соблюдению требований законодательства о труде и его охране	1	
	6.	Практическое занятие № 4. Охрана труда женщин и молодежи. Гарантии и компенсации по условиям труда	1	
Тема 1.3 Организация работы по охране труда на предприятии	7.	Содержание учебного материала: Функции и задачи управления охраной труда на предприятии.	1	1
	8.	Практическое занятие № 5. Способы обучения работающих безопасным методам труда на производстве	1	
Тема 1.4 Производственный травматизм и профессиональная заболеваемость	9.	Содержание учебного материала: Классификация опасных и вредных производственных факторов. Причины возникновения, расследование и учет несчастных случаев и профессиональных заболеваний	1	1
	10.	Практическое занятие № 6. Обязательное социальное страхование от несчастных случаев	1	
	11.	Практическое занятие № 7. Причины возникновения, расследование и учет профессиональных заболеваний	1	
	12.	Практическое занятие № 8. Средства коллективной защиты от травм	1	

	13.	Практическое занятие № 9. Средства индивидуальной защиты от травм	1	
	14.	Практическое занятие № 10. Профилактика профессиональных заболеваний	1	
	15.	Практическое занятие № 11. Первая помощь при ушибе, вывихе, переломе, падении на скользкой поверхности.	1	
	16.	Практическое занятие № 12. Первая помощь при ранениях и кровотечениях	1	
	17.	Практическое занятие № 13. Первая помощь при ожогах глаз, тепловом ударе	1	
	18.	Практическое занятие № 14. Первая помощь при острых отравлениях	1	
	19.	Практическое занятие № 15. Первая помощь при поражении электрическим током	1	
Раздел 2		Требования безопасности при ведении технологических процессов		
Тема 2.1 Безопасность труда на пищевом производстве	20.	Содержание учебного материала: Безопасность труда на пищевом производстве	1	1
Раздел 3		Производственная безопасность		
Тема 3.1 Обеспечение электробезопасности	21.	Содержание учебного материала: Обеспечение электробезопасности	1	1
	22.	Практическое занятие № 16. Действие электрического тока на человека	1	
	23.	Практическое занятие № 17. Факторы, влияющие на степень поражения электрическим током	1	
	24.	Практическое занятие № 18. Меры защиты от поражения электрическим током	1	
Тема 3.2 Меры безопасности при эксплуатации	25.	Содержание учебного материала: Меры безопасности при эксплуатации водогрейных котлов.		1
	26.	Практическое занятие № 19. Причины взрывов баллонов и обеспечение безопасности при их эксплуатации	1	

водогрейных котлов.	27.	Практическое занятие № 20 Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок	1	
	28.	Практическое занятие № 21 Меры безопасности при эксплуатации газового хозяйства	1	
Раздел 4.		Производственная санитария и гигиена труда		
Тема 4.1 Вредные вещества и меры защиты	29.	Содержание учебного материала: Определение и характеристика вредных веществ	1	1
	30.	Практическое занятие № 22. Гигиеническая оценка условий труда	1	
	31.	Практическое занятие № 23 Классификация вредных веществ	1	
Тема 4.2 Микроклимат на рабочих местах и меры его обеспечения	32.	Содержание учебного материала: Микроклимат и его показатели. Освещение производственных помещений	1	1
Тема 4.3 Средства индивидуальной защиты	33.	Содержание учебного материала: Классификация средств индивидуальной защиты	1	1
Раздел 5.		Пожаровзрывобезопасность		
Тема 5.1 Организация пожарной безопасности	34.	Содержание учебного материала: Причины пожаров и взрывов. Организация пожарной охраны	1	1
	35.	Практическое занятие № 24. Первичные средства пожаротушения	1	
	36.	Контрольная работа	1	
		<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>		
		Всего	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы в наличии имеется учебный кабинет «Охрана труда».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

Технические средства обучения: компьютер, телевизор.

3.2. Информационное обеспечение

Основная литература:

1. Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов «Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании»: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. Изд. центр «Академия», 2018 г.

Дополнительная литература:

1. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту, учеб. пособие для НПО и СПО - М.:ИРПО изд.центр «АКАДЕМИЯ», 2000-224с.

2. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания (1-е изд.) учеб.пособие 2014

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации
2. Гражданский кодекс Российской Федерации.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
5. Уголовный кодекс Российской Федерации
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. 8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Интернет-источники:

1. <https://ohranatruda.ru/> –информационный портал Охраны труда в России
2. <http://www.unitalm.ru/blog/> - блог по охране труда учебно-методического центра Юнитал-М
3. <https://блог-инженера.рф> – блог инженера по охране труда Антона Хабирова
4. <http://www.trudcontrol.ru/> - Информационный портал
5. <https://www.tehdoc.ru/> - Охрана труда и промышленная безопасность
6. <https://action-press.ru/> - Электронный журнал «Охрана труда: просто и понятно»
7. <https://онлайнинспекция.рф> – консультации по вопросам трудового права и охраны труда
8. <http://regulation.gov.ru/> - федеральный портал нормативных правовых актов

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий. В завершении освоения дисциплины проводится зачет.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
УМЕТЬ:	
использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;	Беседа Текущий опрос
организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;	тестирование
правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;	Тестирование Фронтальный опрос
оценивать условия труда и уровень травм безопасности;	Беседа Текущий опрос
вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;	Беседа Текущий опрос
ЗНАТЬ:	беседа
-правила производственной санитарии;	
основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;	Беседа Фронтальный опрос
обязанности работников в области охраны труда;	тестирование
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	Беседа Текущий опрос
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.	Беседа Текущий опрос

