

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области  
государственное казенное общеобразовательное учреждение Ростовской области  
«Каменская специальная школа № 15»



Утверждаю:  
Директор ГКОУ РО «Каменской  
специальной школы № 15»  
Т.А. Лещинская

**АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
(АОП ПО)**

по профессии                      «Кухонный рабочий»                      13249

форма подготовки                      очная

Нормативный срок освоения программы 1360 часов при *очной* форме подготовки.  
Квалификация выпускника                      Кухонный рабочий

2016 г.

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области  
государственное казенное общеобразовательное учреждение Ростовской области  
«Каменская специальная школа № 15»

**Утверждаю:**

Директор ГКОУ РО «Каменской  
специальной школы № 15»

\_\_\_\_\_ Т.А. Лещинская

**АДАПТИРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
(АОП ПО)**

**по профессии \_\_\_\_\_ «Кухонный рабочий» \_\_\_\_\_ 13249**

форма подготовки **очная**

Нормативный срок освоения программы **1360** часов при *очной* форме подготовки.  
Квалификация выпускника **Кухонный рабочий**

2016 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения .....	
1.1. Требования к поступающим .....	
1.2. Нормативный срок освоения программы .....	
1.3. Квалификационная характеристика выпускника .....	
2. Характеристика подготовки .....	
3. Учебный план .....	
3.1. Календарный график учебного процесса .....	
4. Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения .....	
Приложение 1 Программа учебной дисциплины («Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии).....	
Приложение 2 Программа учебной дисциплины (Техническое оснащение и организация рабочего места).....	
Приложение 3 Программа учебной дисциплины (Основы экономики) .....	
Приложение 4 Программа учебной дисциплины (Безопасность жизнедеятельности).....	
Приложение 5 Программа учебной дисциплины (Охрана труда).....	
Приложение 6 Программа учебной дисциплины (Деловая культура).....	
Приложение 7 Программа профессионального модуля (Обработка посуды, инвентаря и оборудования на пищеблоке).....	
Приложение 8 Программа профессионального модуля (Организация технологического процесса по обслуживанию и уборке пищеблока).....	
Приложение 9 Программа профессионального модуля (Механическая кулинарная обработка овощей) .....	
Приложение 10 Программа учебной дисциплины (Физическая культура).....	

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

**Нормативную правовую основу** разработки профессиональной образовательной программы (далее – программа) составляют:

- Федеральный закон от 29.12.12г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации».
- Федеральный закон РФ от 24.07.1998 г. № 124–ФЗ «Об основных гарантиях прав ребёнка в РФ».
- Конвенция о правах ребенка.
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014 ([Выпуск №51 ЕТКС](#)). Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии Повар, кондитер 260807.01
- примерная основная программа профессионального обучения
- учебный план
- примерные программы учебных курсов, дисциплин, профессиональных модулей.

Основная программа профессионального обучения разработана на основе требований Федерального государственного стандарта по профессии с учётом регионального рынка труда.

Профессия **кухонный рабочий** относится к занятиям базовой группы - 5122 (ПОВАРА), поэтому основная программа профессионального обучения по профессии **13249 Кухонный рабочий** может основываться на профессиональной образовательной программе 260807.01 Повар, кондитер базовой подготовки в области общепрофессионального цикла.

Программа содержит в себе специфику профессионального стандарта и квалификационных характеристик кухонного рабочего, которая расширяется и дополняется знаниями, умениями и навыками, необходимыми для выполнения дополнительного перечня работ, соответствующего по сложности их исполнения тем, которые содержатся в тарифно-квалификационных характеристиках кухонного рабочего 2 разряда ([Выпуск №51 ЕТКС](#), 2014 – раздел «Введение»)

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

### Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

**Компетенция** – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль** – часть основной программы профессионального обучения, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию.

**Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**ПМ** – профессиональный модуль;

**ОК** – общая компетенция;

**ПК** – профессиональная компетенция.

### **1.1. Требования к поступающим**

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования по адаптированным общеобразовательным программам для учащихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

### **1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы 1 год и 9 мес. (21 месяц) **1360** часов при очной форме подготовки с учетом одновременного обучения по профессии **19601 Швея**

### **1.3. Квалификационная характеристика выпускника**

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по организации и обслуживанию технологического процесса, необходимого для приготовления пищевых продуктов на предприятиях питания в качестве кухонного рабочего.

## **2. Основная цель подготовки по программе**

Прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве кухонного рабочего 2 разряда в организациях (на предприятиях) общественного питания и торговли, независимо от их организационно-правовых форм

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин общепрофессионального цикла и профессиональных модулей:

- физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров (приложение 1);
- техническое оснащение и организация рабочего места (приложение 2);
- экономические и правовые основы производственной деятельности (приложение 3);
- безопасность жизнедеятельности (приложение 4);
- охрана труда (приложение 5);
- деловая культура (приложение 6)
- **профессиональный модуль 01**  
Обработка посуды, инвентаря и оборудования на пищеблоке (приложение 7);
- **профессиональный модуль 02**  
Организация технологического процесса по уборке пищеблока (приложение 8);
- **профессиональный модуль 03**  
Механическая кулинарная обработка овощей (приложение 9);
- физическая культура (приложение 10)

## **3. Общая характеристика профессии**

Кухонный работник **выполняет** следующие работы:

1. Готовит дезинфицирующий раствор.
2. Моет использованную посуду с применением моющих и дезинфицирующих средств.
3. Моет в течение дня производственные ванны, раковины, панели.
4. Сушит посуду и приборы.
5. Удаляет остатки пищи и пищевые отходы.
6. Доставляет чистую посуду в цеха.
7. Содержит рабочее место в чистоте.
8. Оказывает помощь поварам в подготовке сырья: чистит овощи, яйца и т. д.

9. В конце рабочего дня кипятит всю ветошь с применением дезинфицирующих средств, сушит.
10. Соблюдает правила по технике безопасности и охране труда.
11. Выносит мусор и пищевые отходы за пределы цехов.
12. Производит сбор пищевых отходов.
13. Содержит свое рабочее место в чистоте: моет регулярно в конце смены оборудование, производственные ванны, панели, полы; сушит в конце дня тряпки для мытья пола.
14. Моет полы и территорию своего закрепленного участка.

Кухонный работник **несет** персональную **материальную ответственность** за:

1. Сохранность посуды, инвентаря.
2. Постоянное наличие моющих и дезинфицирующих средств.
3. Результаты лабораторных смывов с посуды.
4. Качество мойки.
5. Чистоту в цехе.
6. Порчу по своей вине продуктов, оборудования, инвентаря.
7. Несоблюдение правил по технике безопасности и охране труда, правил санитарии и гигиены, правил пожарной безопасности.
8. Качество подготовки сырья на производстве.
9. Несоблюдение правил внутреннего распорядка.
10. Невыполнение должностных обязанностей.
11. Наличие чистой посуды в цехе.

#### **4. Требования к индивидуальным особенностям**

Кухонный работник **обладает** такими **индивидуальными качествами**, как:

- трудолюбие, организованность и аккуратность;
- физическая выносливость;
- способность общаться в коллективе;
- умение концентрировать и распределять внимание;
- склонность к работе по обслуживанию;
- умение работать с объектами природы;
- склонность к творческому и ручному труду.

#### **5. Требования к профессиональной подготовке**

5.1. Выпускник, освоивший профессию, должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:

- ПК.1. Доставлять полуфабрикаты и сырьё в производственные цехи.
- ПК.2. Открывать бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывать стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции.
- ПК.3. Выгружать продукцию из тары.
- ПК.4. Транспортировать сырьё, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару.
- ПК.5. Заполнять котлы водой.
- ПК.6. Доставлять готовую продукцию к раздаче или в экспедицию.
- ПК.7. Включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники.
- ПК.8. Устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов.
- ПК.9. Устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками.
- ПК.10. Собирать пищевые отходы.
- ПК.11. Оказывать помощь поварам в подготовке сырья: чистит овощи, яйца и т. д.
- ПК.12. Мыть использованную посуду с применением моющих и дезинфицирующих средств, оборудование.
- ПК.13. Содержать свое рабочее место в чистоте: мыть регулярно в конце смены оборудование, производственные ванны, панели, полы.

ПК.14. Для успешной работы квалифицированный работник **должен знать:**

- назначение кухонной утвари и инструмента;
- требования к включению различных видов электрооборудования;
- основы кулинарии, требования к нарезанию овощей, фруктов и хлеба;
- сроки и способы хранения сырья и изготовленных изделий;
- правила работы с оборудованием и инвентарем.

5.2. Выпускник, освоивший профессию, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

## 7. Учебный план

Учебный план по профессии 13249 Кухонный рабочий

Квалификация: Кухонный рабочий

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – **1360** час.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Учебная нагрузка в нед, час	Время в неделях	Учебная нагрузка в нед, час	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час	Экзамен
1	2	3	4	5	6	7	8
<i>ОП.00</i>	<i>Общепрофессиональный цикл с разделом: ФК.00 Физическая культура</i>					<b>544</b>	
ОП.01	«Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии»	34	1	34	1	68	
ОП.02	Техническое оснащение и организация рабочего места	34	1	34	1	68	
ОП.03	Основы экономики	34	1	34	1	68	
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности	34	1	34	1	68	
ОП.05	Охрана труда	34	1	34	1	68	
ОП.06	Деловая культура	34	1	34	1	68	
<i>П.00</i>	<i>Профессиональный цикл</i>					<b>816</b>	
ПМ.01	<b>Обработка посуды, инвентаря и оборудования на пищеблоке</b>	<u>34</u>	<u>4</u>	<u>34</u>	<u>4</u>	<u>272</u>	1
МДК.01.01	Технология обработки посуды, инвентаря, оборудования	33	2	33	2	132	
УП.1.1.	Мытьё посуды, инвентаря, технологического и холодильного оборудования	33	2	33	2	132	
ПП.1.1.	Уход за посудой, инвентарём и оборудованием	1	4	1	4	8	
ПМ.02	<b>Организация технологического процесса по обслуживанию и уборке пищеблока</b>	<u>34</u>	<u>4</u>	<u>34</u>	<u>4</u>	<u>272</u>	1
МДК.02.01	Технология обслуживания и уборки помещений пищеблока	33	2	33	2	132	
УП.2.1.	Обслуживание и уборка пищеблока	33	2	33	2	132	
ПП.2.1.	Мероприятия обслуживанию и выполнению ежедневной и генеральной уборке	1	4	1	4	8	



	помещений столовой						
ПМ.03	<b>Механическая кулинарная обработка овощей</b>	<u>34</u>	<u>4</u>	<u>34</u>	<u>4</u>	<u>272</u>	1
МДК.03.01	Технология механической кулинарной обработки овощей	33	2	33	2	132	
УП.3.1.	Первичная обработка овощей	33	2	33	2	132	
ПП.3.1.	Подготовка овощей к кулинарной обработке	1	4	1	4	8	
ФК.00	Физическая культура	34	2	34	2	136	

### 7.1. Календарный график учебного процесса

Курс	сентябрь				октябрь					ноябрь				декабрь				январь
	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя	6 неделя	7 неделя	8 неделя	Не учебные дни	9 неделя	10 неделя	11 неделя	12 неделя	13 неделя	14 неделя	15 неделя	16 неделя	Не учебные дни
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	К
	У	У	У	У	У	У	У	У	К	У	У	У	У	У	У	У	У	К
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	К
	У	У	У	У	У	У	У	У	К	У	У	У	У	У	У	У	У	К

Курс	январь				февраль				март				апрель				май				июнь	июль	август	
	Не учебные дни	17 неделя	18 неделя	19 неделя	20 неделя	21 неделя	22 неделя	23 неделя	24 неделя	25 неделя	26 неделя	Не учебные дни	27 неделя	28 неделя	29 неделя	30 неделя	31 неделя	32 неделя	33 неделя	34 неделя	Итоговая аттестация			
I	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т/А	А/П	К	К	К	К
	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	К	У	У	У	У	У	У	У	П	К	К	К	К
II	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т/А	А/П	Э	-	-	-
	К	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	К	У	У	У	У	У	У	У	П	Э	-	-	-

Т – теоретическое обучение

У - учебная практика

П – производственная практика

К – каникулы

А – промежуточная, итоговая аттестация (тестирование, зачет)

Э - экзамен

## **8. Материально-техническое обеспечение реализации основной программы профессионального обучения**

Учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной и производственной практики. Перечень имеющихся кабинетов и других необходимых помещений представлен в таблицах. Оснащение кабинетов и лабораторий материально-техническими средствами указано в паспортах кабинетов и соответствует требованиям. Основная программа профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Содержание УМК отражено в рабочих программах дисциплин и профессиональных модулей, в паспортах кабинетов.

