

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области
«Киренский профессионально-педагогический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ИО КПК

Л. Россова Л.М. Россова

« 23 » *мая* 2022 г.



**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар**

Киренск

2022 г.

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 38940н.

Адаптированная основная программа профессионального обучения разработана в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение профессионального образования.

Разработчики:

Зими́на Е.В., мастер производственного обучения, преподаватель первой квалификационной категории;

Верби́на Г.В., мастер производственного обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Квалификационная характеристика	8
3. Федеральный компонент содержания профессионального цикла	9
4. Рабочий учебный план	10
5. Адаптированные программы дисциплин	
- Основы правоведения.....	13
- Этика и психология общения.....	21
- Основы безопасности жизнедеятельности.....	28
- Физическая культура.....	37
- Экономика отрасли и предприятия.....	51
- Оборудование предприятий общественного питания.....	57
- Основы физиологии, санитарии и гигиены.....	64
- Кулинария.....	73
6 Адаптированные программы факультативных курсов	
-Сервировка стола	82
-Культура дома	89
7 Производственное обучение	95
8 Перечень учебно-производственных мастерских, учебных кабинетов и лабораторий	104
8 Производственная практика	105
9 Приложение	116

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная образовательная программа предназначена для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

Профессия по ОК 016-94: 16675 Повар.

Для данной профессии установлен начальный разряд 2.

Срок обучения: 1 год 10 месяцев.

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

- Перечень профессий профессиональной подготовки, утвержденный приказом Минобразования РФ от 29.10.2001 г. № 3477;
- Письмо Минобразования России от 30.10.1999 г. № 27/777-6 «Об особенностях организации начального профессионального образования для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии».
- Модель учебного плана для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования, разработанная учебно-методическим кабинетом Государственного Федерального учреждения Министерства труда и социального развития РФ в 2001г. и согласованная с Управлением начального профессионального образования Минобразования России (4 января 2004г.)
- «Перечень приоритетных профессий рабочих и служащих, овладение которыми дает инвалидам наибольшую возможность быть конкурентоспособными на региональных рынках труда», утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 8 сентября 1993 г. № 150;
- Приказ ГУО и ПО администрации Иркутской области № 74 от 21.02.2000 «О мерах по повышению условий работы по внедрению Государственного стандарта НПО и повышения роли учебно-методической службы НПО»;
- Устав ГБПОУ ИО «Киренский профессионально-педагогический колледж»

В состав комплекта входят:

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

– перечень учебно-производственных мастерских, учебных кабинетов.

Для обучения по данной программе могут быть приняты выпускники специальных (коррекционных) образовательных школ VIII вида при наличии медицинских показаний.

Срок обучения увеличен с 10 месяцев до 1 года 10 мес. с учетом специфики рынка труда и особенностей профессиональной подготовки данной категории обучаемых, а также условиями трудоустройства несовершеннолетних граждан.

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

Обучение подразделяется на два вида: обязательное обучение и факультативное обучение. В обязательное обучение входит общеобразовательная подготовка, профессиональная подготовка.

Для реабилитации учащихся по общеобразовательным предметам, их социальной адаптации включены предметы: основы правоведения, этика и психология общения, основы безопасности жизнедеятельности и физическая культура.

Учебным планом предусмотрены факультативные предметы.

Перечень факультативных предметов может ежегодно изменяться образовательным учреждением и утверждаться директором. Факультативные занятия являются не только свободно выбираемыми, но и свободно посещаемыми обучающимися.

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

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

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

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

Для изучения нового материала применяются различные методы: рассказ, беседа, экскурсия и т.д. Производственное обучение включает в себя изучение технологических и комплексных тем. Изучение технологических тем знакомит учащихся с определенной частью какого-либо целостного технологического цикла. Цель изучения таких тем состоит в ознакомлении учащихся с новыми

приемами работы, повторением соответствующих теоретических сведений. При изучении комплексных тем учащиеся знакомятся с каким-либо полным технологическим циклом.

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

Организация образовательного процесса для данной категории обучающихся строится с учетом психологических особенностей каждого обучающегося на принципах индивидуализации и дифференциации. Специальный педагогический подход позволит обучающимся овладеть учебным материалом на уровне достаточном для самостоятельной профессиональной деятельности в сфере производительного труда и социальной адаптации.

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

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

По завершении обучения выпускники должны самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой.

Профессиональная подготовка обучающихся завершается сдачей квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится в соответствии с «Положением об итоговой аттестации выпускников начального профессионального образования» утвержденного приказом Министерства образования от 01.11.1995 г. № 563, при этом квалификационная (пробная) работа проводится за счет времени, отведенного на производственное обучение. **Если аттестуемый на начальный разряд при всех видах обучения показывает знания и производственные умения выше установленных квалификационной характеристикой, ему присваивается квалификация на разряд выше начального.**

При условии успешной сдачи квалификационного экзамена обучающимся выдается свидетельство установленного образца.

Основаниями для разработки комплектов учебной документации по профессии «Повар» послужили:

- необходимость расширения регионального перечня профессий для профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- отсутствие разработанной и утверждённой на уровне региона учебной документации, учитывающей особенности данной категории обучающихся;
- необходимость адаптации содержания примерной программы профессиональной подготовки к данной категории обучающихся: увеличено количество часов на изучение отдельных тем, предусмотрены посильные домашние и самостоятельные работы, лабораторные, практические занятия, программы обучения в учебных мастерских и на производстве соответствуют требованиям ко 2-ому квалификационному разряду;
- необходимость компенсации пробелов в личностном развитии и обеспечении предпосылок для социальной и профессиональной адаптации обучающихся.

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия по ОК 016-94: Повар 16675

Квалификация: 2 разряд, повар

Характеристика работ: вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий

Повар 2-го разряда **должен знать:**

- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
- правила нарезки хлеба;
- сроки и условия хранения очищенных овощей;
- устройство, правила регулировки и эксплуатации хлебозаточных машин разных марок;
- безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Повар 2-го разряда **должен уметь:**

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

**ФЕДЕРАЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ СОДЕРЖАНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

№ п/п	Учебные элементы и уровни их усвоения
1	СПЕЦИАЛЬНЫЙ БЛОК
1.1	Кулинария
1.1.1	<p>Механическая кулинарная обработка овощей и грибов (2) Технологический процесс. Сырье. Полуфабрикаты. Готовая продукция. Правила обработки овощей последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ. Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка грибов: последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>
1.1.2	<p>Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря (2): технологический процесс, основные виды нарезки. Полуфабрикаты (2): ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса (2): рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее.</p>
1.1.3.	<p>Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы (2): технологический процесс, последовательность операций Полуфабрикаты (2): ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Котлетная масса (2): рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее. Рубленая масса (2): рецептура, технология приготовления, полуфабрикаты из нее. Обработка мясных субпродуктов (2).</p>
1.1.4.	<p>Тепловая кулинарная обработка продуктов (2) Назначение, варка и ее разновидности, жарка и ее разновидности, комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки, влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.</p>
1.1.5.	<p>Супы (2) Значение в питании, классификация, технология приготовления бульонов и их разновидности, рецептуры, технология приготовления супов, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.</p>
1.1.6.	<p>Соусы (2) Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки</p>

	хранения.
1.1.7.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2) Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
1.1.8.	Блюда и гарниры из овощей (2) Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
1.1.9.	Рыбные блюда (2) Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения
1.1.10.	Мясные блюда (2) Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
1.1.11.	Блюда из яиц и творога (2) Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
1.1.12.	Холодные блюда и закуски (2) Значение в питании, санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
1.1.13.	Сладкие блюда (2) Значение в питании, классификация, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.
1.1.14.	Блюда лечебного питания(2) Характеристика диет. Особенности приготовления диетических блюд, порядок хранения и отпуска блюд.
1.2	Оборудование предприятий общественного питания
1.2.1	Общие сведения о машинах(2) Понятие о машинах, классификация машин, применяемых на предприятиях общественного питания. Основные части и детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Понятие об электроприводах. Аппаратура защиты и управления. Техническая документация. Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности труда.
1.2.2	Универсальные приводы(2) Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства. Универсальные приводы общего назначения, в том числе малогабаритные и специального назначения. Комплекты сменных механизмов,