**АДАптированная программа учебной дисциплины
ОП 03. Калькуляция и учёт в общественном питании**

2024

Адаптированная программа по профессии 16675 Повар составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Адаптирована для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без получения среднего общего образования сроком обучения 1год 10мес, методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Организация-разработчик: ГАПОУ ИО «ЗАПТ»

Разработчик:

Кунгурова Наталья Рашидовна мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

10. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
11. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
12. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
13. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Калькуляция и учёт в общественном питании

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины предназначена для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям;
- Проводить инвентаризацию и оформлять её результаты;
- Производить калькуляцию свободных розничных цен;
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать
- Цели задачи и сущность бухгалтерского учёта;
- Документы хозяйственных операций;
- Организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии общественного питания
- Порядок проведения инвентаризации;
- Механизм ценообразования на продукцию и услуги.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	56
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
практические занятия	39
контрольные работы	2
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. тематический план и содержание учебной дисциплины Калькуляция и учёт в общественном питании

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2		4
Раздел 1. Основы теории бухгалтерского учёта		35	
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала		
	1 Предмет и метод бухгалтерского учёта ,понятия о документах учёта ,правила хранения бухгалтерских документов , история развития средств вычисления. Микрокалькуляторы: классификация, ,операции по вычислению. Решение задач.	3	2
	Практическое занятие	4	
	Составление первичных документов. Исправление ошибок в документах		
Тема 1.2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	7	
	1 Цена понятие, назначение. Виды цен применяемых в общественном питании. Торговая наценка, её назначение, размеры.	2	2
	2 Калькуляция : определение, назначение, исходные данные ,последовательность этапов. План- меню, его содержание и назначение..	2	2
	3 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания .Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства	3	2
	Практические занятия	20	
	Определение норм вложения сырья с учётом взаимозаменяемости продуктов	4	
	Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей	4	
	Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из мяса	4	
	Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из мяса птицы	4	
	Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы	4	
	Контрольная работа № 1 «Основы теории бухгалтерского учёта»	1	
Раздел 2. Бухгалтерский учёт в общественном питании		20	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	2	

Учёт сырья, товаров и тары в кладовых	1	Материальная ответственность :понятие ,организация .документальное оформление. Документальное оформление поступления сырья ,продуктов и тары .Отпуск продуктов и тары из кладовой. Товарная книга: назначение ,порядок ведения . Отчётность материально-ответственных лиц по товарам и таре.		2
	Практические занятия		6	
	Составление товарных накладных		3	
	Оформление накладных на отпуск продуктов и тары со склада		3	
Тема 2.2. Учёт сырья на производстве	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Документальное оформление реализации готовой продукции в зал в зависимости от назначения , формы обслуживания. Отчётность о реализации изделий кухни		
	Практические занятия		5	
	Оформление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции		2	
	Оформление наряда заказа и отчёта по цеху (по заданию преподавателя)		2	
	Отражение движения кассовых документов на счетах бухгалтерского учета.		1	
Тема 2.3 Инвентаризация на предприятиях общественного питания	Инвентаризация : понятие, задачи, сроки проведения. Документальное оформление. Выявление результатов .		2	
	Практические занятия Оформление инвентаризационной описи и сличительной ведомости		2	
Контрольная работа № 2 «Бухгалтерский учёт в общественном питании»				
Зачёт			1	
Итого			56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Реализация программы учебной дисциплины осуществляется наличие учебного кабинета « Теоретический кабинет по профессии «Повар»;
«Лабораторно- практический кабинет по профессии «Повар»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. кабинет «Теоретический кабинет по профессии «Повар»;

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- контрольно – измерительные материалы;
- комплект карточек – заданий;

Технические средства обучения:

- компьютер, проектор;
- калькулятор;
- образцы действующего оборудования, для обработки овощей;
- комплект учебно-методической документации;

Наглядные пособия:

таблица «Нормы отходов и потерь при холодной обработке овощей»;
плакат «Простые и сложные формы нарезки картофеля»;
«Простые и сложные формы нарезки свеклы и лука»;

2. Лаборатория «Лабораторно- практический кабинет по профессии «Повар»

- производственные столы;
- рабочие места в лаборатории;
- комплект инструкционных карт по темам Учебной дисциплины
- производственный инвентарь и различные приспособления;
- весы (электронные или ВНЦ);
- производственное оборудование:

плита электрическая стационарная;

плита электрическая бытовая;

холодильник;

мясорубка электрическая бытовая;

блендер; миксер;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для нач. проф. образования. М. :

Издательский центр «Академия», 2011

2. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. М. :

Издательский центр «Академия»,2011

3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.

Рабочая тетрадь. М.: Издательский центр «Академия», 2009

4. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар». М. :

Издательский центр «Академия», 2011

5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и

санитарии. М. : Издательский центр «Академия», 2011

6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания.

Рабочая тетрадь. М. : Издательский центр «Академия», 2010

7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М. :

Издательский центр «Академия», 2011

Дополнительные источники:

1. Амфимова Н. А. Кулинария «повар-кондитер». М; ПрофОбрИздат, 2012
2. Ботов Т. И. «Тепловое и техническое оборудование предприятия торговли и общественного питания», 2011
3. Дубцов Г. Г. «Товароведение пищевых продуктов», 2012
4. Золин В. П. «Технологическое оборудование предприятия общественного питания», 20125. Качурина Т. А. Кулинария «Рабочая тетрадь», 2011
6. Мартинчик А. Н. «Физиология питания, санитария и гигиена», 2012
7. Матюхина З. П. «Товароведение пищевых продуктов», 2012
8. Матюхина З. П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», 2012
9. Похлебкин В. В. «Все рецепты», 2011
10. Потапова Н. И. «Калькуляция и учет » (рабочая тетрадь), 2012
11. Сдобнов А. И. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», 2011
12. Татарская Л. Л. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», 2013
13. Усов В. В. «Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания», 2012

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь – Оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям;	Письменная проверка
– Проводить инвентаризацию и оформлять её результаты;	Письменная проверка
– Производить калькуляцию свободных розничных цен;	Письменная проверка
Знать	
– Цели задачи и сущность бухгалтерского учёта;	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
– Организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии общественного питания	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
– Порядок проведения инвентаризации;	Оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ
– Механизм ценообразования на продукцию и услуги.	