## **9. Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения**

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в течение всего обучения. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно.

Итоговая аттестация по освоению ПМ.01., ПМ.02., ПМ.03. проходит в виде экзамена, который состоит из теоретической и практической части.

Теоретическая и практическая части итоговой аттестации разрабатываются образовательным учреждением, утверждаются руководителем.

К экзамену допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала в виде тестовых работ и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Оценка качества освоения основной программы профессионального обучения осуществляется аттестационной комиссией по результатам выполненной практической работы, собеседования по теоретическому материалу и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательным учреждением выдаются документы установленного образца и присваивается 2-й разряд по изучаемой профессии.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и**  
**санитарии**

2015 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии»**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения, адаптирована к условиям профессионального обучения лиц с ОВЗ по профессии кухонный рабочий.

**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:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять полученные знания на практике;
- проводить органолептическую оценку качества сырья и продуктов;

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

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>64</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>4</b>
в форме практической работы	-
в форме тестирования	-
в форме зачета	4
<b>Итого:</b>	<b>68</b>

**2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии»**

Наименование разделов и тем <b>1</b>	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены) <b>2</b>		Объем часов <b>3</b>	Уровень освоения <b>4</b>
	<i>I курс</i>			
<b>Раздел 1. Основы физиологии питания</b>	Содержание учебного материала		<b>34</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Пищевые вещества и их значения	1	Понятие о пищевых веществах	2	2
	2	Белки.	2	
	1	Жиры.	2	
	2	Углеводы	2	
	1.	Витамины. Сохранение витаминов при кулинарной обработке.	2	
	2	Минеральные вещества.	2	
	3	Вода, ее роль в жизнедеятельности организма	2	
	4	Повторение	1	
	5	<i>Тестирование</i>	1	
<b>Тема 1.2.</b> Пищеварение и усвояемость пищи	6	Процесс пищеварения	2	
	7	Усвояемость пищи	2	
<b>Тема 1.3.</b> Обмен веществ и энергии	8	Общее понятие об обмене веществ	2	
	9	Суточный расход энергии человека	2	
<b>Тема 1.4.</b> Питание различных групп взрослого населения	1	Понятие об энергетической ценности пищи	1	2
	2	Рациональное сбалансированное питание	2	
	3	Альтернативные теории о питании	1	
<b>Тема 1.5.</b> Особенности питания детей и	1	Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков	2	



подростков				
<b>Тема 1.6.</b> Лечебное питание	1	Задачи и принципы построения лечебного питания	1	
	2	Лечебно-профилактическое питание	1	
	3	Повторение	1	
	4	<i>Тестирование</i>	1	
<i>II курс</i>				
<b>Раздел 2. Основы микробиологии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>23</b>	
<b>Тема 2.1</b> Понятие о микроорганизмах	1.	Роль микробов в природе.	2	3
	<b>Тема 2.2</b> Морфология микробов	1.	Виды микробов. Бактерии.	
	2.	Плесневые грибы. Дрожжи. Вирусы.	2	1
<b>Тема 2.3.</b> Физиология микробов	1	Состав, питание, дыхание микробов.	2	
<b>Тема 2.4.</b> Влияние условий внешней среды на микробы	1.	Основные факторы, температура, влажность внешней среды, влияющие на микробы.	2	1
	2	Действие среды, света и химических веществ, биологических факторов на микробы.	2	
<b>Тема 2.4.</b> Распространение микробов в природе	1	Микрофлора почвы, воды, воздуха, тела человека.	2	
	2	Повторение	1	
	3	<i>Тестирование</i>	1	
<b>Тема 2.5.</b> Микробиология основных пищевых продуктов	1	Микробиология мясных продуктов	1	
	2	Микробиология рыбных продуктов	1	
	3	Микробиология баночных консервов	1	
	4	Микробиология молочных продуктов	1	
	5	Микробиология яичных продуктов	1	
	6	Микробиология овощей и плодов	1	
	7	Микробиология зернопродуктов	1	
<b>Раздел 3. Основы гигиены и санитарии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>11</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Основные сведения о гигиене и санитарии труда	1.	Понятия о гигиене труда. Организация трудового процесса. Улучшение условий труда на производстве.	1	2
	2.	Предупреждение производственного травматизма.	1	3
	3	Вредные привычки и борьба с ними.	1	
	4.	Инфекционные заболевания, недопустимые у персонала общественного питания.	2	2

<b>Тема 3.2.</b> Личная гигиена работников предприятий общественного питания	1	Значение соблюдения правил личной гигиены. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела.	1	
	2	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию рук, полости рта.	1	
	3	. Санитарно-эпидемиологические требования к санитарной одежде.	1	
	4	Санитарный режим поведения и медобследования работников общественного питания.	1	2
	5	Повторение	1	
	6.	<i>Тестирование</i>	1	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии»;
- образцы металлов (стали, чугуна, цветных металлов и сплавов);
- образцы неметаллических материалов.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

- компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплекты учебно-методической документации;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- методические пособия.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основные источники:**

1. З.П. Матюхин «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» (8 изд.)/ учебник – М: Академия, 2015 г.
2. З.П. Матюхин «Товароведение продовольственных товаров». Изд-во: Академия Москва 1999 г. ИРПО
3. Г.Г. Дубцов «Товароведение пищевых продуктов». Изд-во: ВШ Москва 2001г.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе работы в тетрадях при выполнении рисунков, вычерчивания схем, проведения тестирования и практических работ, а также зачёта в форме собеседования

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
1	2
<b>Умения:</b>	
Проводить органолептическую оценку качества сырья и продуктов.	практическая работа
<b>Знания:</b>	
основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии	зачёт

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
РАБОЧЕГО МЕСТА**

**СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Техническое оснащение и организация рабочего места

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения, адаптирована к условиям профессионального обучения лиц с ОВЗ по профессии кухонный рабочий.

**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:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Характеристики основных типов организации общественного питания;
- Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- Правила их безопасного использования;
- Виды раздачи и правила выпуска готовой кулинарной продукции.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>64</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>4</b>
в форме практической работы	-
в форме тестирования	-
в форме зачета	4
<b>Итого:</b>	<b>68</b>



**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»  
«Технологическое оборудование предприятий общественного питания»**

Наименование разделов и тем <b>1</b>	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся <b>2</b>	Объем часов <b>3</b>	Уровень освоения <b>4</b>
	<i>I курс</i>		
<b>Тема 1 Общие сведения о машинах</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Классификация машин.	2	1
	2. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности	2	
<b>Тема 2 Универсальные приводы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1. Универсальные приводы. Правила эксплуатации и техники безопасности универсальных приводов.	2	1
	2. Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных приводов	2	
<b>Тема 3 Машины для обработки овощей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	1. Способы очистки картофеля. Картофелеочистительные машины.	2	1
	2. Овощерезательные машины	2	
	3. Протирорезательные машины.	2	
	4. Повторение	1	
	5. <i>Зачёт</i>	1	
<b>Тема 4. Машины для обработки мяса и рыбы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	
	1. Классификация оборудования для обработки мяса и рыбы.	1	1
	2. Мясорубки.	1	
	3. Фаршемешалки.	1	
	4. Котлетоформовочная машина	1	
	5. Рыбоочиститель.	1	
<b>Тема 5. Машины для подготовки кондитерского сырья.</b>	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	
	1. Машины для подготовки кондитерского сырья.	1	1

<b>Тема 6. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	1	Классификация машин для приготовления теста.	2	1
	2	Просеивательные машины.	2	
	3	Тестомесильные машины.	2	
	4	Взбивальные машины.	2	
<b>Тема 7. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Машины для нарезки хлеба.	1	1
	2	Машина для нарезки гастрономических товаров.	1	
	3	Повторение	1	
	4.	<i>Зачёт</i>	1	
<i>II курс</i>				
<b>Тема 8. Общие сведения о тепловом оборудовании.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Понятие о теплообмене.	2	1
	2	Понятие о процессе горения.	2	
	3	Классификация теплового оборудования	2	
<b>Тема 9. Пищеварочные котлы и автоклавы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Классификация и устройство пищеварочных котлов (электрические, газовые и паровые котлы)	2	1
<b>Тема 10. Аппараты для жарки и выпечки.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Сковороды. Фритюрница.	2	2
	2	Жарочные и пекарные шкафы.	2	
<b>Тема 11. Водогрейное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Кипятильники. Водонагреватели.	2	2
	2	Повторение	1	
	3	<i>Зачёт</i>	1	
<b>Тема 12. Оборудования для раздачи пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Мармиты. Линия самообслуживания	2	1
<b>Тема 13. Холодильное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Общие сведения о холодильном оборудовании. Способы охлаждения.	2	1

	2	Холодильные машины. Виды торгово- холодильного оборудования	2	
<b>Тема 14. Пароварочные аппараты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Классификация пароварочных аппаратов. Аппараты пароварочные электрические	1	1
	2	Кофеварки и сосисковарки.	1	
<b>Тема 15. Варочно-жарочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Классификация варочно-жарочного оборудования. Плиты электрические.	1	
	2	Плиты газовые	1	
<b>Тема 16. Охрана труда и техника безопасности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Производственный травматизм	1	
	2	Первая помощь при несчастных случаях на производстве.	2	
	3.	Основные мероприятия по технике безопасности и электробезопасности на производстве.	1	
<b>Тема 17. Оборудование зарубежных производителей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Импортное оборудование на предприятиях общественного питания.	2	
	2	Повторение	1	
	<b>3. Зачёт</b>		1	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

- компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплекты учебно-методической документации;
- методические пособия.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **Основные источники:**

1. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: В.П. Золин. (13 изд.)/ учебник - М: Издательский центр « Академия», 2016.
2. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: В.М. Калинина (4 изд.)/ учебник - М.: Издательский центр « Академия», 2003-240с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
1	2
<b>Умения:</b>	
- Назначение и устройство технологического оборудования и производственного инвентаря;	Практические работы
<b>Знания:</b>	
- Назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; – Правила их безопасного использования;	зачёт

**Рабочая программа учебной дисциплины**

**Основы экономики**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ 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 ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения, адаптирована к условиям профессионального обучения лиц с ОВЗ по профессии кухонный рабочий.

**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:

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

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

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

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда

## 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>64</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>4</b>
в форме практической работы	-
в форме тестирования	-
в форме зачета	4
<b>Итого:</b>	<b>68</b>

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
«Основы экономики»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
	<i>I курс</i>		
<b>Раздел 1. Экономические основы производственной деятельности.</b>		<b>34</b>	
<b>Введение в экономику.</b>	Понятие об экономике.	1	1
	Экономические ресурсы. Товар.	1	
	Экономические потребности.	1	1
	Производственные возможности.	1	
	Структура общественного производства.	1	
	Собственность.	2	
	Конкуренция и монополия.	1	
<b>Рынок. Спрос и предложение.</b>	Рыночная система.	1	
	Законы спроса и предложения.	2	
<b>Деньги и денежное обращение.</b>	Понятие и функции денег. Денежное обращение.	2	1
	Инфляция.	1	
	Повторение	1	
	<b>Зачёт</b>	1	
<b>Рынок труда. Безработица.</b>	Рынок труда и особенности его функционирования.	2	1
	Занятость и безработица.	2	
	Заработная плата.	2	
	Уровень жизни и прожиточный минимум.	2	
	Тарифная система.	1	
<b>Рынок земли. Рента.</b>	Рынок земли. Рента.	1	
<b>Экономические основы деятельности предприятия.</b>	Предпринимательство.	1	
	Юридические формы предприятий.	1	
	Экономические издержки и прибыль.	2	
	Имущество предприятия. Оборот капитала.	2	
	Повторение	1	
	<b>Зачёт</b>	1	

	<i>II курс</i>		
<b>Раздел 2. Механизмы действия экономических процессов и явлений.</b>		<b>34</b>	
<i>Личные доходы и проблемы их распределения.</i>	Номинальный и реальный доход.	2	1
	Неравенство доходов. распределение доходов.	2	
	Распределение доходов. Налоговая система.	2	
<i>Кредитно-финансовая система.</i>	Ссудный капитал.	1	1
	Банковская система.	2	
	Рынок ценных бумаг.	2	
	Финансовая система.	2	
	Инвестиции.	1	
	Повторение	1	
	<i>Зачёт</i>	1	
<b>Государственное регулирование рыночной экономики.</b>	Структура экономики. Национальное хозяйство.	2	1
	Макроэкономические показатели и макроэкономическое равновесие.	2	
	Государственный бюджет.	1	
	Государственное регулирование социально-экономических проблем.	1	
<b>Цикличность экономики.</b>	Экономический рост.	2	1
	Интенсификация производства.	2	
	Цикличность экономики.	2	
	Мировой рынок и торговля.	2	
	Валютные отношения.	2	
	Повторение	1	
	<i>Зачёт</i>	1	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Экономика» в эл. виде.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

1. Терещенко О.Н. Основы экономики. Учебник. 5-е изд.- М.: Академия, 2014.- 187с.
2. Шкатулла, В.И. Основы права: Учебник/ В.И.Шкатулла.- М.: Академия, 2005.- 224 с.
3. Соколова, С.В. Основы экономики: Уч.пос./ С.В.Соколова — М.: Академия, 2005. — 128 с.