	правила крепления, эксплуатации и безопасности труда.
1.2.3	Машины для обработки овощей и картофеля(2) Характеристика машин, их классификация. Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов. Машины и механизмы для нарезки сырых и вареных овощей, для протирания. Механизмы для перемешивания салатов и винегретов.
1.2.4	Машины для обработки мяса и рыбы(2) Характеристика машин, их классификация. Мясорубки с индивидуальным приводом и универсальным приводом. Фаршемешалки, мясорыхлители, машины для измельчения сухарей(2). Правила эксплуатации и техника безопасности.
1.2.5	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров(2) Назначение, устройство, правила эксплуатации машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Правила техники безопасности.
1.2.6	Холодильное оборудование(2) Значение холодильного оборудования, понятие о компрессионной машине, холодильных агентах. Назначение, правила эксплуатации холодильных шкафов, камер, прилавков-витрин. Правила техники безопасности(2)
1.2.7	Охрана труда и техника безопасности(2) Охрана труда, как широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, пожарная безопасность, электробезопасность.
1.2.8	Оказание первой доврачебной помощи(2) Безопасные условия труда, производственный травматизм, первая доврачебная помощь.

«Утверждаю»
Директор ОГОУ СПО КППК
Л.М. Россова

Л.Росова

«23» мая 2022г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья
обучающимися на базе специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида

Профессия по ОК 016 – 94: Повар 16675
Квалификация: 2 разряд
Срок обучения: 1 год 10 мес.

I. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

курсы	сентябрь					октябрь					ноябрь					декабрь					январь					февраль					март					апрель					май					июнь				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23								
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т					
	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П			П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П				
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Э
	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П			П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Р	

Условные обозначения: Т – теоретическое обучение; П – производственное обучение; Э – экзамены; Р – производственная практика; К – каникулы.

II. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ)

Курсы	Теоретическое обучение	Экзамены	Производственное обучение	Производственная практика	Праздничные недели	Каникулы	Всего
I	39	-	40	-		1	52
II	28	1	28	11		1	43
Всего:	67	1	68	11		2	95

III. Распределение учебной нагрузки

Количество часов в неделю: 32 час

№ п/п	Циклы, курсы, предметы	Экзамены по курсам	Лаб. практические работы	Общее количество часов	1 курс				2 курс						
					1 пол		2 пол		Всего часов	1 п.	2 пол.				Всего часов
					17 н	22 н	1н	17 н		11н	1 н	10 н	1 н		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	<i>13</i>	<i>14</i>	<i>15</i>	
	А. ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ		170	2340				1200						1140	
1	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		120	229				112						117	
1.1.1	Основы правоведения		4	22					2					22	
1.1.2	Этика и психология общения		6	34	2			34							
1.1.3	Основы безопасности жизнедеятельности		10	39					1	2				39	
1.1.4	Физическая культура		100	134	2	2		78	2	2				56	
2	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		50	2111				1088						1023	
2.1	Общепрофессиональный цикл		4	22										22	
2.1.1	Экономика отрасли и предприятия		4	22					2					22	
2.2	Специальный курс		46	2089				1088						1001	
2.2.1	Оборудование предприятий общественного питания	2	14	56	1	1		39	1					17	
2.2.2	Основы физиологии, санитарии и гигиены			17	1			17							
2.2.3	Кулинария	2	32	146	2	1		56	4	2				90	
2.2.4	Производственное обучение			1368	18	24	30	864	18	18				504	
2.2.5	Производственная практика			300								30		300	
	Групповые и индивидуальные консультации			202	4	2		112	4	2				90	
	Итого количество часов на обязательное обучение			2340	30	30	30	1200	30	30		30		1140	
	Экзамен			12							12			12*	
	Квалификационные экзамены			12									12	12*	
	Б. ФАКУЛЬТАТИВНЫЕ ПРЕДМЕТЫ (до 2 часов в неделю)			134	2	2		78	2	2				56	
	Сервировка стола			39	1	1		39							
	Культура дома			39	1	1		39						56	
	Рисование и лепка			34					2						
	Декоративно-прикладное искусство			22						2					
	Итого: А+Б			2700	32	32	30	1278	32	32		30		1310	

* - экзамены

Согласовано: зам. директора по УПР _____ Ревун М.И.

Распределение консультаций по предметам и курсам

№ п/п	Предмет	Курс (в часах)	
		I	II
1	Основы правоведения	-	15
2	Этика и психология общения	20	-
3	Основы безопасности жизнедеятельности	-	15
4	Физическая культура	20	15
5	Экономика отрасли и предприятия	-	15
6	Оборудование предприятий общественного питания	20	10
7	Основы физиологии, санитарии и гигиены	20	-
8	Кулинария	32	20
	Всего:	112	90

Всего за курс обучения - 202 часа

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области
«Киренский профессионально-педагогический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ ИО КППК
_____ Л.М Россова
« ____ » _____ 2022 г.

ПРОГРАММА
по дисциплине «Основы правоведения»

Профессия по ОК 016 – 94: Повар16675

Киренск, 2022

Автор: Емельянов.В.К., преподаватель- руководитель ОБЖ

Программа составлена на основании:

- Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 29.05.2007 №03-1180).

- Программой учебной дисциплины «Право» для профессий начального профессионального и специальностей среднего профессионального образования Москва, 2008.

Рецензенты:

- Внутренние: Зуб Г.Л. зам. директора по УР, высшая квалификационная категория

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

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

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

По окончании изучения дисциплины «Основы правоведения» учащиеся **должны знать:**

- основы государственного, трудового, семейного, уголовного и административного права Российской Федерации;
- органы государственной власти в Российской Федерации, законодательных, исполнительных и судебных органов;
- личные, политические и социально-экономические права и свободы граждан, обязанности граждан;
- правовые нормы в сфере регулирования трудовой деятельности граждан, права и обязанности работника и работодателя;
- правовые нормы в сфере регулирования семейных отношений.

II. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ВРЕМЕНИ И КОНТРОЛЬ ЗНАНИЙ

2.1. Учебная работа

№ п/п	Виды работ	I курс		II курс		Всего часов
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол	
1	Уроки теоретического обучения	-	-	-	18	18
2	Практические занятия	-	-	-	4	4
	Всего	-	-	-	22	22

2.2. Перечень контрольных работ

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

2.3. Перечень практических работ

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

III. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

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

IV. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Конституция Российской Федерации

- 1.1. Конституция Российской Федерации 1993 года. Российская Федерация – демократическое, федеративное, суверенное, гражданское, социальное государство.
- 1.2. Федеративное устройство Российской Федерации. Виды субъектов Российской Федерации.
Индивидуальные консультации – 2 часа
- 1.3. Права и свободы человека и гражданина Российской Федерации: личные, политические, социально-экономические. Обязанности граждан Российской Федерации.
Индивидуальные консультации – 2 часа
- 1.4. Органы государственной власти Российской Федерации. Президент Российской Федерации – глава государства.
- 1.5. Законодательный орган Российской Федерации – Федеральное Собрание: Совет Федерации и Государственная Дума.
- 1.6. Правительство Российской Федерации – высший исполнительный орган государственной власти.
Индивидуальные консультации – 2 часа
- 1.7. Судебная система Российской Федерации.