**АДАптированная рабочая программа учебной
дисциплины
ОП. 05 сервировка стола**

2024

Адаптированная программа по профессии 16675 Повар составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Адаптирована для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без получения среднего общего образования сроком обучения 1год 10мес, методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Автор: Кунгурова Наталья Рашидовна, преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оборудование предприятий общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа общепрофессионального цикла может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар,

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональный цикл

1.3. Цели и задачи дисциплины – Результат освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовать свое рабочее место в соответствии с полученным заданием;
- Сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;
- складывать салфетки для повседневного и праздничного стола,
- составлять меню к завтраку, обеду, ужину, празднику.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- нормативно-техническую документацию;
- посуду, приборы для сервировке стола;
- Столовое белье, формы складывания салфеток.

1

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	20
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	20
в том числе:	
практические занятия	14
контрольные работы	
Промежуточная аттестация зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Сервировка стола

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1 Введение.	Содержание учебного материала	1	
	1 Введение. Задачи и содержания предмета. Развитие общественного питания в сфере обслуживания.		<i>1</i>
Тема 2. Посуда для сервировки.	Содержание учебного материала	4	2
	1 Назначение и использование металлической, стеклянной, хрустальной, керамической, фарфоровой, деревянной посуды для сервировки стола.		
	Практическая работа Применение различной посуды, уход и хранение.		
Тема 3 Столовые приборы.	Содержание учебного материала	4	2
	1 Назначение и использование основных приборов.		
	2 Назначение и использование вспомогательных приборов.		
Тема 4 Столовое белье.	Содержание учебного материала	4	2
	1. Выбор столового белья.		
	2. Украшение скатертей.		
	3. Выбор салфеток формы складывания салфеток.		
	Практические занятия. Складывание салфеток различными формами.		
Тема 5 Сервировка стола.	Содержание учебного материала	3 4	
	1 Сервировка стола к завтраку.		
	2 Сервировка стола к обеду.		
	3 Сервировка стола к ужину.		
	4 Сервировка праздничного стола.		
	Практические занятия. Сервировка стола к обеду ужину, праздничного стола		
Тема 6 Составление меню.	Содержание учебного материала	4	
	1 Правила составления меню .Ассортимент блюд.		
	2 Подача холодных, горячих закусок. Подача супов		

	Подача вторых горячих блюд. Подача холодных и горячих напитков.		
	Практические занятия. Отработка подачи различных блюд.	4	
	Итоговая контрольная работа	1	
		20часов	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета по профессии Повар, лабораторно-практического кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по профессии Повар:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам.

Оборудование лабораторно-практического кабинета:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд;
- столовые приборы;
- столовое белье, скатерти, салфетки.

Реализация программы дисциплины предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Технические средства обучения: мультимедиапроектор, обучающие программы по дисциплине.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочее место преподавателя
- рабочие места учащихся
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд;
- столовые приборы;
- столовое белье, скатерти, салфетки

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- организовать свое рабочее место в соответствии с полученным заданием;	оценка результатов выполнения практических работ
- Сервировать стол к завтраку, обеду, ужину:	наблюдение оценка результатов выполнения практических работ
- складывать салфетки для повседневного и праздничного стола,	оценка результатов выполнения практических работ наблюдение
- составлять меню к завтраку, обеду, ужину, празднику	оценка результатов выполнения практических работ
Знания:	
- нормативно-техническую документацию;	оценка результатов выполнения практических работ
- посуду, приборы для сервировке стола;	тестирование контрольная работа
- Столовое белье, формы складывания салфеток.	оценка результатов выполнения практических работ

**АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
СД.01 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

2024

Адаптированная программа по профессии 16675 Повар составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Адаптирована для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без получения среднего общего образования сроком обучения 1год 10мес, методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Автор: Ступина Кунгурова Наталья Рашидовна, мастер производственного обучения
ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

СОДЕРЖАНИЕ

14. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

15. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

16. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

17. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оборудование предприятий общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа общепрофессионального цикла может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар,

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный цикл

1.3. Цели и задачи дисциплины – Результат освоения дисциплины:

обучающиеся должны знать:

- классификацию, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, -правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования; -основные положения по охране труда и противопожарной безопасности;
- правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;
- причины возникновения и профилактику производственного травматизма.