Дополнительные источники:

Нормативные правовые акты

Конституция Российской Федерации

Гражданский Кодекс РФ, Ч. 1,2

Трудовой Кодекс РФ

Кодекс РФ об административных правонарушениях

ФЗ О защите прав потребителей

ФЗ О конкуренции и ограничении монополистской деятельности

ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения

ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов

Интернет-ресурсы:

Экономические игры, <http://basic.economicus.ru/igroteka/>

Социальные и экономические права в России, <http://www.seprava.ru>

Основы экономики: вводный курс, <http://be.economicus.ru>

Права человека в России, <http://www.hro.org>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе работы в тетрадях при выполнении конспектов, вычерчивания схем, проведения тестирования, а также зачёта в форме собеседования

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<i>1</i>	<i>2</i>
<b>Умения:</b>	
ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции	практические занятия
применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;	
защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	
<b>Знания:</b>	
принципов рыночной экономики	устные опросы в процессе обучения, оценка освоения знаний во время зачета.
организационно- правовых форм организаций	
основных положений законодательства, регулирующих трудовые отношения;	
механизмов формирования заработной платы	
форм оплаты труда	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Безопасность жизнедеятельности**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**10. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**

**11. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**12. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Безопасность жизнедеятельности

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения, адаптирована к условиям профессионального обучения лиц с ОВЗ по профессии кухонный рабочий.

**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:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и устранения их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- оказывать первую помощь пострадавшим;
- использовать знания и умения в повседневной жизни;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;
- правовые основы взаимоотношения полов.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов



## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>64</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>4</b>
в форме практической работы	-
в форме тестирования	-
в форме зачета	4
<b>Итого:</b>	<b>68</b>

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<i><b>I курс</b></i>		
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	
<b>Тема1</b>  <b>Обеспечение безопасности жизнедеятельности.</b>	1. Цели и задачи изучаемой дисциплины.	2	1
	2. Основные понятия безопасности жизнедеятельности.	2	
	3. Научно-технический прогресс и среда обитания современного человека.	2	1
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>10</b>	
<b>Тема №2</b>  <b>Чрезвычайные ситуации мирного времени.</b>	1. Чрезвычайные ситуации природного происхождения.	2	2
	2. Чрезвычайные ситуации техногенного происхождения.	2	
	3. Чрезвычайные ситуации социального происхождения.	2	
	4. Защита и жизнеобеспечение населения в условиях чрезвычайной ситуации.	2	2
	Повторение	1	
	<i><b>Зачёт</b></i>	1	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	
<b>Тема №3</b>  <b>Чрезвычайные ситуации военного времени.</b>	1. Характеристика ядерного оружия и действий населения в очаге ядерного поражения.	1	2
	2. Особенности химического оружия и действий населения в очаге химического поражения.	1	2
	3. Биологическое оружие. Действия населения в очаге биологического поражения.	1	
	4. Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности.	2	
	5. Назначение и задачи гражданской обороны.	1	
	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>12</b>	
<b>Тема №4</b>  <b>Устойчивость производств в условиях чрезвычайных ситуаций.</b>	1. Понятие устойчивости работы объектов экономики.	4	1
	2. Факторы, определяющие устойчивость работы объектов.	4	1
	3. Пути и способы повышения устойчивости работы объектов.	2	
	4. Повторение	1	
	5. <i><b>Зачёт</b></i>	1	
	<i><b>II курс</b></i>		

<b>Тема №5</b>  <b>Основы военной службы.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>8</b>	1
	1.Национальная безопасность Российской Федерации.	2	2
	2. Основы обороны государства.	2	
	3. Вооруженные Силы Российской Федерации.	2	1
	4. Боевые традиции и символы воинской чести.	2	
<b>Тема 6.</b>  <b>Обеспечение здорового образа жизни.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>8</b>	
	1. Понятие здоровья и содержание здорового образа жизни.	2	1
	2. О вредных привычках	4	
	3.Факторы риска.	1	
	<b>Зачёт</b>	1	
<b>Тема 7.</b>  <b>Значение медицинских знаний при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>12</b>	
	1.Помощь при травматических поражениях.	1	1
	2. Помощь при кровотечениях.	1	
	3. Помощь при переломах.	2	1
	4. Помощь при синдроме длительного сдавливания.	1	
	5. Помощь при отравлениях.	1	
	6. Помощь при шоке.	1	
	7. Помощь при ожогах.	1	
	8. Помощь при отморожениях.	1	
	9. Помощь при электротравме.	1	
10. Искусственное дыхание и закрытый массаж сердца.	2		
<b>Тема №8</b>  <b>Организация студенческого труда, отдыха и эффективной самостоятельной работы.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	
	1.Гигиена умственного труда.	2	
	2. Культура умственного труда.	2	
	3. Повторение.	1	1
	<b>4. Зачёт</b>	1	2

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблем)

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- мультимедийный проектор;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Защита населения от ОМП»;
- образцы средств индивидуальной защиты органов дыхания, кожи и медицинские средства;
- комплект учебно-наглядных пособий, плакатов по оказанию первой медицинской помощи.

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

- компьютер, принтер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплекты учебно-методической документации;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- методические пособия.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основные источники:**

1.Э.А.Арустамов, Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко, Г.В.Гуськов.- Безопасность жизнедеятельности 14-е изд. стер.-М.; Издательский центр «Академия», 2015г.

1. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 10 кл. Под ред. Воробьева Ю.Л. – М., 2005.

2. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 11 кл. Под ред. Воробьева Ю.Л. – М., 2005.

3. Топоров И.К. Основы безопасности жизнедеятельности. Методические рекомендации. 10—11 кл. – М., 2005.

4. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни. 10—11 кл. – М., 2003.

5. 100 вопросов — 100 ответов о прохождении военной службы солдатами и сержантами по призыву и по контракту: Сборник. – М., 2006.

6. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности: учеб. для учащихся 10 кл. общеобразоват. учрежд. / А.Т.Смирнов, Б.И.Мишин, В.А.Васнев; под ред. А.Т.Смирнова. — 8-е изд., перераб. – М., 2007.

7. Армия государства Российского и защита Отечества / Под ред. В.В.Смирнова. – М., 2000

##### **Дополнительные источники:**

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

2. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Методические рекомендации. 10 кл. – М., 2003.

3. Смирнов А.Т. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: тестовый контроль знаний старшеклассников: 10—11 кл. / А.Т.Смирнов, М.В.Маслов; под ред. А.Т.Смирнова. – М., 2002.

4. Большой энциклопедический словарь. – М., 1997.

5. Васнев В.А. Основы подготовки к военной службе: Кн. для учителя / В.А.Васнев, С.А.Чиненный. — М., 2002.

6. Военная доктрина Российской Федерации // Вестник военной информации. – 2000. – № 5.
7. Дуров В.А. Русские награды XVIII — начала XX в. / В.А.Дуров. – 2-е изд., доп. – М., 2003.
8. Дуров В.А. Отечественные награды / В.А.Дуров. — М.: Просвещение, 2005.
9. Конституция Российской Федерации (действующая редакция).
10. Концепция национальной безопасности Российской Федерации // Вестник военной информации. – 2000. – № 2.
11. Лях В.И. Физическая культура: Учеб. для 10—11 кл. общеобразоват. учреждений / В.И.Лях, А.А.Зданевич; под ред. В.И.Ляха. — М., 2006—2007.
12. Основы безопасности жизнедеятельности: справочник для учащихся / [А.Т.Смирнов, Б.О.Хренников, Р.А.Дурнев, Э.Н.Аюбов]; под ред. А.Т.Смирнова. – М., 2007.
- Петров С.В. Первая помощь в экстремальных ситуациях: практическое пособие / С.В.Петров, В.Г.Бубнов. – М., 2000.
13. Семейный кодекс Российской Федерации (действующая редакция).
14. Смирнов А.Т. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учеб. для 10—11 кл. общеобразоват. учрежд. / А.Т.Смирнов, Б.И.Мишин, П.В.Ижевский; под общ. ред. А.Т.Смирнова. – 6-е изд. – М., 2006.
15. Уголовный кодекс Российской Федерации (последняя редакция).
16. Журнал «ОБЖ. Основы безопасности жизни» 2010 - 2011 г.г.
17. Журнал «Военные знания» - 2010 - 2012 г.г.
18. Журнал «Гражданская защита» - 2010 – 2012 г.г.
19. Журнал «Медицина катастроф» - 2010 - 2012 г.г.
17. Шойгу Ю.С. Психология экстремальных ситуаций/Учебное пособие. Под общей ред. к. психол. наук Ю. С. Шойгу. М.: Смысл, 2007
20. Энциклопедия экстренной медицинской помощи/ пер. с англ. Е Муравьевой.- М.: КРОН-ПРЕСС, 1999
21. Популярная медицинская энциклопедия гл. редактор Б.В.Петровский. –М.: «Советская энциклопедия»-704 стр.

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://armyrus.ru>
2. <http://tambov-tvvaiu.ru>
3. <http://flot.com>
4. <http://www.milrus.com>
5. <http://www.mil.ru>
6. <http://www.mchs.gov.ru>
7. <http://contract.mil.ru>
8. <http://www.redstar.ru>
9. <http://www.1st-aid.ru>
10. <http://www.pomogi-sebe.ru>
11. <http://www.scrf.gov.ru>
12. <http://www.mvdinform.ru>
13. <http://www.emercom.gov.ru>
14. <http://www.minzdrav-rf.ru>
15. <http://www.fsgv.ru>
16. <http://www.fps.gov.ru>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических знаний, практических занятий и зачётов.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
1	2
<b>Умения:</b>	
Владеть способами защиты населения от ЧС природного и техногенного характера	практические работы, зачёт
Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни	
<b>Знания:</b>	
Основы Российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан	практические работы, зачёт
Предназначение, структуру и задачи РС ЧС	
Основные составляющие здорового образа жизни	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Охрана труда**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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



# 1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОХРАНА ТРУДА

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения, адаптирована к условиям профессионального обучения лиц с ОВЗ по профессии кухонный рабочий.

**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:**

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

Составлять коллективный договор на основе полученных знаний в области охраны труда  
Применять законодательство о труде в профессиональной деятельности;

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

Условия труда отвечающие требованиям безопасности гигиены;

Действие по возмещению ущерба, причинённого повреждением здоровья в связи с работой;

Время отдыха и продолжительность рабочего времени;

Социальное обеспечение по возрасту, при утрате работоспособности;

Судебную защиту своих трудовых прав.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающихся 68 часов.

## СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>64</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>4</b>
в форме практической работы	-
в форме тестирования	-
в форме зачета	4
<b>Итого:</b>	<b>68</b>

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объём часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
	<i>I курс</i>			
<b>Раздел 1 Общее положение</b>		<b>16</b>		
<b>Тема №1.1 Правовая основа охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала (учебник В.М. Калинина)</b>			
	1.	Введение. Нормативные правовые акты по охране труда.	2	1
	2.	Организация службы охраны труда на предприятиях всех форм собственности.	4	2
	3.	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда на производстве.	4	1
	4.	Аттестация рабочих мест по условиям труда.	2	1
	5	Защита прав и интересов работников и работодателей	2	
	<b>6</b>	Повторение.	1	
7	<i>Зачёт</i>	1		
<b>Раздел 2 Анализ опасных и вредных производственных факторов на различных предприятиях (учебник О.Н. Куликов)</b>		<b>18</b>		
<b>Тема №2.1 Производственный травматизм</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1.	Психофизиологические требования к условиям труда.	4	1
	2	Анализ причин травматизма и профессиональных заболеваний.	2	
	3.	Расследование несчастных случаев на производстве.	4	1
	4	Определение тяжести несчастных случаев на производстве.	2	
	5	Возмещение вреда, причинённого работникам увечьем или профессиональным заболеванием.	2	1
	6	Обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний.	2	
	7	Повторение	1	
8	<i>Зачёт</i>	1	1	
	<i>II курс</i>			
<b>Раздел 3. Техника безопасности на различных предприятиях (учебники: В.М. Калинина – группа А; О.Н. Куликов – группа Б)</b>		<b>16</b>		
<b>Тема 3. Опасные и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1.	Классификация предприятий по степени опасности.	4	1

<b>вредные факторы производственной среды</b>	2.	Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений (группа А). Требования безопасности при выполнении каменных работ (группа Б).	2	1
	3.	Параметры микроклимата и их влияние на организм человека (группа А). Требования безопасности при выполнении монтажных работ (группа Б).	2	1
	4.	Воздействие производственного шума на организм человека (группа А). Требования безопасности при выполнении штукатурных работ (группа Б).	2	1
	5.	Воздействие производственной вибрации на организм человека (группа А). Требования безопасности при производстве земляных работ и устройстве фундаментов (группа Б).	2	1
	6.	Электротравматизм (группа А). Требования безопасности при выполнении малярных работ (группа Б).	2	
	7.	Повторение	1	
	8.	Зачёт	1	
	<b>Раздел 4 Взрыво- и пожаробезопасность (учебник В.М. Калинина)</b>			<b>18</b>
<b>Тема 4.1 Основы пожарной безопасности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1.	Основные понятия.	4	1
	2.	Классификация объектов по взрывопожаробезопасности.	4	1
	3.	Пожарная безопасность объектов.	4	2
	4.	Предотвращение пожаров на предприятии.	4	2
	5.	Организационно-технические мероприятия по обеспечению пожарной безопасности.	4	
	6.	Повторение	1	
	7.	Зачёт	1	2

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда»;
- видеофильмы;

#### Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- компьютер, принтер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплекты учебно-методической документации;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- методические пособия.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: В.М. Калинина (4 изд.)/ учебник - М.: Издательский центр «Академия», 2003-240с.
2. Куликов О.Н., Ролин Е.И. Охрана труда в строительстве: Учебник – М ; «Академия»,2012, 413 стр

#### Дополнительные источники:

Трудовой кодекс Российской Федерации

#### Интернет-ресурсы

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения</b>	
Применять законодательство о труде в профессиональной деятельности	Практическая работа
<b>Знания:</b>	
Условия труда отвечающие требованиям безопасности и гигиены	Зачёт
Действие по возмещению ущерба, причинённого повреждением здоровья в связи с работой	

**Рабочая программа учебной дисциплины  
Деловая культура**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Деловая культура

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения, адаптирована к условиям профессионального обучения лиц с ОВЗ по профессии кухонный рабочий.

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

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

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

- соблюдать правила профессиональной этики;
- применять различные средства, техники и приёмы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приёмы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности

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

- правила обслуживания населения;
- основы профессиональной этики;
- эстетику внешнего облика повара-кондитера;
- психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности повара-кондитера;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приёмы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающихся 68 часов.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>64</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>4</b>
в форме практической работы	-
в форме тестирования	-
в форме зачета	4
<b>Итого:</b>	<b>68</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины деловая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>I курс</b>				
<b>Раздел 1 Этикет и имидж делового человека</b>			<b>25</b>	
Тема 1.1 Деловой этикет и его принципы	<b>Содержание учебного материала</b>			1
	1	Общие сведения об этической культуре.	2	
	2	Мораль, этика: категории этики, нормы морали, моральные принципы и нормы.	2	
	3	Профессиональная этика	2	
	4	Деловой этикет и его принципы.	2	
	5	Виды этикета: дипломатический, воинский, общегражданский (светский), деловой;	2	
	6	Принципы делового этикета.	2	
	7	Основные заповеди делового этикета(по Дж.Ягеру)	2	
	8	Повторение	1	
	9	<b>Зачёт</b>	1	
Тема 1.2 Этикет деловых отношений	1	Культура телефонного общения, рекомендации	2	1
Тема 1.3 Имидж делового человека	1	Рекомендации имиджмейкеров: макияж, аксессуары.	2	1
	2	Мужской и женский деловой костюм.	2	
	3	Интерьер рабочего помещения.	1	
	4	Десять принципов организации рабочего места (по Дж. Ягеру)	2	
<b>Раздел 2 Личность и её индивидуальные особенности</b>			<b>17</b>	
Тема 2.1 Введение в психологию	1	Личность и индивидуальность.	1	2
	2	Ценности и потребности человека	2	
	3	Самооценка, адекватная, завышенная и заниженная.	2	2
	4	Комплекс неполноценности. Влияние самооценки на поведение	2	
	5	Повторение	1	
	6	<b>Зачёт</b>	1	
<b>II курс</b>				

Тема 2.2 Характер и темперамент личности	1	Эмоциональный мир личности. Виды эмоций.	2	2
	2	Чувства, виды чувств.	2	
	3	Понятие темперамента и его типы.	2	2
	4	Черты характера, классификация.	2	
	<b>Практические занятия</b>			
6. Определение типа темперамента; определение самооценки.		2		
<b>Раздел 3 Психологические аспекты делового общения</b>			<b>16</b>	
Тема 3.1 Общение – основа человеческого бытия	1	Классификация общения: непосредственное и опосредованное; прямое и косвенное.	2	2
	2	Функции общения. Виды общения: «контакт масок», примитивное, формально-ролевое, деловое, светское.	2	
	3	Повторение	1	
	4	<i>Зачёт</i>	1	
	5	Успех делового общения.	2	
Тема 3.2 Взаимосвязанные стороны общения	1	Виды эмоций: удовольствие, радость, страдание.	2	2
	2	Виды эмоций: удивление, отвращение, гнев.	2	
	3	Виды эмоций: презрение, стыд, страх.	2	
<b>Практические занятия</b>				
4. Психологический практикум: ролевая игра		2		
<b>Раздел 4 Конфликты в деловом общении</b>			<b>8</b>	
Тема 4.1 Конфликт и его структура	1	Понятие конфликта, типы конфликта: внутриличностный, межличностный, межгрупповой, между личностью и группой	2	2
	2	Типы конфликтогенов: стремление к превосходству, проявление агрессии, проявление эгоизма.	2	2
Тема 4.2. Стратегии поведения в конфликтных ситуациях	1	Способы решения конфликтов.	2	2
	2	Повторение	1	2
	3	Зачёт	1	2

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект раздаточного материала по разделам дисциплины;

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

- компьютер, комплекты учебно-методической документации;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- методические пособия.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Используемая литература, Интернет-ресурсы

##### **Основные источники:**

1. Г.М. Шеламова Этикет делового общения: Учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 192с.
2. В.Г. Федцов Культура сервиса: Учебно-практическое пособие – М.: «Издательство ПРИОР», 2001. - 208с.
3. О.Н.Гнездилова Развитие личности подростка в современной школе: Учеб. пособие – М.: Издательство НПО «МОДЭК», 2006. – 160с.
4. Савченко Ю.М. ПрофорIENTATION. Личностное развитие. Тренинг готовности к экзаменам (9-11класс): Практическое руководство для классных руководителей и школьных психологов /под науч. ред. Л.А.Обуховой. – М.: Вако, 2005,240с.
5. Бороздина Г.В. Психология делового общения: Учебник. – 2-е изд. – М.: ИНФРА – М, 2002. – 295с.
6. Столяренко Л.Д. Психология делового общения и управления. Серия «Учебники XXI века». Ростов н/Д: «Феникс», 2001. – 512с.
7. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник для нач. проф. образования – 6-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 160с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b>	
соблюдать правила профессиональной этики;	практические занятия, тестирование
применять различные средства, техники и приёмы эффективного общения в профессиональной деятельности;	
использовать приёмы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	
определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности	
<b>Знания:</b>	
правила обслуживания населения	психологический практикум, зачёт
основы профессиональной этики;	
эстетику внешнего облика кухонного работника;	
психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания	
механизмы взаимопонимания в общении;	
техники и приёмы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;	
источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности	

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Обработка посуды, инвентаря и оборудования на пищеблоке**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**



# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Обработка посуды, инвентаря и оборудования на пищеблоке

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной программы профессионального обучения, адаптирована к условиям профессионального обучения лиц с ОВЗ по профессии кухонный рабочий.

Программа составлена на основе тарифно – квалификационных характеристик с учётом возрастных и психофизических возможностей обучающихся, типовой (адаптированной) программы по углубленной трудовой подготовке для учащихся с легкой степенью умственной отсталости (под редакцией Щербаковой А. М.)

Данная программа соответствует формированию профессиональных компетенций (ПК):

ПК.12. Мыть использованную посуду с применением моющих и дезинфицирующих средств, оборудование.

ПК.14. Для успешной работы квалифицированный работник применять знания на практике:

- назначение кухонной утвари и инструмента;
- требования к включению различных видов электрооборудования;
- правила работы с оборудованием и инвентарем.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

#### **иметь практический опыт:**

- подготовки рабочего места;
- работы с технологическим оборудованием;
- обработки посуды, инвентаря, оборудования;
- подготовки рабочего места к завершению работы.

#### **уметь:**

- выбирать моющие дезинфицирующие средства и их применять;
- контролировать качество обработки посуды и инвентаря;
- соблюдать правила хранения посуды и инвентаря;
- правила подготовки технологического оборудования;
- эксплуатировать технологическое оборудование по назначению;
- соблюдать санитарные требования к рабочему месту;
- соблюдать личную гигиену и внутренние стандарты внешнего вида;
- соблюдать требования техники безопасности.

#### **знать:**

- виды посуды, инвентаря и оборудования;
- основные моющие и дезинфицирующие средства и их применение;
- правила хранения посуды и инвентаря;
- санитарные правила и нормы;
- правила техники безопасности;
- инструкции по охране труда.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего – 272 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 132 часа

учебной практики – 132 часа

производственной практики – 8 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **обработки посуды, инвентаря и оборудования на пищеблоке**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК.12	Мыть использованную посуду с применением моющих и дезинфицирующих средств, оборудование.
ПК.14.	Применять знания на практике: - назначение кухонной утвари и инструмента; - требования к включению различных видов электрооборудования; - правила работы с оборудованием и инвентарем.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов ( <i>макс. учебная нагрузка и практики</i> )	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)	Практика	
			Обязательная учебная нагрузка обучающегося (всего часов)	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6
ПК .12. ПК. 14.	Раздел ПМ.01. Обработка посуды, инвентаря и оборудования на пищеблоке	272	132	132	8

### 3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ 01. Обработка посуды, инвентаря и оборудования на пищеблоке</b>		<b>272</b>	
<b>МДК.01.01. Технология обработки посуды, инвентаря, оборудования</b>		<b>132</b>	
<i><b>I курс</b></i>		<b>66 ч</b>	
<b>Тема 01.01.1. Кухонное оборудование пищеблока, инвентарь</b>	<b>Содержание</b>		<b>12</b>
	1	Технологическое оборудование	4
	2	Холодильное оборудование	4
	3	Кухонный инвентарь	4
			2
<b>Тема 01.01.2 Бытовая техника</b>	<b>Содержание</b>		<b>20</b>
	1	Бытовая техника: титан для кипячения воды, газовая колонка, холодильник, плита и уход за ними.	4
	2	Использование механических и электробытовых приборов для экономии сил и времени при приготовлении пищи: печь СВ, кухонный комбайн, миксер, мясорубка, блендер и уход за ними.	4
	3	Бытовая техника: кофеварка, кофемолка и уход за ними.	4
	4	Правила техники безопасности и пожарной безопасности при работе с электрооборудованием	4
	5	Повторение	2