Тема 2. Семейное право

- 2.1. Семейный кодекс Российской Федерации. Понятие семьи. Брак, условия его заключения. Прекращение брака. Права и обязанности супругов.
- 2.2. Прав и обязанности родителей. Права детей в семье.
- 2.3. Алиментные обязательства членов семьи. Опекa. Попечительство. Усыновление.
Индивидуальные консультации – 2 часа

Тема 3. Трудовое право

- 3.1. Трудовой кодекс Российской Федерации.
- 3.2. Понятия работник и работодатель. Права и обязанности работника и работодателя.
Индивидуальные консультации – 2 часа
- 3.3. Трудовой договор. Условия и срок трудового договора. Документы для заключения трудового договора. Испытательный срок.
- 3.4. Рабочее время. Виды отдыха.
- 3.5. Правовое регулирование труда работников в возрасте до 18 лет.
Индивидуальные консультации – 1 часа

Тема 4. Уголовная и административная ответственность несовершеннолетних

- 4.1. Уголовный кодекс и Кодекс об административных правонарушениях Российской Федерации.

4.2. Понятие и состав преступления. Особенности уголовной ответственности и наказания несовершеннолетних. Судимость. Условное осуждение. Амнистия. Помилование.

Индивидуальные консультации – 2 часа

4.3. Понятие и состав административного правонарушения. Административная ответственность и виды наказаний несовершеннолетних.

Индивидуальные консультации – 2 часа

V. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

5.1 ЛИТЕРАТУРА

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

5.2 МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

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

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области
«Киренский профессионально-педагогический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ ИО КППК
_____ Л.М Россова
« ____ » _____ 2022 г.

ПРОГРАММА
по дисциплине «Этика и психология общения»

Профессия по ОК 016-94: Повар 16675

Киренск, 2022

Автор: Горноста́й.М.В., педагог психолог первой квалификационной категории

Программа дисциплины «Этика и психология общения» составлена на основе учебной программы, разработанной институтом развития профессионального образования РФ в качестве примерной учебно-программной документации для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Рецензент: Полоскова Е.А., преподаватель психологии высшей квалификационной категории

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дисциплина «Этика и психология общения» рассказывает учащимся об эстетической культуре, эстетическом вкусе, эстетических требованиях к моде и стилю современного человека, о роли искусства в повышении общей культуры человека, о роли дизайна при оформлении помещений и рабочих мест на производстве.

Учащиеся знакомятся с психологическими основами поведения человека, сущностью общения, видами, функциями общения, получают знания о культуре телефонного диалога, с понятием конфликта, путями выхода из конфликтной ситуации.

Учащиеся изучают сущность понятий «этическая культура», взаимосвязи понятий «мораль» и «этика», знакомятся с основными категориями этики, морали, нравственности.

Тематический план и программа дисциплины «Этика и психология общения» составлены на основе учебной программы, разработанной институтом развития профессионального образования. Допущено Министерством образования Российской Федерации в качестве адаптированной учебно-программной документации для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Учащиеся **должны знать:**

- понятия и категории этики, морали, нравственности;
- культура поведения на рабочем месте;
- культура общения и культура речи;
- роль дизайна на предприятии;
- роль искусства в формировании общей культуры человека.

Учащиеся **должны уметь:**

- избегать конфликтных ситуаций;
- по внешним признакам определять темперамент человека;
- общаться с людьми разного возраста и характера;
- владеть правилами речевого этикета;
- владеть несложными приемами тренинга психофизического состояния.

II. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ВРЕМЕНИ И КОНТРОЛЬ ЗНАНИЙ

2.1. Учебная работа

№ п/п	Виды работ	1 курс		Всего
		1 пол-е	2 пол-е	
1	Уроки теоретического обучения	21	-	21
2	Лабораторные и практические занятия	13	-	13
	Всего	34	-	34

2.2. Перечень практических и контрольных работ

№ п/п	Тема	Количество часов
1.	Определение типа личного темперамента путем тестирования	1
2.	Определение профессиональной направленности личности путем тестирования	1
3.	Деловая игра «Средства общения»	2
4.	Ролевая игра «Средства общения»	2
5.	Ролевая игра «Отказ в просьбе с улыбкой»	2
6.	Элементы коммуникативного тренинга	1
7.	Правила поведения за столом	2
8.	Культура производства	2
	Итого:	9

III. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Из них:		Уровень усвоения
			теория	ЛПЗ	
1	Введение	2	2	-	1
2	Психология общения	16	10	4	1
3	Этическая культура	10	5	3	1
4	Организационная культура	6	4	2	2
	ИТОГО:	34	21	9	

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Введение

Задачи дисциплины «Этика и психология общения». Общее понятие о культуре и ее роли в обществе. Понятия: эстетический вкус, эстетические требования к моде и стилю современного человека. Роль искусства в повышении общей культуры человека.

Тема 2. Психология общения

Основные сведения о психологических процессах (ощущение, воображение, представление, мышление, эмоции, чувства, воля); о психических свойствах (темперамент, характер); о психических состояниях человека (бодность, усталость, удовлетворенность, активность).

Индивидуальные консультации – 2 часа

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

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

Индивидуальные консультации – 2 часа

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

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

Индивидуальные консультации – 2 часа

Тема 3. Этическая культура

Общее понятие об этической культуре. Взаимосвязь понятий «мораль» и «этика». Основные категории этики. Нравственные принципы.

Индивидуальные консультации – 2 часа

Понятие о профессиональной этике. Моральные принципы в профессиональной этике, их значение. Поведение человека, его зависимость от нравственных качеств личности. Нравственные требования к профессиональному поведению работников контактной зоны.

Индивидуальные консультации – 2 часа

Понятие об этике. Сферы действия этики. Аспекты проявления культуры общения. Критерии оценки культуры общения.

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

Индивидуальные консультации – 2 часа

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

Тема 4. Этическая культура

Общие понятия об организационной культуре, её назначение для делового общения в сфере профессиональной деятельности человека.

Индивидуальные консультации – 2 часа

Правила обслуживания на предприятиях сферы услуг. Новые методы выполнения работ, новые формы обслуживания клиентов, дополнительные виды услуг, уровень организации труда.

Индивидуальные консультации – 2 часа

Факторы и средства, обеспечивающие современный уровень организации труда в сфере услуг. Культура обслуживания.

Индивидуальные консультации – 2 часа

Эстетические требования к выполненным работам, услугам и их оформлению, влияние психологических аспектов на организационную культуру.

Индивидуальные консультации – 2 часа

Контроль знаний по предмету «Этика и психология общения»

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

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

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

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

Вопросы для письменной контрольной работы (срез знаний)

1 вариант

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

8. Перечислите возможные меры предотвращения и успешного разрешения конфликта.

2 вариант

1. Что такое эстетическая культура?
2. Из каких элементов складывается общение?
3. Дать определение понятия «характер человека». Перечислить виды характера.
4. В чем выражается профессиональная позиция?
5. На чем основываются хорошие взаимоотношения между людьми?
6. Какие качества необходимы для установления правильных отношений с клиентами?
7. Перечислите возможные причины возникновения конфликта.
8. Перечислите факторы, обеспечивающие современный уровень организации труда в сфере услуг.

V. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Учебники

1.1. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: Учебник для нач. проф. образования. - М.: ПрофОбрИздат, 2002.

2. Учебные пособия

2.1. Шеламова Г.М. Этикет делового общения.

3. Дополнительная литература

3.1. Трофименко В., Волгин А., Основные правила этикета, С-Пб., 1997.

3.2. Кушаева Н.А., Основы эстетического воспитания, М., 1998.

3.3. Филиппов А.В., Производственная социология и психология, «Высшая школа», М, 1999.

3.4. Кустаева Н.А., Основы этического и эстетического воспитания, «Промсвещение», М., 1996.

3.5. Рогов Е.И.. Психология общения, М., 2005.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области
«Киренский профессионально-педагогический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ ИО КППК
_____ Л.М Россова
« ____ » _____ 2022 г.

ПРОГРАММА
по дисциплине «Основы безопасности жизнедеятельности»

Профессия по ОК 016-94: Повар 16675

Киренск, 2022

Автор: Емельянов В.К., преподаватель-руководитель ОБЖ

Программа составлена на основании:

- Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 29.05.2007 № 03-1180).