Обучающиеся должны уметь:

- подбирать необходимое оборудование;
- оценивать эффективность его использования;
- эксплуатировать торгово-технологического оборудование с соблюдением правил безопасности;
- осуществлять мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профзаболеваний.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	56
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
практические занятия	39
контрольные работы	
Промежуточная аттестация экзамен	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Оборудование предприятий общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Охрана труда и техника безопасности			10	
Тема 1.1 Техника безопасности.	Содержание учебного материала.		5	2
	1	Пожарная безопасность. Электробезопасность		
	2	Безопасные условия труда, производственный травматизм, первая доврачебная помощь		
	Практическая работа № 1 Оказание первой доврачебной помощи при травмах, порезах, ожогах		5	
Раздел 2. Механическое оборудование.			45	
Тема 2.1. Введение.	Содержание учебного материала		1	1
	1	Введение. Основные определения и понятия. Предмет, цели и задачи курса, его назначение для подготовки		
Тема 2.2. Общие сведения о машинах.	Содержание учебного материала		3	2
	1	Понятие о машинах, классификация.		
	2	Основные части и детали машин их назначение.		
	3	Правила эксплуатации машин, требования безопасности труда.		
	Практическая работа № 2 Изучение деталей машин		3	
Тема 2.3 Универсальные приводы.	Содержание учебного материала		4	2
	1	Назначение, принцип устройства.		
	2	Универсальные приводы общего назначения.		
	3	Универсальные приводы специального назначения.		
	4	Правила эксплуатации и безопасности труда.		
	Практическая работа № 3		4	

	Сборка и эксплуатация универсальных приводов.			
Тема 2.4 Машины для обработки овощей.	Содержание учебного материала		12	2
	1.	Характеристика машин, их классификация.		
	2.	Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов		
		Машины и механизмы для нарезки сырых и вареных овощей, для протирания		
	4	Механизмы для перемешивания салатов и винегретов.		
	Практические занятия №3 Сборка и эксплуатация картофелечистки.		6	
Тема 2.5 Машины для обработки мяса и рыбы.	Содержание учебного материала		16	
	1	Характеристика машин, их классификация.		
	2	Мясорубки с индивидуальным приводом и универсальным приводом.		
	3	Фаршемешалки, мясорыхлители, машины для измельчения сухарей.		
	4	Правила эксплуатации и техника безопасности.		
	Практические занятия №4 Сборка и эксплуатация мясорубок, фаршемешалок, машины для измельчения сухарей.		8	
Тема 2.6 Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	Содержание учебного материала		5	
	1	Назначение, устройство, правила эксплуатации.		
	2	Правила техники безопасности.		
	Практические занятия №5 Эксплуатация хлеборезательных машин.		4	
Контрольная работа по теме «Механической оборудование».		2		
Раздел 3. Тепловое оборудование.			13	
Тема 3.1 Варочно-жарочное оборудование.	Содержание учебного материала.		5	2
	1	Плиты электрические. Общие сведения.		
	2	Правила эксплуатации.		
	3	Жарочные и пекарные шкафы. Правила эксплуатации.		
	Практическая работа №6 Эксплуатация плит электрических. Эксплуатация жарочного шкафа.		4	

Раздел 4. Холодильное оборудование.			6	
Тема 4.1. Торговое холодильное оборудование.		Содержание учебного материала	5	2
	1	Значение холодильного оборудования, холодильных агентах		
	2	Назначение, правила эксплуатации холодильных шкафов, камер, прилавков-витрин. Правила техники безопасности		
	Практическая работа № 7 Эксплуатация холодильных шкафов, камер, прилавков.		5	
			56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета по профессии Повар, лабораторно-практического кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по профессии Повар:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам.

Оборудование лабораторно-практического кабинета:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, и др.);
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;

Реализация программы дисциплины предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Технические средства обучения: мультимедиапроектор, обучающие программы по дисциплине.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочее место преподавателя
- рабочие места учащихся
- наборы деталей машин,

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий дополнительной литературы

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, учебник для нач. проф. образования /М.И. Ботов. – М.: издательский центр «Академия», 2010. - 496 с.
2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания, справочник / В.Д. Елхина. - М.: издательский центр «Академия», 2009. – 336 с.
3. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания, учебное пособие/ Т.А. Сопачева. - М.: издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
-подбирать необходимое оборудование;	Наблюдение оценка результатов выполнения практических работ
Оценивать эффективность использования оборудования.	наблюдение оценка результатов выполнения практических работ
эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности	оценка результатов выполнения практических работ решение задач
осуществлять мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профзаболеваний;	оценка результатов выполнения практических работ
Знания:	
виды машин и механизмов, принцип действия, -правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;	тестирование
-классификацию, назначение, устройство основных узлов,	тестирование контрольная работа
-правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;	оценка результатов выполнения практических работ
основные положения по охране труда и противопожарной безопасности;	устный опрос тестирование
-правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;	оценка результатов выполнения практических работ
-причины возникновения и профилактику производственного травматизма действия	Тестирование оценка результатов выполнения практических работ

АДАптированная рабочая программа учебной дисциплины

**ПД.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И
ГИГИЕНЫ**

2024

Адаптированная программа по профессии 16675 Повар составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Адаптирована для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без получения среднего общего образования сроком обучения 1год 10мес, методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Организация разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум».

Разработчик: Кунгурова Наталья Рашидовна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ»