	6	<i>Тестирование. Анализ.</i>	2	
<b>Тема 01.01.3 Посуда. Виды. Уход за ней</b>		<b>Содержание</b>	<b>12</b>	3
	1	Металлическая посуда с покрытием и без покрытия.	4	
	2	Стеклянная, фарфоровая, фаянсовая, деревянная посуда.	4	
	3	Кухонные приборы и уход за ними	4	
<b>Тема 01.01.4 Правила мытья посуды на предприятиях</b>		<b>Содержание</b>	<b>22</b>	2
	1	Обработка посуды. Ополаскивание и просушка посуды	4	
	2	Обеззараживание посуды	4	
	3	Обработка посуды при инфекциях	4	
	4	Обработка посуды по эпидемиологическим показаниям	4	
	5	Порядок мытья посуды	2	
	6	<i>Повторение.</i>	2	
	7	<i>Тестирование. Анализ.</i>	2	
<i>II курс</i>			<b>66 ч</b>	
<b>Тема 01.01.5 Требования к пищеблоку в ЛПУ</b>		<b>Содержание</b>	<b>24</b>	2
	1	Инвентарь	4	
	2	Транспортировка пищевых продуктов	4	
	3	Предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений	4	
	4	Хранение пищевых продуктов	4	
	5	Правила личной гигиены для работников пищеблоков ЛПУ	4	
	6	Режим мытья столовой посуды и столовых приборов, кухонной посуды.	4	

<b>Тема 01.01.6 Организация работы пищеблока в детских учреждениях</b>		<b>Содержание</b>	<b>20</b>	
	1	Рекомендуемый перечень оборудования пищеблоков	4	2
	2	<i>Повторение.</i>	2	
	3	<i>Тестирование. Анализ.</i>	2	
	4	Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	4	
	5	Требования к мытью посуды и инвентаря.	4	
	6	Питьевой режим	2	
	7	Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров и личной гигиене персонала	2	
<b>Тема 01.01.7 Оборудование пищеблока в ДОУ</b>		<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	1	Требования к оборудованию пищеблока в ДОУ.	4	2
	2	Маркировка технологического оборудования	4	
	3	Соблюдение требований безопасности при эксплуатации машин и аппаратов. Требования безопасности перед началом работы с машинами и аппаратами, при механической обработке пищевых продуктов	2	
<b>Тема 01.01.8 Режим работы на пищеблоке в ДОУ</b>		<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	1.	Инструкция по режиму мытья посуды и обработке инвентаря в пищеблоке	4	2
	2	Инструкция по мытью посуды и обеденных столов в группах	4	
	3	Повторение.	2	
4	<i>Тестирование. Анализ.</i>	2		
<b>УП. 1.1. Учебная практика</b>		<b>Содержание</b>	<b>132</b>	
		<i>I курс</i>	<b>66 ч</b>	
	1	Составление технологической карты по обработке посуды. Мытьё кухонной и столовой посуды	8	3
	<b>Мытьё посуды, инвентаря, технологического и</b>			

холодильного оборудования	2	Выполнение работ по мытью кухонной и столовой посуды	8	3	
	3	Составление технологической карты по обработке кухонного инвентаря. Мытьё кухонного инвентаря.	8		
	4	Выполнение работ по мытью кухонного инвентаря	8		
	5	Составление технологической карты по обработке технологического оборудования (механического, теплового, немеханического) и холодильного оборудования. Мытьё технологического и холодильного оборудования.	16		
	6	Выполнение работ по мытью технологического и холодильного оборудования	8		
	7	Выполнение чистки, мойки и дезинфекции кухонной посуды	8	3	
	8	Повторение	2		
	<b>II курс</b>				<b>66 ч</b>
	1	Выполнение чистки, мойки и дезинфекции кухонного инвентаря	8		
	2	Выполнение чистки, мойки и дезинфекции кухонного оборудования	8		



	3	Выполнение работ по мытью кухонной и столовой посуды с просушкой	16	
	4	Выполнение работ по мытью кухонного инвентаря с просушкой	16	
	5	Применение дезинфицирующих средств по инструкции при обработке кухонной посуды	8	
	6	Применение дезинфицирующих средств по инструкции при обработке кухонного инвентаря	8	
	7	Повторение	2	
<b>ПП. 1.1.</b> <b>Производственная практика</b> <b>Уход за посудой,</b>		<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
		<i>I курс</i>	<i>4 ч</i>	
	1	Уход за кухонной посудой, кухонным инвентарём.	2	
	2	Уход за столовой посудой, столовыми приборами.	2	

<b>инвентарём и оборудованием</b>	<i><b>II курс</b></i>		<i><b>4 ч</b></i>	
	3	Уход за немеханическим оборудованием (производственные столы, стеллажи, шкафы, раковины для мытья рук)	2	
	4	Уход за тепловым и холодильным оборудованием	2	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

- учебного кабинета;
- учебного кулинарного цеха (каб. № 5);
- помещение пищеблока школьной столовой

#### Технические средства обучения: АРМ преподавателя

- мультимедийное оборудование (экран, проектор, ноутбук);

**Печатные пособия:** Трудовой кодекс РФ, должностные инструкции, таблицы, индивидуальные карточки.

**Экранно-звуковые пособия:** презентации к теме урока.

**Учебно-практическое оборудование:** кухонный инвентарь, кухонные приборы и посуда, хозяйственный инвентарь, спецодежда.

**Демонстрационные пособия:** комплекты тематических карточек, опорные схемы, плакаты для познавательного-речевого развития.

#### Оборудование и рабочие места в поварской мастерской:

- технологическое и холодильное оборудование
- кухонная , столовая посуда, инвентарь;
- набор инструкционных карт;

#### Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Наименование рабочего места	Оборудование	Инструмент, оснащение, приспособления
Учебный кулинарный цех (каб. № 5)- УП.1.1.; Оборудованная школьная столовая - холодный и горячий цех. - ПП.1.1.	Производственные столы, технологическое оборудование, холодильное оборудование, посуда, кухонный и столовый инвентарь	Уборочный инвентарь

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (13 изд.) учебное пособие – М: ОИЦ «Академия»
2. Калинина В.М. Охрана труда в пищевой промышленности (4 изд.) /учебник - М.: «Академия».
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (13 изд.)/учебник - М.: Академия, 2011.
4. Программно-методическое обеспечение для X – XII классов с углублённой трудовой подготовкой в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида под редакцией Щербаковой А.М. – М.: Владос, 2004.

*Периодические издания:*

1. Смолин, О. Обучать, а не ставить клеймо / О. Смолин // Социальная защита. - 2008. - № 10. - С. 3-6.

О проблемах людей с ограниченными возможностями, при получении образования.

2. Бякова, Н.В. Групповая профориентационная игра "Путь в профессию" / Н. В. Бякова // Воспитание школьников. - 2011. - № 1. - С. 49 - 56.

3. Кормакова, В.Н. Педагогическое сопровождение самоопределения старшеклассников в сфере рабочих профессий / В. Н. Кормакова // Воспитание школьника. - 2010. - № 1. - С. 34-37

Мероприятие, способствующее самоопределению школьников в выборе профессии

4. Усова, Н.В. Любимая профессия всегда дарит радость! / Н. В. Усова // Воспитание школьников. - 2011. - № 3. - С. 30-34.

Классный час по профориентации.

5. Трофимова, М. Кем быть / М. Трофимова // Здоровье школьника. - 2010. - № 5. - С. 10-14.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин «Охрана труда», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», производственном обучении в выполнении работ по обработке посуды, инвентаря и оборудования на пищеблоке

Производственная практика проводится в ГКОУ РО «Каменской специальной школе № 15», где имеется оборудованная школьная столовая, направление деятельности которой соответствует профилю подготовки обучающихся.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):** среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, переподготовка по коррекционному обучению или олигофренопедагогике.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Мыть использованную посуду с применением моющих и дезинфицирующих средств, оборудование.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– изложение правил обработки посуды, инвентаря и оборудования;</li> <li>– правильность выполнения последовательных операций;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике</li> </ul>
Применять знания на практике: <ul style="list-style-type: none"> <li>- назначение кухонной утвари и инструмента;</li> <li>- требования к включению различных видов электрооборудования;</li> <li>- правила работы с оборудованием и инвентарем.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение техники безопасности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- зачеты по темам на занятиях учебной практики</li> </ul>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Наличие положительных отзывов на учебной практике;</li> <li>– демонстрация интереса к будущей профессии;</li> <li>– активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Наблюдение и оценка педагога производственного обучения на практических занятиях при выполнении квалификационных работ, при выполнении практических заданий во время учебной и производственной практики.</li> </ul>
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотное составление инструкционных карт;</li> <li>– демонстрация правильной последовательности выполнения действий при приготовлении блюд;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие нормативам и последовательности выполнения тех или иных видов работ</li> <li>– экспертная оценка выполнения практической работы</li> </ul>

<p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– решение стандартных профессиональных задач при механической обработке сырья и приготовлении блюд;</li> <li>– самоанализ и коррекция результатов собственной работы.</li> </ul>	<p>– Наблюдение и оценка педагога производственного обучения на практических занятиях при выполнении квалификационных работ, при выполнении практических заданий во время учебной и производственной практики.</p>
<p>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и педагогами в ходе обучения</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>

## 6. КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЙ МАТЕРИАЛ

### Тестирование

#### *Раздел ПМ 01. Обработка посуды, инвентаря и оборудования на пищеблоке*

1. Что является основными направлениями деятельности кухонного работника?
  - а) содержание в чистоте дворовой территории
  - б) *содержание в чистоте и порядке кухонного инвентаря и оборудования*
  - в) приготовление пищи
  
2. В каком порядке работники пищеблока обязаны проходить\_медицинские осмотры и обследования?
  - а) раз в 3 года
  - б) 1 раз для приёма на работу
  - в) *раз в 3 месяца*
  
3. Как использовать санитарно-гигиеническую спецодежду?
  - а) *стирать и дезинфицировать по мере загрязнения*
  - б) применять для одноразового использования
  - в) стирать и дезинфицировать 1 раз в месяц
  
4. Что относится к соблюдению техники безопасности при работе на пищеблоке?
  - а) соблюдение гигиенических требований
  - б) *соблюдение правил пожарной безопасности*
  - в) соблюдение служебного этикета
  
5. Какая вода подведена к моечным ваннам на пищеблоке?
  - а) горячая вода
  - б) холодная вода
  - в) *холодная и горячая вода*
  
6. Какой раствор убивает бактерии и микробы на пищеблоке?
  - а) моющий раствор
  - б) *дезинфицирующий раствор*
  - в) медицинский раствор
  
7. Что относится к кухонному инвентарю?
  - а) *нож кухонный*
  - б) полка настенная для тарелок

8. Какое действие при мытье столовой посуды в лечебном учреждении выполняется первым?

а) обеззараживание посуды методом кипячения

б) *мытьё посуды щёткой в воде с добавлением моющего средства*

9. Где размещается посуда для просушивания?

а) *на специальных полках или решётках*

б) в шкафу

10. Какое оборудование пищеблока является технологическим?

а) *электромясорубка*

б) ванна моечная



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**Организация технологического процесса по обслуживанию и уборке**  
**пищеблока**

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Организация технологического процесса по обслуживанию и уборке пищеблока

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной программы профессионального обучения, адаптирована к условиям профессионального обучения лиц с ОВЗ по профессии кухонный рабочий.

Программа составлена на основе тарифно – квалификационных характеристик с учётом возрастных и психофизических возможностей обучающихся, типовой (адаптированной) программы по углубленной трудовой подготовке для учащихся с легкой степенью умственной отсталости (под редакцией Щербаковой А. М.)

Данная программа соответствует формированию профессиональных компетенций (ПК):

- ПК.1. Доставлять полуфабрикаты и сырьё в производственные цеха.
- ПК.2. Открывать бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывать стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции.
- ПК.3. Выгружать продукцию из тары.
- ПК.4. Транспортировать сырьё, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару.
- ПК.5. Заполнять котлы водой.
- ПК.6. Доставлять готовую продукцию к раздаче или в экспедицию.
- ПК.7. Включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники.
- ПК.8. Устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов.
- ПК.9. Устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками.
- ПК.10. Собирать пищевые отходы.
- ПК.13. Содержать свое рабочее место в чистоте: мыть регулярно в конце смены оборудование, производственные ванны, панели, полы.
- ПК.14. Для успешной работы квалифицированный работник применять знания на практике:
  - назначение кухонной утвари и инструмента;
  - требования к включению различных видов электрооборудования;
  - правила работы с оборудованием и инвентарем.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

#### **иметь практический опыт:**

- подготовки рабочего места;
- поддержание санитарного состояния рабочего места в течение дня;
- подготовки рабочего места к завершению работы.

#### **уметь:**

- выбирать моющие дезинфицирующие средства и их применять;
- соблюдать правила подготовки технологического оборудования и производственного инвентаря;
- эксплуатировать технологическое оборудование по назначению;
- соблюдать технологию сбора и вывоза мусора;
- соблюдать санитарные требования к рабочему месту;

- соблюдать личную гигиену и внутренние стандарты внешнего вида;
- соблюдать требования техники безопасности.