Рецензенты:

- Внутренние: Суринов Б.Ю., преподаватель ОБЖ, первая квалификационная категория

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

Программа ориентирована на достижение следующих **целей**:

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

II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

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

III. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Введение

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

Тема 2. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья

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

Индивидуальные консультации – 2 часа

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

Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика.

Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности.

Индивидуальные консультации – 2 часа

Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечно-сосудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье.

Наркотики. Наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.

Индивидуальные консультации – 2 часа

Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества.

Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика.

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

Индивидуальные консультации – 2 часа

Тема 3. Государственная система безопасности населения

Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

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

Индивидуальные консультации – 2 часа

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

Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения.

Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени.

Виды защитных сооружений. Правила поведения в защитных сооружениях.

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

Организация гражданской обороны в общеобразовательном учреждении, ее предназначение.

Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.

Тема 4. Основы обороны государства

История создания Вооруженных Сил России.

Вооруженные Силы Российской Федерации.

Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск.

Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура.

Военно-Воздушные Силы: история создания, предназначение, структура.

Военно-Морской Флот, история создания, предназначение, структура.

Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура.

Космические войска: история создания, предназначение, структура.

Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура.

Другие войска: пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС России. Их состав и предназначение.

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

Индивидуальные консультации – 2 часа

Тема 5. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

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

Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Вредные привычки и их влияние на здоровье. Профилактика вредных привычек и злоупотребления наркотическими веществами. Ранние половые связи и

их последствия для здоровья. Инфекции, передаваемые половым путем, и их профилактика.

Индивидуальные консультации – 1 часа

Здоровый образ жизни – необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья.

Влияние двигательной активности на здоровье человека. Закаливание и его влияние на здоровье. Правила личной гигиены и здоровье человека.

Правовые аспекты взаимоотношения полов. Брак и семья. Культура брачных отношений. Основные функции семьи. Основы семейного права в Российской Федерации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка». Беременность и гигиена беременности. Уход за младенцем.

Индивидуальные консультации – 2 часа

IV. ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

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

У. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

5. 1. ЛИТЕРАТУРА

1. Армия государства Российского и защита Отечества / Под ред. В.В.Смирнова. – М., 2004.
2. Васнев В.А. Основы подготовки к военной службе: Кн. для учителя / В.А.Васнев, С.А.Чиненный. — М., 2002.
3. Военная доктрина Российской Федерации // Вестник военной информации. – 2000. – № 5.
4. Дуров В.А. Русские награды XVIII — начала XX в. / В.А.Дуров. – 2-е изд., доп. – М., 2003.
5. Дуров В.А. Отечественные награды / В.А.Дуров. — М.: Просвещение, 2005.
6. Конституция Российской Федерации (действующая редакция).
7. Концепция национальной безопасности Российской Федерации // Вестник военной информации. – 2000. – № 2.
8. 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.
9. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 10 кл. Под ред. Воробьева Ю.Л. – М., 2005.
10. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 11 кл. Под ред. Воробьева Ю.Л. – М., 2005.
11. 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.
12. Петров С.В. Первая помощь в экстремальных ситуациях: практическое пособие / С.В.Петров, В.Г.Бубнов. – М., 2000.
13. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни. 10—11 кл. – М., 2003.
14. 100 вопросов — 100 ответов о прохождении военной службы солдатами и сержантами по призыву и по контракту: Сборник. – М., 2006.
15. 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.
16. 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.
17. Семейный кодекс Российской Федерации (действующая редакция).
18. 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.

19. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Методические рекомендации. 10 кл. – М., 2003.
20. Гопоров И.К. Основы безопасности жизнедеятельности. Методические рекомендации. 10—11 кл. – М., 2005.
21. Уголовный кодекс Российской Федерации (последняя редакция).
22. 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.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области
«Киренский профессионально-педагогический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ ИО КППК
_____ Л.М Россова
«_____» _____ 2022 г.

ПРОГРАММА
по дисциплине «Физическая культура»

Профессия по ОК 016-94: Повар 16675

Киренск, 2022

Автор: Бобров.О.С., преподаватель физической культуры первой квалификационной категории

Программа составлена на основании адаптированного комплекта учебно-программной документации по предмету «Физическая культура»
- Решетников Н.В., Кислицин Ю.Л., «Физическая культура», 2002.
Данная программа составлена с учетом требований регионального компонента стандарта НПО.

Рецензент: Суринов Б.Ю., преподаватель физической культуры первой квалификационной категории, руководитель физического воспитания

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Современные социально-экономические условия, экологические факторы, состояние здоровья молодежи и общества, его нравственный потенциал, обуславливают необходимость незамедлительной коррекции педагогического процесса физического воспитания в подготовке профессионала.

Овладение идеями валеологии ведущими специалистами самых разных профессий с установкой на свое психологическое и физическое здоровье, профилактику болезней (в том числе профессиональных) - является приоритетным направлением любой системы образования.

Базисом физического воспитания учащихся с ограниченными возможностями здоровья должно стать формирование сознания сильной физической нагрузки здорового образа жизни, самовоспитания «доминанты здоровья», использования самостоятельной индивидуальной двигательной активности, адекватной состоянию организма человека для повышения его резервных возможностей.

Свои образовательные и развивающие функции физическая культура для лиц с ограниченными возможностями наиболее полно осуществляет в целенаправленном педагогическом процессе физического воспитания. Результатом образования по завершении обучения в области физической культуры создается устойчивая мотивация и потребности к здоровому и продуктивному стилю жизни.

Педагогический процесс физического воспитания с валеологической и профессиональной направленностью носит оздоровительный и профилированный характер.

Целью физического воспитания учащихся является:

- понимание значения научно-практических основ здорового образа жизни;
- физической культуры в развитии личности;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый образ жизни, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений, и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психологических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре.

Профессионально-прикладная физическая подготовка

(задачи; требования; рекомендуемые средства и виды спорта для проведения учебных и внеурочных занятий)

Профессионально-прикладная физическая подготовка в профессиональном училище основывается на общей физической подготовке и решает специальные задачи, связанные с подготовкой к конкретным видам трудовой деятельности.

Задачами ППФП является:

- развитие профессионально важных физических качеств и двигательных навыков;
- совершенствование психофизиологических функций организма, необходимых для успешного освоения конкретной профессией;
- профилактика неблагоприятного воздействия условий труда; профилактика гиподинамии, диктуемой вынужденной рабочей позой и т.д;
- сообщение учащимся знаний по физической культуре, необходимых для успешного применения приобретенных знаний, навыков и качеств в будущей трудовой деятельности.

Основными формами организации занятий физическими упражнениями с профессиональной направленностью должны являться урок, утренняя зарядка, производственная гимнастика, дополнительные, секционные и самостоятельные занятия.

Удельный вес профессионально-прикладной физической подготовки различен в зависимости от периода обучения, ее объем с учетом указанных выше форм занятий должен составлять - 30-40 процентов времени на 1-2 год обучения.

Увеличение содержания средств ППФП происходит постепенно.

II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	Из них:		Уровень усвоения
			теория	Практиче- ские зада- ния	
	1 курс				
1	Легкая атлетика	20	2	18	2
2	Гимнастика	20	1	19	2
3	Спортивные игры	32	6	26	2
4	Контрольно - физические нормативы для лиц с ограниченными возмож- ностями здоровья	8		8	2
	Итого	80	9	71	2
	2 курс				2
1	Легкая атлетика	14	1	13	2
2	Гимнастика	14	1	13	2
3	Спортивные игры	14	4	10	2
4	Контрольно - физические нормативы для лиц с ограниченными возмож- ностями здоровья	8		8	2
	Итого	50	6	44	
	Всего	130	15	115	

IV. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. ГИМНАСТИКА

Для учащихся с ограниченными возможностями здоровья изучаются гимнастические, акробатические упражнения, состоящие из простых акробатических упражнений.