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины по профессии 16675 Повар составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Адаптирована для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	20
контрольные работы	2
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы физиологии.		9	
Тема 1.1. Пищевые вещества и их значение	Содержание учебного материала	3	
	1 Значение питания в жизни человека. Питание, пища, пищевые вещества. История и эволюция питания человека.		1
	2 Белки. Функции белка. Строение и аминокислотный состав белков. Пищевая ценность белков. Переваривание белков и усвоение аминокислот. Пути расщепления аминокислот. Потребность в белке.		2
	3 Жиры. Строение и классификация жиров в пище. Переваривание и всасывание жиров. Незаменимые жирные кислоты. Значение холестерина и пищевых жиров в развитии атеросклероза. Жиры в пищевых продуктах.		2
	4 Углеводы. Строение, классификация и свойства углеводов пищи. Углеводы в пищевых продуктах.		2
Тема 1.2. Витамины. Минеральные вещества.	Содержание учебного материала	2	
	1 Витамины в питании и профилактика витаминной недостаточности. Физиологическая роль витаминов. Недостаточность витаминов: авитаминозы и гиповитаминозы. Потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи. Профилактика недостаточности витаминов.		2
	2 Минеральные вещества. Общие функции минеральных веществ. Пища – источник минеральных веществ. Физиологическое значение отдельных минеральных веществ. Вода. Функции воды. Потребность в воде.		2
Раздел 2. Физиология пищеварения, питание различных групп населения.		13	
Тема 2.1. Физиология пищеварения. Обмен веществ.	Содержание учебного материала	4	
	1 Пищеварительная система человека. Всасывание пищевых веществ. Усвояемость пищи. Аппетит и голод. Четыре основных вкуса. Непереносимость пищи.		2
	2 Обмен веществ и энергии. Общие понятия об обмене веществ. Суточный расход энергии человека. Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен. Энергетические затраты организма и потребность в энергии. Пища как источник энергии. Баланс энергии. Регуляция массы тела.		2
Тема 2.2. Питание различных групп населения.	Содержание учебного материала	4	
	1 Рациональное сбалансированное питание. Рацион питания. Нормы и принципы. Особенности питания детей и подростков. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Суточная потребность человека в питательных веществах.		2
	2 Лечебное питание. Задачи и принципы лечебного питания. Характеристика диет. Лечебно – профилактическое питание. Вегетарианство. «Модные» диеты и забота о внешнем виде и фигуре.		2
	Контрольная работа	1	
	По темам раздела 1,2.		
Раздел 3. Основы		24	

гигиены и санитарии			
Тема 3.1. Санитарная оценка доброкачественности пищевых продуктов	Содержание учебного материала	3	
	1 Методы исследований доброкачественности пищевых продуктов.		1
	2 Признаки доброкачественности и порчи пищевых продуктов.		2
	Практические работы	2	
	Методы исследований доброкачественности пищевых продуктов.		
Тема 3.2. Основы санитарии и гигиены	Содержание учебного материала	3	
	1 Гигиена труда, личная гигиена работников общественного питания.		2
	2 Производственный травматизм, меры предупреждения производственного травматизма. Оказание доврачебной помощи пострадавшим.		2
	Практические работы	2	
	Личная гигиена работников общественного питания		
Тема 3.3. Санитарные требования.	Содержание учебного материала	4	
	1 Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания.		2
	2 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.		1
	3 Санитарные требования к хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к срокам реализации пищевых продуктов		2
	4 Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарные требования к обслуживанию посетителей.		2
	Практическое занятие	2	
	Санитарные требования.		
	Контрольная работа		
	По теме: «Основы санитарии и гигиены».		
	Зачет		
	Всего	32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в кабинете физиологии питания, санитарии и гигиены.

Оборудование кабинета физиологии питания, санитарии и гигиены:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- плакаты;
- инвентарь для проверки качества пищевых продуктов;
- натуральные образцы;
- микроскопы;
- лабораторная посуда;
- таблицы калорийности;
- разделочные доски;
- видеоматериалы;
- технические средства обучения (переносной экран, ноутбук, персональный компьютер).

3.2. Информационное обеспечение дисциплины

Основные источники:

1. Мартинчик А.Н. и др. Физиология питания, санитария и гигиена: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Л.С. Трофименко. – М.: Мастерство: Высшая школа, 2009. – 192 с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования /З.П. Матюхина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 184 с.

Дополнительные источники:

3. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей».

– Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2003.-47с.

4. Федеральный закон: Выпуск 20(203). О качестве и безопасности пищевых продуктов.

– М.: ИНФРА – М. 2004.-24с.

5. Пономаренко Л.П.

О санитарно – эпидемиологической и пожарной безопасности

в общественном питании и продовольственной торговле/ Серия «Закон и общество».

Ростов н./Д: издательство «Феникс», 2002. – 128 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Защита индивидуальных заданий по оценке собственного рациона питания; оценка выполнения практического занятия по теме: Пища, ее значение в жизнедеятельности человека. Практическое занятие по теме: Инфекционные заболевания
Осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции	Оценка выполнения практического занятия по теме: Методы исследований доброкачественности пищевых продуктов. Оценка выполнения практического занятия по теме: Способы сохранения продуктов.
Соблюдать санитарно-гигиенические требования	Составление и защита таблицы по санитарно-

реализации готовой продукции	гигиеническим требованиям реализации готовой продукции. Оценка выполнения практического занятия по теме: Способы сохранения продуктов
Соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов	Контрольная работа по теме: Санитарные требования
Осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров	Оценка выполнения практического занятия по теме: Методы исследований доброкачественности пищевых продуктов. Оценка выполнения практического занятия по теме: Способы сохранения продуктов
Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила	Оценка выполнения практического занятия по теме: Личная гигиена работников общественного питания Оценка выполнения практического занятия по теме: Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания
Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	Оценка выполнения практического занятия по теме: Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания
Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	Устный опрос
Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	Оценка выполнения индивидуальной реферативной работы
Понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах	Проверка и оценка выполнения индивидуальных заданий по составлению суточной нормы потребности человека в питательных веществах
Усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее	Устный опрос
Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения	Проверка и оценка выполнения индивидуальных заданий по составлению суточной нормы потребности человека в питательных веществах
Правила личной гигиены	Письменный опрос
Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре	Тестирование по теме: Санитарные требования
Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд	Тестирование по теме: Санитарные требования
Санитарные требования к реализации готовой продукции	Тестирование по теме: Санитарные требования
Санитарные требования к обслуживанию посетителей	Тестирование по теме: Санитарные требования
Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	Тестирование по теме: Санитарные требования
Санитарно-пищевое законодательство;	Устный опрос
Основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.	Контрольная работа по теме: Пищевые отравления

**АДАптированная рабочая программа учебной
дисциплины
ПД.03. КУЛИНАРИЯ**

2024

Адаптированная программа по профессии 16675 Повар составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Адаптирована для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без получения среднего общего образования сроком обучения 1год 10мес, методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Автор: Кунгурова Наталья Рашидовна ,мастер пролизводственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Кулинария

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар.