**знать:**

- основные моющие и дезинфицирующие средства и их применение;
- правила сбора мусора с последующей утилизацией;
- санитарные правила и нормы;
- правила техники безопасности;
- инструкции по охране труда.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего – 272 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 132 часа

учебной практики – 132 часа

производственной практики – 8 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности в **организации технологического процесса по обслуживанию и уборке пищеблока**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК.1.-ПК.10.	Доставлять полуфабрикаты и сырьё в производственные цеха. Открывать бочки, ящики, мешки с продуктами, вскрывать стеклянные и жестяные консервные банки с обеспечением сохранности в них продукции. Выгружать продукцию из тары. Транспортировать сырьё, полуфабрикаты, продукты, посуду, инвентарь, тару. Заполнять котлы водой. Доставлять готовую продукцию к раздаче или в экспедицию. Включать электрические, газовые котлы, плиты, шкафы, кипятильники. Устанавливать подносы на транспортер при комплектации обедов. Устанавливать на подносы столовые приборы, хлеб, тарелки с холодными закусками, стаканы с напитками, закрывать тарелки, кастрюли крышками. Собирать пищевые отходы.
ПК.13	Содержать свое рабочее место в чистоте: мыть регулярно в конце смены оборудование, производственные ванны, панели, полы.
ПК.14.	Применять знания на практике: - назначение кухонной утвари и инструмента; - требования к включению различных видов электрооборудования; - правила работы с оборудованием и инвентарем.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
			Обязательная учебная нагрузка обучающегося (всего часов)	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	
ПК .1.-ПК.10 ПК.13. ПК. 14.	Раздел ПМ.02. Организация технологического процесса по обслуживанию и уборке пищеблока	272	132	132	8	

### 3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 02. Организация технологического процесса по обслуживанию и уборке пищеблока		272	
МДК.02.01. Технология обслуживания и уборки помещений пищеблока		132	
<i>I курс</i>		66 ч	
Тема 02.01.1. Классификация предприятий общественного питания	Содержание	8	
	Введение	1	
	Функции предприятий общественного питания	1	
	Классификация предприятий общественного питания	1	
	Типы и характерные особенности предприятий общественного питания: ресторан	1	
	Типы и характерные особенности предприятий общественного питания: бар	1	
	Типы и характерные особенности предприятий общественного питания: кафе	1	
	Типы и характерные особенности предприятий общественного питания: столовая	1	
	Типы и характерные особенности предприятий общественного питания: закусочная	1	
Тема 02.01.2.	Содержание	18	

<b>Характеристика технологических процессов. Функциональное назначение и структура производственных помещений на предприятиях</b>	Характеристика технологических процессов	2	
	Заготовочные предприятия общественного питания	4	
	Доготовочные предприятия общественного питания	2	
	Раздаточные и торговые предприятия	2	
	Функциональное назначение производственных помещений	2	
	Цеховая структура производства	4	
	Подбор и расстановка оборудования	2	
<b>Тема 02.01.3. Организация производства на предприятиях общественного питания (заготовочных цехах)</b>	<b>Содержание</b>	<b>21</b>	
	Организация производства в заготовочных цехах: овощной цех	4	
	Повторение	1	
	<i>Тестирование. Анализ.</i>	1	
	Организация производства в заготовочных цехах: мясной (мясорыбный) цех	4	
	Организация производства в заготовочных цехах: рыбный цех	2	
<b>Тема 02.01.4. Организация производства на предприятиях общественного питания (доготовочных цехах)</b>	Классификация доготовочных цехов	1	
	Холодный цех	4	
	Горячий цех	4	
<b>Тема 02.01.5. Организация работы в подсобных помещениях</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	Моечная кухонной посуды, инвентаря, оборудования	2	

	Моечная столовой посуды и приборов	2		
	Помещения для нарезания хлеба	1		
	Раздаточная	1		
<b>Тема 02.01.6. Санитарные нормы для работы на пищеблоке</b>	<b>Содержание</b>	<b>13</b>		
	1	Понятие о санитарии	1	2
	2	Дезинфицирующие средства	1	
	3	Чистящие и моющие средства	1	
	4	Личная гигиена.	1	
	5	Медицинская книжка и ее назначение.	1	
	6	Спецодежда. Назначение и уход за ней	1	
	7	Сбор и эвакуация пищевых отходов	1	
	8	Уборка помещения пищеблока.	1	
	9	Повторение.	4	
10	<b>Тестирование. Анализ.</b>	1		
<b>II курс</b>		<b>66 ч</b>		
<b>Тема 02.01.7. Характеристика помещений предприятий общественного питания (помещения для обслуживания посетителей)</b>	<b>Содержание</b>	<b>7</b>		
	1	Функциональные зоны. Входная зона	1	
	2	Помещения для обслуживания посетителей	1	
	3	Торговые залы	1	
	4	Бары и буфеты в ресторанах	2	
5	Мебель в торговых залах	2		
<b>Тема 02.01.8. Характеристика помещений предприятий общественного питания (административные, бытовые и подсобные помещения, складское хозяйство)</b>	<b>Содержание</b>	<b>11</b>		
		Административные и бытовые помещения	1	
		Сервизная	1	
		Помещения для приёма, хранения и отпуска товаров	1	
		Складское хозяйство	1	
		Оборудование для хранения товаров	2	
	Правила хранения товаров	1		



		Инструмент, оборудование для механизации и автоматизации погрузочно-разгрузочных работ	2	
		Санитарно-гигиенические требования	1	
		Правила отпуска сырья, весоизмерительное оборудование	1	
<b>Тема 02.01.9 Режим работы на пищеблоке в ДОУ</b>	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	
	1	Устройство, оборудование, содержание пищеблока ДОУ	2	
	2	Задачи генеральной уборки в пищеблоке ДОУ. Порядок проведения генеральной уборки пищеблока.	2	
	3	Инструкция по режиму уборки в пищеблоке: ежедневная уборка	1	
	4	Инструкция по режиму уборки в пищеблоке: еженедельная уборка	1	2
	5	Инструкция по режиму уборки в пищеблоке: ежемесячная уборка	1	
	6	Требования к соблюдению личной гигиены сотрудников пищеблока	1	
	7	Проведение генеральной уборки на пищеблоке	1	
	8	Уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств	1	
	9	Выбор и хранение дезинфицирующих средств	1	
	10	Повторение	2	
	11	<b>Тестирование. Анализ.</b>	1	
<b>Тема 02.01.10 Санитарные требования к содержанию помещений пищеблока в ОУ</b>	<b>Содержание</b>		<b>12</b>	3
	1	Организация общественного питания образовательных учреждений	1	
	2	Требования к санитарно-техническому обеспечению школы	1	
	3	Требования к оборудованию	1	
	4	Маркировка оборудования	1	
	5	Требования к таре	1	
	6	Требование к содержанию помещений	1	
	7	Хранение уборочного инвентаря, пищевых отходов	1	2
	8	Уборка панелей, полов, оконных рам и дверей школьного пищеблока	1	
	9	Уборка обеденного зала	1	
	10	Требования к уборочному инвентарю	1	
	11	Сбор обходов	1	
	12	Мытьё оборотной тары	1	

<b>Тема 02.01.11 Требования к пищеблоку в ЛПУ</b>		<b>Содержание</b>	<b>9</b>	2
	1	Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю и посуде в пищеблоке	2	
	2	Санитарно-гигиенические требования к спец. одежде поваров, кухонных работников и соблюдению персоналом пищеблока личной гигиены	2	
	4	Требования по проведению уборок в помещениях пищеблока	1	
	5	Санитарные требования к транспортировке продуктов питания и готовой пищи в отделения лечебного учреждения	1	
	6	Санитарно-гигиенические требования к приёму и хранению пищевых продуктов	1	
	7	Мероприятия по дезинфекции, дератизации в помещениях пищеблока, столовых и продовольственном складе лечебно-профилактического учреждения	2	
<b>Тема 02.01.12 Охрана труда и должностная инструкция кухонного рабочего</b>		<b>Содержание</b>	<b>13</b>	
	1	Инструкция по охране труда для повара, кухонного работника.	2	2
	2	Общие требования безопасности. Требования безопасности перед началом, во время и по окончании работы.	2	
	3	Должностная инструкция кухонного работника	2	
	4	Повторение (подготовка к экзамену)	6	
	5	<i>Тестирование. Анализ.</i>	1	
<b>УП. 2.1. Учебная практика  Обслуживание и уборка пищеблока</b>		<b>Содержание</b>	<b>132</b>	
		<i>I курс</i>	<i>66 ч</i>	
	1	Составление технологической карты по уборке панелей пищеблока.	4	2
	2	Выполнение работ по мытью панелей.	4	
	3	Составление технологической карты по уборке полов пищеблока.	4	
	4	Выполнение работ по мытью полов	4	

				2
5	Составление технологической карты по уходу за оконными рамами и стеклопакетами		4	
6	Выполнение работ по мытью оконных рам и стеклопакетов		4	
7	Составление технологической карты по приготовлению дезраствора		4	2
8	Выполнение работ по мытью панелей с применением дезинфицирующих средств		4	
9	Выполнение работ по мытью полов с применением дезинфицирующих средств		4	
10	Выполнение работ по мытью оконных рам с применением дезинфицирующих средств		4	
11	Составление технологической карты по сбору и утилизации отходов		4	
12	Выполнение работ по сбору и утилизации отходов		4	
13	Выполнение работ по вскрытию ящиков, мешков с продуктами, стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары.		4	
14	Составление инструкций по включению / выключению технологического (механического и теплового) оборудования		4	
15	Выполнение работ по включению технологического оборудования (механического и теплового) с соблюдением техники безопасности.		4	
16	Выполнение работ по установке на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками		4	

17	Повторение	2	
<i><b>II курс</b></i>		<b>66 ч</b>	
18	Раздача готовой продукции	4	
19	Применение моющих и дезинфицирующих средств по инструкции при уборке помещений	4	
20	Выполнение работ по мытью панелей.	4	
21	Выполнение работ по мытью полов	4	3
22	Выполнение работ по мытью оконных рам и стеклопакетов	4	
23	Выполнение работ по сбору и утилизации отходов	8	
24	Выполнение работ по раздаче готовой продукции	8	
25	Выполнение работ по уборке обеденного зала с применением моющих и дезинфицирующих средств	8	
26	Выполнение работ по вскрытию ящиков, мешков с продуктами, стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары.	4	
27	Выполнение работ по уборке сантехники (раковин для мытья рук) в обеденном зале	4	3
28	Выполнение работ по мытью панелей в обеденном зале	4	
29	Выполнение работ по мытью полов в обеденном зале	4	

	30	Выполнение работ по раздаче готовой продукции	4	
	31	Повторение	2	
<b>ПП. 2.1. Производственная практика Мероприятия обслуживанию и выполнению ежедневной и генеральной уборке помещений столовой</b>		<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
		<i>I курс</i>	<i>4 ч</i>	
	1	Ежедневная уборка пищеблока	2	
	2	Генеральная уборка пищеблока	2	
		<i>II курс</i>	<i>4 ч</i>	
	3	Обслуживание пищеблока: работа с технологическим и холодильным оборудованием, вскрытие тары, сбор и утилизация мусора	2	
	4	Генеральная уборка обеденного зала.	2	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

- учебного кабинета;
- учебного кулинарного цеха (каб. № 5);
- помещение пищеблока школьной столовой

#### **Технические средства обучения:**

мультимедийное оборудование (экран, проектор, ноутбук);

**Печатные пособия:** Трудовой кодекс РФ, должностные инструкции, таблицы, индивидуальные карточки.

**Экранно-звуковые пособия:** презентации к теме урока.

**Учебно-практическое оборудование:** кухонный инвентарь, кухонные приборы и посуда, хозяйственный инвентарь, спецодежда.

**Демонстрационные пособия:** комплекты тематических карточек, опорные схемы, плакаты для познавательно-речевого развития.

#### **Оборудование и рабочие места в поварской мастерской:**

- технологическое оборудование
- кухонная посуда, инвентарь;
- набор инструкционных карт;

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

Наименование рабочего места	Оборудование	Инструмент, оснащение, приспособления
Учебный кулинарный цех (каб. № 5)- УП.2.1.; Оборудованная школьная столовая - холодный и горячий цех. - ПП.2.1.	технологическое и холодильное оборудование	Уборочный инвентарь

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (13 изд.) учебное пособие – М: ОИЦ «Академия»
2. Калинина В.М. Охрана труда в пищевой промышленности (4 изд.) /учебник - М.: «Академия».
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (13 изд.)/учебник - М.: Академия, 2011.
4. Программно-методическое обеспечение для X – XII классов с углублённой трудовой подготовкой в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида под редакцией Щербаковой А.М. – М.: Владос, 2004.