На занятиях с юношами включаются упражнения силовой направленности (с гирями, на тренажерах) которые являются средствами для подготовки к трудовой деятельности. Для девушек используются упражнения с предметами (обручи, скакалки) под музыкальное сопровождение.

Во время урока преподаватели сообщают теоретические сведения о роли гимнастических упражнений в формировании правильной осанки, походки.

1 КУРС

Основная направленность материала	Содержания материала	
	Юноши	Девушки
1	2	3
Строевая подготовка	Построение в одну шеренгу, и колонну по одному. Выполнение команд: «становись», «равняйся», «мирно», «расчет по порядку», «рапорт», приветствие. Повороты: направо, налево, кругом, «на месте шагом марш». Передвижения ходьба в колонне по одному, по два. Движения противоходом, змейкой, по диагонали. Перестроения из колонны по одному, в колонну по два по четыре. <i>Индивидуальные консультации- 2 часа</i>	
Прикладные упражнения (на весь период обучения)	Разновидность бега, ходьбы, прыжков, упражнения в равновесиях, ловле, метании. Подтягивания, отжимания в упоре. <i>Индивидуальные консультации- 2 часа</i>	
Общеразвивающие упражнения (на весь период обучения)	Упражнения для различных групп мышц без предметов и с различными предметами. Целостная волна. Развития гибкости, выносливость, координаций, прыжки. Упражнения с обручем, лентой, скакалкой. <i>Индивидуальные консультации- 2 часа</i>	
Знания (на весь период обучения)	Краткие исторические сведения о развитии гимнастики в России. Правила поведения и технике безопасности на уроках гимнастики. Основные причины травм на занятиях и их профилактики. Гимнастическая терминология. Основы биомеханики гимнастических упражнений. Основы мето-	

	дики проведения утренней гимнастики. Правила страховки и само страховки. <i>Индивидуальные консультации- 2 часа</i>
Атлетическая гимнастика	Изучения техники упражнений на грудные мышцы, мышцы спины, рук, дельты, ног прессы. Подтягивания на перекладине за голову; отжимание на брусьях; жим ногами лежа; подъем ног в упоре на брусьях; подъем туловища вниз головой. <i>Индивидуальные консультации- 2 часа</i>
Знания	Техника безопасности при выполнении упражнений; подход месту занятий; темп выполнения упражнений; гигиенические требования.
Самостоятельные занятия (на весь период обучения)	Основные принципы организации и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями. Выполнение комплексов гимнастических упражнений для развития физических качеств. <i>Индивидуальные консультации- 2 часа</i>
Профессионально – прикладная физическая подготовка (ППФП) (на весь период обучения)	Выбор средств гимнастики для развития профессионально- важных качеств (разрабатывается и предлагается учащимся преподавателем физического воспитания).

II КУРС

Основная направленность материала	Содержания материала	
	Юноши	Девушки
1	2	3
Строевая подготовка	Повторение упражнений курса. Выход из строя и возвращения в строй. Повороты направо, налево, в движении. Ходьба в колонне по два, четыре. <i>Индивидуальные консультации- 2 часа</i> Противоходом, размыкания и смыкания приставными шагами, уступками, по расчету. <i>Индивидуальные консультации- 2 часа</i>	
Упражнения в висах, упорах, подъемах, стойки <i>Индивидуальные консультации- 2 часа</i>	Перекладина Размахивания изгибами, соскоки махом вперед, назад, в короткие комбинации	Брусья Толчком двух ног наскок в упор на нижней жерди, вперед, согнув ноги в вис, лёжа сзади на бедрах. Поворот налево, сед на левом бедре, согнув левую ногу, правая назад, руки: левая хватом за верхнюю жердь правая в сторону.

		Соскоки из седа на бедре, прогнувшись. Обратнo.
Опорные прыжки <i>Индивидуальные консультации- 2 часа</i>	Козёл в длину, высоту 120-125 см. прыжок ноги врозь	Ноги врозь через козла в длину, высота снаряда 110-115 см. прыжок, согнув ноги, козел в ширину.
Акробатика <i>Индивидуальные консультации- 2 часа</i>	Переворот в другую сторону, стойки на руках. Из стойки на руках кувырок вперед на горку матов. Соединение элементов	Соединение кувырков. Опускания в мост из основной сойки. Соединение элементов. Стойка на лопатках. Мост из основной сойки без поддержки
Атлетическая гимнастика (пауэрлифтинг) <i>Индивидуальные консультации- 2 часа</i>	Развития силовой выносливости на все группы мышц со штангой, с гантелями, на тренажерах	

Учебные нормативы по атлетической гимнастике

	1 курс			2 курс		
	5	4	3	5	4	3
Жим штанги 20 кг Лёжа 25 кг 30 кг.	10	8	5	10	8	5
Отжим на брусьях (раз)	8	6	4	10	8	5
Сгибания и разгибания рук в упоре лежа (раз)	25	20	15	30	25	20
Подъем туловища вниз головой под углом 45 ⁰ (раз)	18	16	13	20	18	15
Жим гири или гантели, стоя (16 кг.) (раз)	10	7	3	15	10	6

Раздел 2. ЛЕГКАЯ АТЛЕТИКА. Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) на занятиях физической культуры

В профессиональных колледжах продолжается работа по соревнованию техники беговых, прыжковых упражнений, метаний, усиливается акцент на развитие общей выносливости, быстроты и координационных способностей учащихся, рекомендуется занятия по легкой атлетике чаще проводить на открытом воздухе.

В ходе теоретических занятий следует ознакомить учащихся с видами спорта, входящими в раздел «легкая атлетика», выделить из них виды, входящие в курс обучения в данном учебном заведении. Необходимо сообщить знания об изменениях, происходящих в организме учащихся под влиянием занятий легкой атлетикой, знакомить учащихся с правилами соревнований, с достижениями советских и российских спортсменов -легкоатлетов на международной арене.

Основная направленность материала	Содержание материала	
	Юноши	Девушки
1	2	3
Беговые упражнения: бег на короткой дистанции <i>Индивидуальные консультации- 2 часа</i>	Низкий старт, стартовый разбег, бег на 60м с хода, со старта, челночный бег 10х10 м. пробегание дистанции 60,100, м на время, эстафетный бег 4х100 м, 4 х 400м, техника передачи, эстафеты сверху, финиширование.	Низкий старт, стартовый разбег, бег на 60м с хода, со старта, челночный бег 10х10 м. пробегание дистанции 60,100, м на время, эстафетный бег 4х100 м, 4 х 400м, техника передачи, эстафеты сверху, финиширование
Прыжки в длину с разбега	Бег в равномерном и переменном темпе 20-25 пробегание дистанции 1500 м на время, 3000 м без учета времени. Финиширование.	Бег в равномерном и переменном темпе 15-20 пробегание дистанции 1000 м на время, 2000 м без учета времени. Финиширование.
Прыжки в длину с разбега	Специальные упражнения прыгуна в длину. Прыжок в длину способом «согнув ноги» с 13-15 шагов; прыжок в длину с полного разбега.	
метание	Метание различных предметов в цель и на дальность. Метание гранаты с разбега на дальность. Юноши – 700 гр.; девушки – 500 гр.	
Упражнения для развития общей выносливости	Длительный бег с преодолением препятствий, бег в парах, группах, эстафеты, круговая тренировка. <i>Индивидуальные консультации- 1 часа</i>	
Упражнения для развития быстроты	Эстафеты, повторный бег на отрезках 10-30 м, бег с ускорениями с максимальной скоростью на дистанции до 20-30 м и др.	
Упражнения для развития скоростного – силовых качеств	Многоскоки, прыжки в длину с места и разбега; метание различных предметов в цель и на дальность.	
Упражнения для развития ловкости	Челночный бег, бег с изменением направления, преодоление препятствий, метание различных	

		предметов в цель; прыжки на точность приземления.
Знания		Биологические основы техники бега, прыжков и метаний. Основные механизмы энергообеспечения при выполнении легкоатлетических упражнений на развитие профессионально важных качеств. Правила соревнований по отдельным видам спорта легкой атлетики.
Самостоятельные знания	зна-	Тренировки в оздоровительном беге. Правила самоконтроля в процессе занятий.
Профессионально-прикладная	при-	Использование средства из раздела легкой атлетики для развития профессионально важных качеств в процессе.