Адаптированная программа по профессии 16675 Повар составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260506 Повар, кондитер. Адаптирована для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

профессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл

1.3. Цели и задачи дисциплины – Результат освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
- выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;
- перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель, удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;
- мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки;
- нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень, готовить полуфабрикаты.
- размораживать рыбу, мясо, птицу, производить разделку, потрошение рыбы, птицы, дичи, сельди, кильки, обработку субпродуктов;
- готовить не сложные кулинарные изделия.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
- правила нарезки хлеба;
- сроки и условия хранения очищенных овощей;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	290
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	290
в том числе:	
практические занятия	203
контрольные работы	
промежуточная аттестация экзамен	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Кулинария

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов.			76	
Тема 1.1. Характеристика традиционных видов овощей и грибов в питании	Содержание учебного материала		8	2
	1	Введение. Задачи и содержание предмета. Значение овощей в питании человека. Классификация овощей и грибов. Пищевая ценность овощей и грибов. Ассортимент, требования к качеству.		
	Практические занятия Определение качества овощей и грибов органолептическим методом. Определение ассортимента овощей.		10	2
Тема 1.2. Обработка, нарезка, различных видов овощей и грибов	Содержание учебного материала		68	2
	1	Технологический процесс первичной кулинарной обработки овощей и грибов. Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции. Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Сортировка, промывка овощей.		
	2	Технологический процесс механической кулинарной обработки свежих овощей, нарезка. Очистка овощей, ее назначение, способы. Нарезка овощей (простая, сложная), ее назначение, способы и виды нарезки. Обработка овощей для фарширования. Отходы при механической кулинарной обработки овощей. Полуфабрикаты из овощей, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения		

	3	Технологический процесс механической кулинарной обработки плодов. Обработка плодов, ягод, способы обработки, назначение. Кулинарное использование плодов. Обработка орехов, кулинарное использование. Отходы при обработке, количество, использование. Полуфабрикаты из плодов, ягод, кулинарное использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
		Технологический процесс механической кулинарной обработки свежих и консервированных грибов. Оборудование и инструменты и инвентарь для обработки овощей. Кулинарное использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	4	Технологический процесс механической кулинарной обработки переработанных плодов и овощей. Оборудование, инвентарь и инструмент для обработки переработанных овощей и грибов. Обработка соленых, квашенных, сушеных и мороженых овощей. Требования к качеству условия и сроки хранения.		
	Практические занятия Сортировка, калибровка, мойка плодов и овощей. Очистка, очистка, различные формы нарезки. Расчет нормы отходов.			
Контрольная работа по теме «Обработка овощей и грибов»		1		
Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов			46	
Тема 2.1. Тепловая кулинарная обработка овощей и грибов	Содержание учебного материала		4	2
	1	Тепловая кулинарная обработка. Классификация блюд из овощей по способу тепловой обработки. Виды тепловой кулинарной обработки, их характеристика		
Тема 2.2.	Содержание учебного материала		42	

Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	1.	Простые блюда и гарниры из отварных, припущенных овощей и грибов. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск. Требование к качеству овощных блюд. Сроки хранения		2
	2.	Простые блюда и гарниры из жареных, тушеных овощей и грибов. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск. Требование к качеству овощных блюд. Сроки хранения		
	3.	Простые блюда и гарниры из фаршированных, запеченных овощей и грибов. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск. Требование к качеству овощных блюд. Сроки хранения		
	4	Блюда из консервированных полуфабрикатов. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления. Требования к качеству.		
		Практические занятия. Приготовление блюд из вареных овощей. Приготовление блюд из жареных, тушеных овощей и грибов. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов. Приготовление блюд из консервированных овощей.	35	
	Контрольная работа по теме «Овощи, грибы и полуфабрикаты из них»		1	
Раздел 3. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			66	
Тема 3.1 Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных морепродуктов.	Содержание учебного материала			
	1	Значение рыбы в питании человека Пищевая ценность рыбы и нерыбных морепродуктов. Классификация и виды рыбы.		
	2	Механическая кулинарная обработка рыбы. Оборудование, инвентарь для обработки рыбы. Размораживание и вымачивание. Способы разделки рыбы. Обработка чешуйчатой рыбы. Обработка бесчешуйчатой рыбы. Обработка осетровых пород рыб. Отходы кулинарного использования.		
3	Механическая кулинарная обработка нерыбных морепродуктов. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки. Особенности обработки различных видов нерыбных морепродуктов.			

		Практические занятия. Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы. Расчет количества нормы отходов.	30	
Тема 3.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Содержание учебного материала		10	
	1	Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, жарки. Технология приготовления полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.		
	2	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Технология приготовления котлетной массы, требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов		
Тема 3.3 Приготовление, блюд из рыбы с костным скелетом.	Содержание учебного материала		12	
	1	Особенности приготовления блюд из рыбы. Классификация по способу тепловой обработки. Изменения и процессы, происходящие в рыбе и рыбных полуфабрикатах при тепловой обработке.		
	2	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы Ассортимент, технология приготовления блюд, правила и сроки хранения		
	3	Приготовление блюд из жареной рыбы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.		
	4	Приготовление блюд из запеченной рыбы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.		
	5	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.		
	6	Блюда из морепродуктов. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск блюд условия и сроки хранения.		
		Практические занятия Приготовление блюд из отварной рыбы. Приготовление блюд из жареной рыбы. Приготовление блюд из запеченной рыбы.	23	
Контрольная работа по теме « Рыба и нерыбные морепродукты»				