*Периодические издания:*

1. Смолин, О. Обучать, а не ставить клеймо / О. Смолин // Социальная защита. - 2008. - № 10. - С. 3-6.  
О проблемах людей с ограниченными возможностями, при получении образования.
2. Бякова, Н.В. Групповая профориентационная игра "Путь в профессию" / Н. В. Бякова// Воспитание школьников. - 2011. - № 1. - С. 49 - 56.
3. Кормакова, В.Н. Педагогическое сопровождение самоопределения старшеклассников в сфере рабочих профессий / В. Н. Кормакова // Воспитание школьника. - 2010. - № 1. - С. 34-37  
Мероприятие, способствующее самоопределению школьников в выборе профессии
4. Усова, Н.В. Любимая профессия всегда дарит радость! / Н. В. Усова // Воспитание школьников. - 2011. - № 3. - С. 30-34.  
Классный час по профориентации.
5. Трофимова, М. Кем быть / М. Трофимова // Здоровье школьника. - 2010. - № 5. - С. 10-14.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин «Охрана труда», «Техническое оснащение и организация рабочего места», в производственном обучении при выполнении работ по обработке посуды, инвентаря и оборудования на пищеблоке

Производственная практика проводится в ГКОУ РО «Каменской специальной школе № 15», где имеется оборудованная школьная столовая, направление деятельности которой соответствует профилю подготовки обучающихся.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):** среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, переподготовка по коррекционному обучению или олигофренопедагогике.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Проводить уборку в помещениях пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– изложение правил по проведению ежедневных, еженедельных, ежемесячных уборок помещений пищеблока;</li> <li>– изложение правил по проведению сбора и эвакуации пищевых отходов;</li> <li>– правильность выполнения последовательных операций</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике</li> </ul>
Применять знания на практике: <ul style="list-style-type: none"> <li>- санитарно-гигиенические требования к помещениям;</li> <li>- назначение кухонной утвари и инструмента;</li> <li>- требования к включению различных видов электрооборудования;</li> <li>- правила работы с оборудованием и инвентарем.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение техники безопасности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- зачеты по темам на занятиях учебной практики</li> </ul>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Наличие положительных отзывов на учебной практике;</li> <li>– демонстрация интереса к будущей профессии;</li> <li>– активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Наблюдение и оценка педагога производственного обучения на практических занятиях при выполнении квалификационных работ, при выполнении практических заданий во время учебной и производственной практики.</li> </ul>
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотное составление инструкционных карт;</li> <li>– демонстрация правильной последовательности выполнения действий при приготовлении блюд;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие нормативам и последовательности выполнения тех или иных видов работ</li> <li>– экспертная оценка</li> </ul>



руководителем.		выполнения практической работы
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– решение стандартных профессиональных задач при механической обработке сырья и приготовлении блюд;</li> <li>– самоанализ и коррекция результатов собственной работы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Наблюдение и оценка педагога производственного обучения на практических занятиях при выполнении квалификационных работ, при выполнении практических заданий во время учебной и производственной практики.</li> </ul>
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и педагогами в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

## 6. КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЙ МАТЕРИАЛ

### Тестирование

#### *Раздел ПМ.02. Организация технологического процесса по обслуживанию и уборке пищеблока*

1. Назовите предприятие общественного питания, в котором производят и реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню?
  - а) *столовая*
  - б) *ресторан*
  - в) *бар*
  
2. Какое помещение в пищеблоке служит для приемки поступающих от поставщиков продуктов, сырья и для их краткосрочного хранения?
  - а) *горячий цех*
  - б) *складское помещение*
  - в) *административно-бытовое помещение*
  
3. Какие производственные помещения относятся к особо опасным?
  - а) *помещение с заземлённым оборудованием*
  - б) *помещение с активной химической средой*
  
4. Какие функции должен выполнять кухонный рабочий?
  - а) *обеспечение своевременного высококачественного приготовления пищи*
  - б) *содержание в чистоте и порядке кухонного инвентаря и оборудования*
  - в) *получение, хранение и выдача продуктов питания*
  
5. Какие должностные обязанности может временно выполнять кухонный рабочий?
  - а) *обязанности кладовщика*
  - б) *обязанности повара*
  - в) *обязанности мойщика посуды*
  
6. Для соблюдения правил личной гигиены работником пищеблока необходимо:
  - а) *сделать маникюр и покрыть ногти лаком*
  - б) *коротко стричь ногти и не покрывать их лаком*
  
7. Куда вносят результаты обязательных медицинских обследований работников?
  - а) *паспорт*
  - б) *личная медицинская книжка*
  - в) *медицинский полис*

8. Для чего кухонный работник применяет дезинфицирующий раствор при утилизации пищевых отходов?

- а) *для предупреждения разведения мух*
- б) растворения пищевых отходов
- в) с целью соблюдения техники безопасности

9. Как часто проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений пищеблока?

- а) ежедневно
- б) еженедельно
- в) *ежемесячно*

10. В каком помещении пищеблока хранится инвентарь?

- а) *складские помещения*
- б) производственные помещения

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Механическая кулинарная обработка овощей**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Механическая кулинарная обработка овощей

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной программы профессионального обучения, адаптирована к условиям профессионального обучения лиц с ОВЗ по профессии кухонный рабочий.

В соответствии с ЕКТС (выпуск № 51, 2014 г. - раздел «Введение»), перечень выполняемых видов работ кухонным рабочим не исчерпывается. Работодатель вправе разрабатывать и утверждать с учетом мнения выборного профсоюзного органа или иного представительного органа работников дополнительный перечень работ, соответствующих по сложности их исполнения тем, которые содержатся в тарифно-квалификационных характеристиках кухонного рабочего 2 разряда.

Данная программа соответствует формированию профессиональных компетенций (ПК):

ПК.11. Оказывать помощь поварам в подготовке сырья: чистить, нарезать овощи и т. д.

ПК.14. Для успешной работы квалифицированный работник **должен знать:**

- правила обработки различных продуктов;
- требования к нарезанию овощей, фруктов;
- и т.д.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

**иметь практический опыт:**

- Обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

**уметь:**

- Выбирать производственный инвентарь и оборудование для овощей;
- Обрабатывать различными методами овощи;
- Нарезать традиционные виды овощей;

**знать:**

- Требования к качеству различных видов овощей;
- Технику обработки овощей;
- Правила хранения овощей;
- Виды технического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей;
- правила их безопасного использования.

### 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 272 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 132 часа

учебной практики – 132 часа

производственной практики – 8 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Механической кулинарной обработкой овощей**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК.11	Оказывать помощь поварам в подготовке сырья: чистить овощи, яйца и т. д. Производить первичную обработку, нарезку традиционных видов овощей и плодов
ПК.14	ПК.14. Знать: - правила обработки различных продуктов; - требования к нарезанию овощей.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов ( <i>макс. учебная нагрузка и практики</i> )	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)	Практика	
			Обязательная учебная нагрузка обучающегося (всего часов)	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6
ПК .11. ПК.14.	Раздел ПМ.03. Механическая кулинарная обработка овощей	272	132	132	8



### 3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел ПМ 03. Механическая кулинарная обработка овощей		272		
МДК.03.01. Технология механической кулинарной обработки овощей		132		
Тема 03.01.1. Механическая кулинарная обработка овощей	<b>Содержание</b>	<b>132</b>		
	<i>I курс</i>	<i>66 ч</i>		
	1	Формы нарезки. Обработка клубнеплодов.	16	2
	2	Формы нарезки. Обработка корнеплодов.	16	
3	Обработка капустных овощей.	8		

	Обработка луковых овощей	8	
4	Обработка салатных овощей	8	
	Обработка десертных овощей	6	
5	Повторение	2	
6	<b>Тестирование, анализ</b>	2	
<b>II курс</b>		<b>66 ч</b>	
1	Обработка консервированных овощей	14	
2	Обработка плодовых овощей	14	
3	Требования к качеству.	4	
4	Сроки хранения.	4	
5	Отходы овощей и их использование	4	
6	Повторение: клубнеплоды	4	

	7	Повторение: корнеплоды	4	
	8	Повторение: овощи капустные	4	
	9	Повторение: овощи луковые	4	
	10	Повторение: овощи салатные	4	
	11	Повторение: овощи десертные	4	
	12	<i>Тестирование, анализ</i>	2	2
<b>УП. 3.1. Учебная практика</b>  <b>Первичная обработка овощей</b>	<b>Содержание</b>		<b>132</b>	
	<i>I курс</i>		<b>66 ч.</b>	
	1	Выполнение простых и сложных форм нарезки из клубнеплодов	16	3
	2	Выполнение простых и сложных форм нарезки из корнеплодов	16	
	3	Выполнение различных форм нарезки из капустных овощей.	8	2

4	Выполнение различных форм нарезки из луковых овощей.	8
5	Выполнение первичной обработки и нарезки салатных овощей	8
6	Выполнение первичной обработки и нарезки десертных овощей	8
7	Выполнение нарезки изученных видов овощей	2
<b><i>II курс</i></b>		<b>66 ч.</b>
1	Подготовка и применение консервированных овощей для приготовления блюд	14
2	Выполнение первичной обработки и нарезки плодовых овощей	14
3	Выполнение первичной обработки и нарезки различных овощей, используя технологические карты	12

	4	Повторение: подготовка для приготовления различных блюд клубнеплодов	4	
	5	Повторение: подготовка для приготовления различных блюд корнеплодов	4	
	6	Повторение: подготовка для приготовления различных блюд капустных овощей	4	
	7	Повторение: подготовка для приготовления различных блюд луковых овощей	4	
	8	Повторение: подготовка для приготовления различных блюд салатных овощей	4	
	9	Повторение: подготовка для приготовления различных блюд десертных овощей	4	
	10	Выполнение нарезки всех видов овощей	2	
<b>ПП.3.1. Производственная практика Подготовка овощей к кулинарной обработке</b>		<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
		<i>I курс</i>	<i>4 ч</i>	
	1	Первичная обработка овощей, подготовка к использованию для приготовления блюд.	4	
		<i>II курс</i>	<i>4 ч</i>	
	1	Подготовка и нарезка различных видов овощей для кулинарной обработки	4	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

#### мастерских

- Учебный кулинарный цех;

#### Технические средства обучения: АРМ преподавателя

- мультимедийной оборудование (экран, проектор, ноутбук);
- лицензионное программное обеспечение профессионального назначения;

#### Оборудование и рабочие места в поварской мастерской:

- рабочие места по количеству обучающихся: производственные столы;
- оборудование необходимое для работы: мясорубка, пароварка, электрические плиты, жарочный шкаф, миксер;
- кухонный инвентарь;
- набор инструкционных карт;
- плакаты «Формы нарезки»;

#### Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Наименование рабочего места	Оборудование	Инструмент, оснащение, приспособления
Учебный кулинарный цех (каб. № 5)- УП.3.1.; Оборудованная школьная столовая - холодный цех. - ПП.3.1.	Производственные столы, спец.оборудование, мясорубки, холодильное оборудование, блендер, миксер	Кулинарный инвентарь

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А.Анфимова. — 9-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (13 изд.) учебное пособие – М: ОИЦ «Академия»
3. Калинина В.М. Охрана труда в пищевой промышленности (4 изд.) /учебник - М.: «Академия».
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (13 изд.)/учебник - М.: Академия, 2011.

Дополнительные источники:

1. Савенкова И.И. Просим к русскому столу. – М.: ОЛМА Медиа Групп, 2012
2. Ключник Л.И. Русская кухня. Книга вкусных рецептов. - М.: Эксмо, 2012

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин «Охрана труда», «Техническое оснащение и организация рабочего места», « Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», в производственном обучении технологии обработки овощей.