Раздел 3: СПОРТИВНЫЕ ИГРЫ

1 курс

Основная направленность материала	Содержание материала	
	Юноши	Девушки
1	2	3
Баскетбол техника игры в нападении	Перемещение, бег (разновидность), ходьба (разновидность). Сочетание бега с прыжками толчком одной ногой, сочетание бега с остановками. Владение мячом: ловля мяча одной, двумя руками на месте и в движении. Передача одной, двумя руками на месте и в движении. Броски мяча с места и в движении <i>Индивидуальные консультации- 2 часа</i>	
Техника игры в защите	Вырывание мяча, выбивание мяча овладение мячом при отскоке от щита или корзины; способны противодействия броскам в корзину. <i>Индивидуальные консультации- 2 часа</i>	
Техника игры в нападении	Индивидуальные тактические действия: выход на свободное место для получения мяча. С мячом – применение передач, бросков, ведения. Взаимодействия двух, трех и более игроков «без противника», «с противником». Варианты тактических систем в нападении. <i>Индивидуальные консультации- 2 часа</i>	
Тактика игры в защите	Индивидуальные действия: действия против игрока с мячом и без мяча. Групповые взаимодействия: взаимодействия двух и более игроков в защите. Командные действия: варианты тактических систем в защите. <i>Индивидуальные консультации- 2 часа</i>	
Совершенствование игровых действий и развитие физиче-	Тренировка. Двухсторонняя игра в баскетбол по упрощенным правилам и правилам баскетбола. <i>Индивидуальные консультации- 2 часа</i>	

ских способностей	
Знания	Возникновение баскетбола. Российский баскетбол на международной арене. Место баскетбола в системе физического воспитания. Требования к учащимся и правила их поведения и занятия баскетболом. Профилактика травм. Правила игры по мере изучения техники и тактики

2 курс

Основная направленность материала	Содержание материала							
	юноши				Девушки			
1	2				3			
Техника игры в нападении	Совершенствование ранее изученных приемов: повороты в движении, остановки прыжков. Бег с изменением направления. Ловля мяча двумя и одной рукой с последующим видением. Ловля мяча в сочетании с другими приемами. Передача мяча: одной рукой на середине и дальние расстояния. Передача мяча с пассивным и активным сопротивлением противника. Ведение мяча с противником.							
Верхняя передача над собой (высота взлета мяча не менее 1 м. стоя в кругу диаметром 2 м) (кол-во раз)	1	10	8	6	8	6	4	
	2	12	10	8	9	7	5	
	3	14	12	10	10	8	6	
Прямой нападающий удар из зоны 4 в правую половину площадки с передачи из зоны 3 (из 5 попыток)	1	-	-	-	-	-	-	
	2	-	-	-	-	-	-	
	8	5	4	3	5	4	3	

1 курс

Основная направленность материала	Содержание материала							
	Юноши				Девушки			
1	2				3			
Ручной мяч техника игры в нападении	(на весь период обучения) Разновидность бега: бег по прямой, с изменением направления и скорости, прыжки, остановки. Повороты; владение мячом: ловля на месте, в движении, в прыжке: передача мяча: одной рукой сверху, сбоку, снизу. От груди, двумя руками снизу, сверху. Ведение мяча, на месте, прямолинейное, с изменением направления и скорости.							
Техника игры в защите	Защитная стойка, перемещения, передвижения обычным и приставными шагами вперед, в сторону, назад. Блокирование «противника» без мяча и с мячом.							

Техника игры вратаря	Стойка передвижения, ловля, задержание и отбивание мяча.
Тактика нападения	Индивидуальные, групповые, командные действия. Начало, развитие и завершение атаки «быстрым поворотом»
Тактика защиты	Индивидуальные, групповые, командные действия, взаимодействия игроков, противодействие передачам, броскам и ведению мяча «противника». Взаимодействие вратаря с защитниками. Командные действия.
Совершенствование игровых действий и развитие физических способностей	Тренировка. Игра по упрощенным правилам и правила ручного мяча
Знания	Правила соревнований. Обувь, одежда на занятиях. Профилактика травматизма. Практическое судейство. Знания терминологии.
Футбол Тактика игры полевого игрока	(юноши на весь период обучения) Передвижения, обманные движения, остановка и ведение мяча, удары по мячу, вбрасывание мяча из боковой линии
Техника игры вратаря	Передвижения, ловля. Отбивание и перевод мяча. Взаимодействие вратаря с полевыми игроками
Тактика игры	Функции игроков. Индивидуальная, групповая, командная тактика. Тактика нападения и защиты – варианты тактических систем в падении и защите.
Совершенствование игровых действий и развитие физических способностей	Тренировка. Игра на площадках различных размеров. Двухсторонняя игра по упрощенным правилам.
Знания	Знание терминологии. Личная гигиена, одежда, обувь на занятиях. Профилактика травматизма. Правила соревнований. Практическое судейство соревнований.
Техника игры в защите	Индивидуальные и, групповые и командные действия.
Совершенствование игровых развитие физических	Тренировка, двухсторонняя игра по упрощенным правилам и правилам волейбола.
знания	Предупреждение травм; оказание первой медицинской помощи. История развития волейбола. Правила игры в волейбол.

2 курс

Основная направленность материала	Содержание материала	
	Юноши	Девушки
1	2	3

Техника игра в нападении	Сочетание различных перемещений. Верхняя прямая подача на точность. Передача сверху двумя руками на заданную высоту, верхняя передача в падении на «бедро и спину»
Техника игры в защите	Страховка при нападающим ударе и блокировании, расположение игроков заданной линии при блокировании. Система защиты
Техника нападения	Индивидуальные, групповые и командные действия
знания	Основы техники и тактики игры в волейбол. Практическое судейство

Учебные нормативы по волейболу

Задания	Год обучения	Баллы					
		Юноши			Девушки		
		5	4	3	5	4	3
Верхняя прямая подача в пределах площадки (из 5 подач)	1	4	2	1		2	1
	2	5	3	2	4	3	2
	3		4	3	5	4	3

Нормативы по технике игры в футбол

Упражнения баллы	1 курс			2 курс		
	5	4	3	5	4	3
Удар по мячу на дальность	50	45	40	60	55	50
Вбрасывание мяча на дальность	15	14	13	19	17	15
Ведение мяча на дальность, обводка стоек, удар по воротам (сек 10 метров – (кол-во раз)	11 сек.	11,2 сек.	11,5 сек.	10,5 сек.	10,8 сек.	11 сек.
Жонглирование мячом (кол-во раз)	8	7	6	9	8	7
Штрафной 11 – метровых удар из пяти раз (точность попадания в ворота)	3	2	1	4	3	2

Основная направленность материала	Содержание материала	
	Юноши	Девушки
1	2	3
Русская лапта техника игры в нападении	Перебежки: с изменением направления и темпа бега; остановки, прыжки и падения	
Техника игры в защите	Выполнение осаливания игроков нападения, с различного расстояния. Ловля мяча	

Тактика игры в нападении	Сделать как можно больше перебежек, набрать большее количество очков. Удар битой по мячу, отправить мяч на большое расстояние.
Тактика игры в защите	Возвращение мяча в дом. Осаливания пробегающих игроков. Самоосаливание. Расстановка игроков в поле. индивидуальные
Техника владения мячом	Ловля мячом на месте. В движении, в прыжке – двумя руками, одной рукой. Метание мяча: с места стоя лицом, боком к направлению метания; метание с разбега; метание в горизонтальную
Совершенствование игровых действий и развитие	Тренировка. Игра по упрощенным правилам, по правилам русской лапты 1
знания	Терминология. Профилактика травматизма. Правила соревнований. Практическое судейство соревнований. инвентарь
Развития физических качеств	Материал для развития названных способностей относится ко всем спортивным играм. Его объем интенсивности и условия выполнения определяются преподавателем в соответствии с методическими требованиями и индивидуальными
Общей выносливости	Всевозможные эстафеты, подвижные игры, продолжительные спортивные игры. круговая

V. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Литература для преподавателя

1. Анисимов Е.А. Влияние трудовой деятельности и спортивной тренировки на точность дифференцирования мышечных усилий. Теория и практика физической культуры, - М., 1974
2. Берштейн Н.А. Физиология движений и активность. – М., Наука, 1990.
3. Донский Д.Д., Зациорский В.М. Биомеханика – М., Физкультура и спорт, 2005.
4. Короленко Ц.И. Психология человека в экстремальных условиях. – Л., Медицина, 1978.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области
«Киренский профессионально-педагогический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ ИО КППК
_____ Л.М. Россова
« ____ » _____ 2022 г.