<p>Раздел 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</p>		102	
<p>Тема4.1 Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных субпродуктов.</p>	<p>Содержание учебного материала.</p>		
	<p>1 Значение мяса в питании человека. Пищевая ценность. Виды мяса. Определение доброкачественности мяса. Оборудование и инвентарь для обработки и приготовления блюд из мяса.</p>	60	
	<p>2 Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясных субпродуктов. Оттаивание, обмывание, обсушивание, разруб и обвалка. Механическая кулинарная обработка мясных субпродуктов.</p>		
	<p>3 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины баранины и свинины. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>		
	<p>4 Приготовление рубленой массы из мяса. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>		
	<p>5 Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>		
	<p>6 Блюда из мясных субпродуктов. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>		
	<p>Практическая работа. Приготовление полуфабрикатов. Приготовление рубленой массы. Приготовление котлетной массы. Приготовление блюд из субпродуктов</p>	42	
<p>Тема4.2 Обработка и</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		
	<p>1 Значение птицы в питании человека Механическая кулинарная обработка птицы. Оттаивание; опаливание; потрошение;</p>	42	

приготовление полуфабрикатов из птицы.		промывание.		
	2	Приготовление полуфабрикатов из филе птиц Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству.		
		Практическая работа. Обработка птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы.	33	
		Контрольная работа по теме «Мясо, птица и мясные продукты»	1	
		Итоговая контрольная работа	2	
		290		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета по профессии Повар, лабораторно-практического кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по профессии Повар:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам.

Оборудование лабораторно-практического кабинета:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы дисциплины предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Технические средства обучения: мультимедиапроектор, обучающие программы по дисциплине.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочее место преподавателя
- рабочие места учащихся
- комплекты измерительных средств,
- наборы деталей машин,
- образцы передач разных типов,
- образцы механизмов различных типов.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2009 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.
4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2008 г.
5. Соловьева О. М. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г. Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)

2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов
Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г.
4. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2008 г.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
-организовать свою работу в соответствии с заданием.	Наблюдение, оценка результатов выполнения практических работ
-определять качество поступившей продукции.	наблюдение оценка результатов выполнения практических работ
- готовить полуфабрикаты из овощей, грибов, мяса, птицы.	оценка результатов выполнения практических работ
-определять количество отходов при механической обработке овощей, рыбы, мяса	оценка результатов выполнения практических работ решение задач.
-готовить не сложную кулинарную продукцию.	оценка результатов выполнения практических работ
Знания:	
-нормативно правовую документацию, применяемую при работе.	оценка результатов выполнения практических работ
- понятие о механической кулинарной обработке, характеристику основных приемов	тестирование оценка результатов выполнения практических работ
-Технологический процесс обработки рыбы, мяса, птицы	оценка результатов выполнения практических работ тестирование.
-технологический процесс приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса.	устный опрос, тестирование, оценка результатов выполнения практических работ
Технологический процесс приготовления не сложной кулинарной продукции	оценка результатов выполнения практических работ тестирование

АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

2024

Адаптированная программа по профессии 16675 Повар составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Адаптирована для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без получения среднего общего образования сроком обучения 1год 10мес, методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «ЗАПТ»

Разработчик: Кунгурова Наталья Рашидовна мастер производственного обучения, первая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной практики по профессии Повар разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)

1.2. Цели и задачи учебной практики:

закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений, обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения учебной практики. В результате прохождения учебной практики обучающиеся должны приобрести практический опыт работы:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, рыбы, мяса;
- проверять органолептическим способом годность овощей, грибов, рыбы, мяса;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей, рыбы, мяса;
- обрабатывать различными методами овощи, грибы, рыбу и мясо;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи, грибы, рыбу и мясо;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей, грибов, рыбы и мяса;
- технику обработки овощей, грибов, рыбы и мяса;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей, грибов, рыбы и мяса;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей;
- правила хранения полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и мяса;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемых при приготовлении и обработке овощей, грибов, рыбы и мяса.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Количество часов на освоение учебной практики: 1380 часа

Наименование темы	Содержание учебного материала	Объём часов
		1380
Тема 1 Вводное занятие.	1. Учебная практика в формировании навыков эффективного и качественного труда. 2. Значение соблюдения производственной и технологической дисциплины	12
Тема 2. Охрана труда и пожарная	1. Требования техники безопасности на предприятиях общественного питания.	24

<p>безопасность на предприятиях общественного питания.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 2. Основные виды травматизма при работе с машинами и аппаратами. 3. Пожарная безопасность: причины, меры предупреждения, правила поведения на пожаре. 4. Самопомощь и помощь при несчастных случаях 	
<p>Тема 3 Ознакомление с предприятиями общественного питания.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Общая характеристика предприятия. 2. Системы контроля качества продукции. 3. Ознакомление с работой цехов предприятия. 	<p>18</p>
<p>Тема 4 Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов приготовление полуфабрикатов.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. 2. Понятие о технологическом процессе предприятия общественного питания, сырье, полуфабрикатах, готовой продукции. 3. Значение овощей в питании, их пищевая ценность. 4. Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ. 5. Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. 6. Промывка овощей. 7. Сортировка овощей, ее назначение, виды. (ручная и машинная), характеристика. 8. Особенности промывки картофеля, корнеплодов, капусты, плодовых и листовых овощей и зеленого лука. 9. Очистка овощей, ее назначение, способы (ручная и машинная), их характеристика. 10. Особенности очистки картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых и листовых овощей в зависимости от кулинарного использования. 11. Нарезка овощей, ее значение, способы нарезки (ручная и машинная), их характеристика. 12. Значение правильной нарезки, кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд. 13. Рубка и растирание некоторых видов овощей, значение этих процессов. 14. Последовательность обработки овощей для фарширования (кабачков, баклажан, помидоров, огурцов, перца, репы). 15. Обработка плодов, ягод, назначение, способы обработки, ее характеристика в зависимости от кулинарного 	<p>276</p>