Производственная практика проводится в ГКОУ РО «Каменской специальной школе № 15», где имеется оборудованная школьная столовая, направление деятельности которой соответствует профилю подготовки обучающихся.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):** среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, переподготовка по коррекционному обучению или олигофренопедагогике.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку, нарезку традиционных видов овощей и плодов	<ul style="list-style-type: none"> <li>– изложение правил первичной обработки продуктов;</li> <li>– обоснованный выбор предполагаемой формы нарезки;</li> <li>– правильность выбора формовки овощей и плодов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике</li> </ul>
Помогать готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение техники безопасности при работе с электрооборудованием;</li> <li>– правильность выполнения последовательных операций;</li> <li>– демонстрация навыков владения ножом.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование по темам на занятиях учебной практики</li> </ul>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Наличие положительных отзывов на учебной практике;</li> <li>– демонстрация интереса к будущей профессии;</li> <li>– активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Наблюдение и оценка педагога производственного обучения на практических занятиях при выполнении квалификационных работ, при выполнении практических заданий во время учебной и производственной практики.</li> </ul>
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использование инструкционных карт;</li> <li>– демонстрация правильной последовательности выполнения действий при первичной обработке овощей</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие нормативам и последовательности выполнения тех или иных видов работ</li> <li>– экспертная оценка выполнения практической работы</li> </ul>
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и	<ul style="list-style-type: none"> <li>– решение стандартных профессиональных задач при механической обработке сырья и приготовлении блюд;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Наблюдение и оценка педагога производственного обучения на практических занятиях при выполнении</li> </ul>



коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	квалификационных работ, при выполнении практических заданий во время учебной и производственной практики.
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и педагогами в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

## 6. КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЙ МАТЕРИАЛ

### Тестирование

#### *Раздел ПМ.03. Механическая кулинарная обработка овощей*

1. В каком цеху происходит первичная обработка овощей?
  - а) *в заготовочном цеху*
  - б) *в доготовочном цеху*
  
2. Какая маркировка разделочной доски и ножа необходима для обработки сырых овощей?
  - а) «ОВ»
  - б) «ОС»
  
3. Где стирается спецодежда из пищеблока?
  - а) *в помещении пищеблока*
  - б) *в прачечных*
  
4. Какое действие при обработке овощей выполняется вначале?
  - а) *очистка*
  - б) *мытьё*
  
5. К какой группе товарной классификации относится картофель?
  - а) *клубнеплоды*
  - б) *корнеплоды*
  
6. Какой овощ относится к плодовым?
  - А) *лук*
  - Б) *помидор*
  
7. Назови основную форму нарезки моркови:
  - а) *соломкой*
  - б) *кружочками*
  
8. Какой продукт можно отнести к полуфабрикатам?
  - а) *жареный картофель*
  - б) *сырой очищенный картофель*

9. Назови предельный срок хранения очищенных овощей:

- а) 5—6 ч при температуре 12°
- б) 2—3 ч *при температуре 12°*

10. Каким способом на пищеблоке производится дочистка картофеля?

- а) механическим способом
- б) *вручную*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

## СОДЕРЖАНИЕ

**14. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ**

**15. ДИСЦИПЛИНЫ**

**16. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**

**17. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Техническое оснащение и организация рабочего места

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения, адаптирована к условиям профессионального обучения лиц с ОВЗ по профессии кухонный рабочий.

**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:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

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

**знать:**

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.

### 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 136 часов.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>132</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>4</b>
в форме практической работы	-
в форме тестирования	-
в форме дифференцированного зачета	4
<b>Итого:</b>	<b>136</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<i>I курс</i>	<i>68 ч.</i>	
<b>Раздел 1 Лёгкая атлетика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	
	1. Правила поведения на спортивной площадке	1	1
	2. Правила безопасности при занятиях физическими упражнениями	1	
	3. Медленный бег с сохранением осанки	1	
	4. Перестроение из шеренги в круг, взявшись за руки	1	
	5. Построение в колонну по одному, равнение в затылок	1	
	6. Прыжки в длину с места	1	
	7. Прыжки в длину с места	1	
	8. Броски, ловля, передача предметов	1	
	9. Прыжки в длину с места	1	
	10. Медленный бег с сохранением осанки	1	
	11. Броски, ловля, передача предметов	1	
	12. Подвижная игра <<слушай сигнал>>, <<космонавты>>	1	
	13. Прыжки в длину с места	1	
	14. Метание малого мяча с места	1	
	15. Метание малого мяча	1	
	<b>16. Зачёт</b>		1
<b>Раздел 2 Гимнастика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	
	1. Название снарядов и гимнастических элементов, понятие о правильной осанке, ходьбе, беге, метании, прыжках.	1	
	2. Строевая подготовка	1	
	3. Акробатика	1	
	4. Опорный прыжок	1	
	5. Акробатика	1	
	6. Висы	1	
	7. Равновесие	1	
	8. Акробатика	1	
	9. Лазанье и перелазание	1	



	10.	Опорный прыжок	1	
	11.	Акробатика	1	
	12.	Опорный прыжок	1	
	13.	Висы	1	
	14.	Равновесие	1	
	15.	Висы	1	
	16.	<b>Зачёт</b>		
<b>Раздел 3 Подвижные спортивные игры</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>19</b>	
	1.	Техника приема и передачи мяча и подачи.	1	1
	2.	Прием и передача мяча сверху и снизу в парах после перемещений.	1	
	3.	Прием и передача мяча сверху и снизу в парах после перемещений.	1	
	4.	Верхняя прямая передача в прыжке. Прямой нападающий удар. Блок.	1	
	5.	Верхняя прямая передача в прыжке. Прямой нападающий удар. Блок.	1	
	6.	Прыжки вверх с места и с шага.	1	
	7.	Прыжки вверх с места и с шага.	1	
	8.	Подачи нижние и верхняя прямая. Учебная игра	1	
	9.	Подачи нижние и верхняя прямая. Учебная игра	1	
	10.	Подачи нижние и верхняя прямая. Учебная игра	1	
	11.	Правильное ведение мяча с передачей. Бросок в кольцо.	1	
	12.	Правильное ведение мяча с передачей. Бросок в кольцо.	1	
	13.	Правильное ведение мяча с передачей. Бросок в кольцо.	1	
	14.	Ловля мяча двумя руками с последующим ведением и остановкой. Передача мяча двумя руками от груди.	1	
	15.	Ловля мяча двумя руками с последующим ведением и остановкой. Передача мяча двумя руками от груди.	1	
	16.	Ловля мяча двумя руками с последующим ведением и остановкой. Передача мяча двумя руками от груди.	1	
	17.	Броски мяча в движении	1	
	18.	Броски мяча в движении	1	
19.	Ведение мяча	1		
<b>Раздел 4 Лёгкая атлетика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>17</b>	
	1.	Ходьба с ускорением	1	1
	2.	Челночный бег	1	
	3.	Прыжки в длину с разбега	1	

	4.	Прыжки в длину с разбега	1	1		
	5.	Прыжки в длину с разбега	1			
	6.	Челночный бег	1			
	7.	Челночный бег	1			
	8.	Быстрый бег на месте до 10 с	1			
	9.	Быстрый бег на месте до 10 с	1			
	10.	Бег с преодолением препятствий на отрезке 30 м	1			
	11.	Бег с преодолением препятствий на отрезке 30 м	1			
	12.	<<Музыкальные змейки>>, <<Найди предмет>>	1			
	13.	<<Музыкальные змейки>>, <<Найди предмет>>	1			
	14.	Метание мячей в цель и на дальность	1			
	15.	Метание мяча в цель	1			
	16.	Ходьба с ускорением	1			
	17.	<b>Зачёт</b>	1			
	<b>II курс</b>				<b>68 час</b>	
	<b>Раздел 1 Лёгкая атлетика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			<b>16</b>	
		1.	Правила поведения на спортивной площадке		1	1
2.		Бег 60 м	1			
3.		Прыжки в длину с разбега	1			
4.		Эстафетный бег 100 м	1			
5.		Кроссовый бег 500-1000 м	1			
6.		Эстафетный бег 100 м	1			
7.		Медленный бег с равномерной скоростью до 5 мин.	1			
8.		Метание малого мяча на дальность способом из-за головы с 4-6 шагов	1			
9.		Бег 60 м	1			
10.		Метание малого мяча в вертикальную цель	1			
11.		Прыжки в длину с разбега	1			
12.		Кроссовый бег 500-1000 м	1			
13.		Метание малого мяча на дальность способом из-за головы с 4-6 шагов	1			
14.		Метание малого мяча в вертикальную цель	1			
15.		Бег 60 м	1			
16.		Метание малого мяча в вертикальную цель	1			
<b>Раздел 2 Гимнастика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>16</b>			
	1.	Название снарядов и гимнастических элементов, понятие о правильной осанке, ходьбе, беге, метании, прыжках.	1	1		

	2.	Строевая подготовка	1	
	3.	Акробатика	1	
	4.	Опорный прыжок	1	
	5.	Акробатика	1	
	6.	Висы	1	
	7.	Равновесие	1	
	8.	Акробатика	1	
	9.	Лазанье и перелазание	1	
	10.	Опорный прыжок	1	
	11.	Акробатика	1	
	12.	Опорный прыжок	1	
	13.	Висы	1	
	14.	Равновесие	1	
	15.	Переноска груза и передача предметов	1	
	16.	<i>Зачёт</i>	1	
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>20</b>	
<b>Раздел 3 Коррекционные упражнения (для развития пространственно-временной дифференцировки и точности движений)</b>	1.	Построение в обозначенном месте (в кругах, в квадратах)	1	1
	2.	Построение в колонну с интервалом на вытянутые руки.	1	
	3.	Построение в круг по ориентиру.	1	
	4.	Увеличение и уменьшение круга движением вперед, назад, на ориентир, предложенный учителем.	1	
	5.	Шаг вперед, назад, в сторону и воспроизведение его с закрытыми глазами.	1	
	6.	Ходьба по ориентирам, начерченным на полу.	1	
	7.	Прыжок в длину с места в ориентир.	1	
	8.	Прыжок в длину с места в ориентир.	1	
	9.	Прыжок в длину с места в ориентир.	1	
	10.	Шаг вперед, назад, в сторону и воспроизведение его с закрытыми глазами	1	
	11.	Шаг вперед, назад, в сторону и воспроизведение его с закрытыми глазами	1	
	12.	Увеличение и уменьшение круга движением вперед, назад, на ориентир, предложенный учителем	1	
	13.	Увеличение и уменьшение круга движением вперед, назад, на ориентир, предложенный учителем	1	

	14.	Построение в круг по ориентиру.	1	
	15.	Построение в круг по ориентиру.	1	
	16.	Прыжок в длину с места в ориентир.	1	
	17.	Прыжок в длину с места в ориентир.	1	
	18.	Ходьба по ориентирам, начерченным на полу.	1	
	19.	Ходьба по ориентирам, начерченным на полу.	1	
	20.	Прыжок в длину с места в ориентир.	1	
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>16</b>	
<b>Раздел 4 Лёгкая атлетика</b>	1.	Ходьба группами на перегонки	1	2
	2.	Ходьба группами на перегонки	1	
	3.	Бег 100 м	1	
	4.	Броски набивного мяча весом 3 кг	1	
	5.	Метание малого мяча на дальность	1	
	6.	Кроссовый бег 1000 м	1	
	7.	Кроссовый бег 1000 м	1	
	8.	Эстафета 4x100	1	
	9.	Эстафета 4x100	1	
	10.	Эстафета 4x100	1	
	11.	Прыжок в длину способом <<Согнув ноги>>	1	
	12.	Метание в цель	1	
	13.	Ходьба на скорость (до 15-20 мин)	1	
	14.	Ходьба на скорость (до 15-20 мин)	1	
	15.	Прыжок в длину способом <<Согнув ноги>>	1	
		<b>16</b>	<b>Зачёт</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы требует наличия спортивного зала и спортивной площадки, оборудованных в соответствии с нормативными требованиями.

##### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

Оборудование спортивного зала:

- оборудованная площадка для игры в баскетбол
- оборудование для занятий спортивной гимнастикой

Оборудование спортплощадки:

- наличие оборудованного сектора для прыжков в длину с разбега
- наличие оборудованного сектора для занятий бегом
- оборудованная площадка для игры в футбол
- оборудованная площадка для занятий общефизической подготовкой

Наличие спортивного инвентаря:

- баскетбольные мячи
- гимнастические маты
- гимнастические снаряды для опорного прыжка
- мелкий спортивный инвентарь

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основные источники:**

1. В.М. Мозговой. Программа физического воспитания учащихся для С(К)ОУ VIII вида – М.: Гуманит. изд. центр «Владос», 2000.
2. Л.В. Шапкина. Частные методики адаптивной физической культуры. – М.: Советский спорт, 2004.
3. Спортивные игры – сборник методических материалов.
4. Легкая атлетика – сборник методических материалов.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения дифференцированного зачёта, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
1	2
<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Наблюдение и оценка во время всех занятий
<b>Знания:</b> о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	устный опрос