ПРОГРАММА
по дисциплине «Экономика отрасли и предприятий»

Профессия по ОК 016-94: Повар 16675

Киренск, 2022

Автор: Анкудинова С.П., преподаватель экономики первой квалификационной категории

Программа составлена на основании: программы по дисциплине «Экономика отрасли и предприятия» для учреждений НПО, М., ИРПО, 2004 г.

Рецензент: Хахулин А.А., заместитель директора по УПР высшей квалификационной категории

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Для решения задач профессионально-социальной адаптации учащихся, усиления социально-экономической направленности образования в учреждениях начального профессионального образования предусмотрено изучение предмета «Экономика отрасли и предприятия».

Предмет «Экономика отрасли и предприятия» входит обязательной составной частью в Общепрофессиональный блок подготовки специалистов в учреждениях начального профессионального образования, основываясь на требованиях, вытекающих из квалификационной характеристики каждой специальности.

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

В соответствии с профессиональной характеристикой в результате изучения предмета, обучающиеся **должны знать:**

- основные цели и задачи различных отраслей промышленного производства и предприятий;
- ряд базовых понятий по организации производства, его внутренней структуры;

В соответствии с профессиональной характеристикой в результате изучения предмета, обучающиеся **должны уметь:**

- различать отраслевую промышленность;
- суммировать затраты на производство работ и изделий.

В основу курса положены базовые сведения о принципах и структуре производства, организационно-экономических связях, основах управления производственным циклом выпуска изделий требуемого качества и стоимости, соответствующих запросам рынка.

II. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ВРЕМЕНИ И КОНТРОЛЬ ЗНАНИЙ

2.1 Учебная работа

№ п/п	Виды работ	I курс		II курс		Всего часов
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол	
1	Уроки теоретического обучения	-	-	-	18	18
2	Практические занятия	-	-	-	4	4
	Всего	-	-	-	22	22

2.2 Самостоятельная работа учащихся

№ п/п	Виды работ	I курс		II курс		Всего часов	Способ контроля
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол		
1	Практические занятия	-	-	-	4	4	Отчёт
2	Самостоятельное изучение разделов	-	-	-	1	1	Опрос, собеседование
3	Домашнее задание	-	-	-	1	1	Доклад
	Всего	-	-	-	-	6	

2.3 Перечень домашних заданий

№ п/п	Виды работ	Контрольный срок сдачи	
		I курс	II курс
1	Составление докладов	-	1-20 марта
2	Ценовая карта города	-	1-15 мая

2.4 Перечень контрольных работ

№ п/п	Тема контрольной работы	Контрольный срок проведения			
		I курс		II курс	
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол
1	Экономика отрасли и предприятия	-	-	-	март

2.5 Перечень практических работ

№ п/п	Название работ	Количество часов	Уровень усвоения
1	Определение отраслей промышленности. Заполнить таблицу	1	2
2	Разграничение ресурсов на виды. Заполнить таблицу	1	2
3	Суммирование затрат на производство работ и изделий. Решение задач	1	2
4	Разработка бизнес-плана предприятия	1	2
	Всего	4	

III. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы	Количество часов			Уровень усвоения
		Всего	Теория	ЛПЗ	
1	Экономика и её роль в жизни общества	3	3	-	2
2	Производство - главное звено в экономике	5	4	1	1
3	Ресурсы и факторы производства	3	2	1	1
4	Цены, их виды и функции	3	2	1	2
5	Распределение доходов в обществе	3	2	1	2
6	Налоговая система	3	3	-	1
7	Банки и их роль в экономике	2	2	-	2
	ИТОГО	22	18	4	

IV. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Экономика и её роль в жизни общества

Что такое экономика? Основные понятия и определения экономики. Роль экономики в жизни общества.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Тема 2. Производство - главное звено в экономике

Предприятие – главное звено экономики. Классификация предприятий. Виды фирм, ООО, АО. Безработица. Оплата труда. Формы оплаты труда. Формы собственности. Приватизация.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Тема 3. Ресурсы и факторы производства

Основные средства производства.оборотные средства производства. Производительность труда. Затраты на производство. Издержки производства и их структура.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Тема 4. Цены, их виды и функции

Рынок. Деньги и средства обращения. Закон спроса и предложения. Цены и теория ценообразования. Функции и система цен. Инфляция.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Тема 5. Распределение доходов в обществе

Доходы и расходы, распределение в обществе. Местный и государственный бюджет.

Индивидуальные консультации: 3 часа

Тема 6. Налоговая система

Налоги, виды налогов. Принципы налогообложения. Налоговая система России.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Тема 7. Банки и их роль в экономике

Банк и его виды, банковская система. Биржа и её виды.

Индивидуальные консультации: 2 часа

5.1 ЛИТЕРАТУРА

1. Терещенко О.Н. Основы экономики, учебник/О.Н.Терещенко. - М.: издательский центр «Академия», 2010. -176с.
2. Соколова С.В. Основы экономики, учеб. пособие/ С.В.Соколова. - М.: издательский центр «Академия», 2008. -128 с.
3. Соколова С.В. Основы экономики: Рабочая тетрадь, учеб. пособие/ С.В. Соколова. - М.: Издательский центр «Академия», 2009. - 96 с.

5.2 МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Тестовые задания
2. Плакаты
3. Контрольные вопросы по курсу
4. Практические работы

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области
«Киренский профессионально-педагогический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ ИО КППК
_____ Л.М Россова
«_____» _____ 2022 г.

ПРОГРАММА
по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»

Профессия по ОК 016 – 94: Повар 16675

Киренск, 2022

Автор: Рыданных Т.В., преподаватель первой квалификационной категории

Программа составлена на основании:

- Государственного образовательного стандарта НПО по профессии ОСТ 9 ПО 02.34.2 - 2002 «Повар, кондитер».
- Комплекта учебно-программной документации по профессии «Повар, кондитер». - Москва, 2003

Рецензенты:

- Внутренний: Хахулин А.А., зам. директора по УПР ГБПОУ ИО КППК, высшая квалификационная категория

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

На втором курсе происходит закрепление изученных ранее тем первого курса, и дополнительно изучается холодильное оборудование. При изучении тем, учащиеся должны усвоить правила эксплуатации оборудования и технику безопасности, уметь оказывать первую доврачебную помощь. Очень важно, чтобы при изучении и усвоении учебного материала учащиеся вышли на уровень прочного и осознанного усвоения теоретического материала, имели практические навыки эксплуатации оборудования.

Должен знать:

Общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования

Классификацию оборудования по видам, назначению и автоматизации

Части машин, из какого материала изготавливаются.

Знать в каком цехе устанавливается машина, как собрать и подготовить ее к работе, правила эксплуатации

Правила эксплуатации и правила безопасности работы овощерезки, машинами для работы в мясном цехе

Различать виды холодильного оборудования: шкафы, камеры, прилавки, витрины, их характеристику правила эксплуатации и технику безопасности.