	<p>использования.</p> <p>16. Кулинарное использование плодов для приготовления блюд.</p> <p>17. Механическая кулинарная обработка орехов, кулинарное использование.</p> <p>18. Отходы при механической кулинарной обработке плодов, количество, использование.</p> <p>19. Полуфабрикаты из плодов, ягод, кулинарное использование, требования к качеству условия и сроки хранения.</p> <p>20. Обработка солено-квашеных, сушеных и мороженых овощей, плодов.</p> <p>21. Обработка сульфированного картофеля.</p> <p>22. Отходы при механической кулинарной обработке овощей, плодов, количество, использование, меры по снижению.</p> <p>23. Полуфабрикаты из овощей и плодов, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование.</p> <p>24. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>25. Обработка грибов, поступающих в предприятие общественного питания, ее последовательность, кулинарное использование грибов.</p> <p>26. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	

<p style="text-align: center;">Тема 5.</p> <p>Механическая кулинарная обработка различных видов рыбы и нерыбных морепродуктов, приготовление полуфабрикатов.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. 2. Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. 3. Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. 4. Способы оттаивания рыбы. 5. Способы вымачивания соленой рыбы. Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы, рыбы осетровых пород. 6. Обработка сельди, особенности обработки некоторых видов рыб (камбалы и др.). 7. Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения. 8. Приготовление полуфабрикатов из рыбы в целом виде, тушками, натуральными порционными и панированными кусками. 9. Порядок приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жарки. 10. Панировка, ее назначение, способы панировки их характеристика 11. Приготовление льезона, красной и белой панировок. 12. Отходы при механической кулинарной обработке рыбы, количество, использование, меры по снижению. 13. Нерыбные продукты моря, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству. 14. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. 	<p>200</p>
<p style="text-align: center;">Тема 6</p> <p>Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов и приготовление полуфабрикатов.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. 2. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса. 3. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса, оттаивание мороженого мяса. 4. Кулинарное назначение отдельных частей туши. 5. Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туш. 6. Приготовление мясных полуфабрикатов. 7. Полуфабрикаты из рубленой массы. 8. Полуфабрикаты из котлетной массы. 	<p>290</p>

	<p>9. Обработка мясных субпродуктов. 10. Полуфабрикаты из мясных субпродуктов. 11. Требования к качеству и сроки хранения.</p>	
<p>Тема 7. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи, приготовление полуфабрикатов.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. 2. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки птицы и дичи. 3. Обработка сельскохозяйственной птицы, оттаивание мороженой птицы, потрошение, промывание. 4. Обработка дичи. 5. Заправка птицы и дичи. 6. Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы, технология их приготовления. 7. Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы, оттаивание мороженой птицы, потрошение, промывание. 8. Требования к качеству, условия и сроки хранения птицы и дичи. 9. Обработка пищевых отходов птицы. 10. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы. 	270
		290
<p>Тема 8 Приготовление блюд из овощей, рыбы, мяса.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей и грибов (вареных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). 2. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 3. Хранение готовой продукции и соблюдение режимов и условий хранения 4. Приготовление, оформление, отпуск блюд из отварной, припущенной, жареной и запеченной рыбы. 5. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 6. Хранение готовой продукции и соблюдение режимов и условий хранения. 7. Приготовление, оформление, отпуск блюд из рыбной котлетной массы. 8. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 	

	<p>9. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p> <p>10. Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы (отварных, жареных, тушеных, запеченных).</p> <p>11. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.</p> <p>12. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p>	
<i>Промежуточная аттестация</i>	Дифференцированный зачет	
	Итого	1380

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета по профессии Повар, лабораторно-практического кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по профессии Повар:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации по темам;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам.

Оборудование лабораторно-практического кабинета:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы дисциплины предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Технические средства обучения: мультимедиапроектор, обучающие программы по дисциплине.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочее место преподавателя
- рабочие места учащихся
- комплекты измерительных средств,
- наборы деталей машин,
- образцы передач разных типов,
- образцы механизмов различных типов.

4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2010 г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2009 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.
4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2008 г.
5. Соловьева О. М. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г. Нормативные документы:
 1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
 2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г.
4. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2008 г.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
-организовать свою работу в соответствии с заданием.	Наблюдение, оценка результатов выполнения практических работ
-определять качество поступившей продукции.	Наблюдение оценка результатов выполнения практических работ
- готовить полуфабрикаты из овощей, грибов, мяса, птицы.	оценка результатов выполнения практических работ
-определять количество отходов при механической обработке овощей, рыбы, мяса	оценка результатов выполнения практических работ решение задач.
-готовить не сложную кулинарную продукцию.	оценка результатов выполнения практических работ
Знания:	
-нормативно правовую документацию, применяемую при работе.	оценка результатов выполнения практических работ
- понятие о механической кулинарной обработке, характеристику основных приемов	Тестирование, оценка результатов выполнения практических работ
-Технологический процесс обработки рыбы, мяса, птицы	оценка результатов выполнения практических работ тестирование.
-технологический процесс приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса.	устный опрос, тестирование, оценка результатов выполнения практических работ
Технологический процесс приготовления не сложной кулинарной продукции	оценка результатов выполнения практических работ тестирование