Виды поражения электрическим током, мероприятия по

Должен уметь:

Эффективно использовать изученное оборудование, устранять несложные неисправности

Классифицировать механическое оборудование

Собрать и подготовить к работе механическое оборудование любого вида, уметь работать и соблюдать технику безопасности

Пользоваться холодильными шкафами, камерами и прилавками. Соблюдать технику безопасности

Организовывать безопасный труд, оказать первую помощь при поражении электрическим током

Применять средства для тушения пожара

предупреждению электротравматизма, оказание первой помощи

Правила поведения при пожаре, номера телефонов вызова пожарных, средства пожаротушения

II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы	Количество часов			Уровень усвоения
		Всего	Теория	Практические занятия	
1	Технический прогресс в общественном питании	1	1		1
2	Общие сведения о машинах	3	3		2
3	Универсальные приводы	4	4		2
4	Машины для обработки овощей и картофеля	12	10	2	2
5	Машины для обработки мяса и рыбы	16	10	6	2
6	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	5	3	2	2
7	Торговое холодильное оборудование	5	4	1	2
8	Охрана труда и техника безопасности	5	5		2
	Оказание первой доврачебной помощи	5	2	3	2
	ИТОГО:	56	42	14	

III. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Введение

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

Индивидуальные консультации: 2 часа

Тема 2. Общие сведения о машинах

Понятие о машинах, классификация машин, применяемых на предприятиях общественного питания. Основные части и детали машин, их назначение.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Сведения о передаточных механизмах. Понятие об электроприводах. Аппаратура защиты и управления. Техническая документация. Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности труда.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Тема 3. Универсальные приводы

Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства. Универсальные приводы общего назначения, в том числе малогабаритные и специального назначения.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Комплекты сменных механизмов, правила крепления, эксплуатации и безопасности труда.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Тема 4. Машины для обработки овощей и картофеля

Характеристика машин, их классификация. Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Машины и механизмы для нарезки сырых и вареных овощей, для протирания. Механизмы для перемешивания салатов и винегретов.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Тема 5. Машины для обработки мяса и рыбы

Характеристика машин, их классификация. Мясорубки с индивидуальным приводом и универсальным приводом.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Фаршемешалки, мясорыхлители, машины для измельчения сухарей. Правила эксплуатации и техника безопасности.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Тема 6. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров

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

Индивидуальные консультации: 2 часа

Тема 7. Холодильное оборудование

Значение холодильного оборудования, понятие о компрессионной машине, холодильных агентах.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Назначение, правила эксплуатации холодильных шкафов, камер, прилавков-витрин. Правила техники безопасности.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Тема 8. Охрана труда и техника безопасности

Охрана труда, как широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, пожарная безопасность, электробезопасность.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Тема 9. Оказание первой доврачебной помощи

Безопасные условия труда, производственный травматизм, первая доврачебная помощь.

Индивидуальные консультации: 4 часа

IV. ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

№	Тема	Кол-во часов	Виды лабораторно – практических работ
1	Машины для обработки овощей и картофеля	2	Сборка и эксплуатация картофелечистки
2	Машины для обработки мяса и рыбы	6	Сборка и эксплуатация мясорыхлительных машин
3	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	2	Эксплуатация хлеборезательной машины
4	Торговое холодильное оборудование	1	Эксплуатация шкафов, камер, прилавков.
5	Оказание первой доврачебной помощи	3	Оказание первой доврачебной помощи при травмах, порезах, ожогах, поражении электрическим током
Всего:		14	

V. ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

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

VI. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

6.1. ЛИТЕРАТУРА

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

6.2. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

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

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области
«Киренский профессионально-педагогический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ ИО КППК
_____ Л.М. Россова
« ____ » _____ 2022 г.

ПРОГРАММА
по дисциплине «Основы физиологии, санитарии и гигиены»

Профессия по ОК 016 – 94: Повар 16675

Киренск, 2022

Автор: Швецова Г.В., преподаватель первой квалификационной категории

Программа составлена на основании:

- Государственного образовательного стандарта НПО по профессии ОСТ 9 ПО 02.34.2 - 2002 «Повар, кондитер».
- Комплекта учебной документации по профессии «Повар, кондитер» Москва, 2003.

Рецензенты:

- Внутренний: Хахулин А.А., зам. директора по УПР ГБПОУ ИО КППК, высшая квалификационная категория

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа по дисциплине «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих общественного питания.

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

Должен знать

- понятия о пищевых веществах;
- понятия о процессах пищеварения и усвояемости пищи, об ее энергетической ценности;
- режим питания, нормы;
- понятия о микроорганизмах, влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов; общие понятия о пищевых инфекционных заболеваниях, меры предупреждения;
- общие понятия о пищевых отравлениях, меры предупреждения; понятие о глистных заболеваниях, меры предупреждения;
- понятие о гигиене труда, о производственном травматизме; требования к личной гигиене сотрудников предприятий общественного питания;
- санитарные требования к организации рабочих мест, санитарные требования к хранению сырья и полуфабрикатов;
- санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов;
- санитарные требования к отпуску готовой пищи; санитарно-пищевое законодательство

Должен уметь

- рассчитать энергетическую ценность пищевых рационов;
- не допускать на предприятиях питания пищевых отравлений;
- оказывать доврачебную помощь пострадавшим;
- соблюдать личную гигиену;
- выполнять санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре;
- соблюдать санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- соблюдать санитарные требования к отпуску готовой продукции;
- соблюдать санитарно-пищевое законодательство.

II. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ВРЕМЕНИ И КОНТРОЛЬ ЗНАНИЙ

2.1 Учебная работа

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

2.2 Самостоятельная работа учащихся

№ п/п	Виды работ	I курс		II курс		Всего часов	Способ контроля
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол		
1	Самостоятельное изучение разделов		-	-			Опрос, собеседование
2	Домашнее задание						Реферат
	Всего	-	-	-	-		

2.3 Перечень домашних заданий

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

2.4 Перечень контрольных работ

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

III. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

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

IV. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

РАЗДЕЛ I. ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ

Тема 1. Пищевые вещества и их значения

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

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

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

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

Индивидуальные консультации: 2 часа

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

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

Тема 2. Пищеварение и усвояемость пищи

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

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

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

Индивидуальные консультации: 2 часа

Тема 3. Обмен веществ и энергии

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

Индивидуальные консультации: 2 часа

Тема 4. Питание различных групп населения

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

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

Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании.

Индивидуальные консультации: 2 часа

РАЗДЕЛ II. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ

Тема 5. Понятие о микроорганизмах

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

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

Индивидуальные консультации: 2 часа

Тема 6. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы

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

Индивидуальные консультации: 2 часа

РАЗДЕЛ III. ПИЩЕВЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ

Тема 7. Пищевые инфекционные заболевания

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

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

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

Индивидуальные консультации: 2 часа

Тема 8. Пищевые отравления

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

Сальмонеллез, отравление условно патогенными микробами, ботулизм, стафилококковое отравление. Характеристика возбудителей. Причина загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Меры предупреждения отравлений.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Тема 9. Глистные заболевания

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

РАЗДЕЛ IV. ОСНОВЫ ГИГИЕНЫ И САНИТАРИИ

Тема 10. Основные сведения о гигиене и санитарии труда

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

Профессиональные вредности производства и меры по устранению их.

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

Тема 11. Личная гигиена работников предприятий общественного питания

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

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

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

Индивидуальные консультации: 2 часа

Тема 12. Санитарные требования к организации рабочего места

Значение гигиены и санитарии при организации рабочего места.

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

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

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

Санитарные требования к материалам, идущим на изготовление технологического оборудования.

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

Индивидуальные консультации: 2 часа

Тема 14. Санитарные нормы к транспортировке и хранению пищевых продуктов

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

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

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

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

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

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

V. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

5.1. ЛИТЕРАТУРА

1. Качурина, Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, учебное пособие для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина. - М.: Издательский центр «Академия», 2009. - 96 с.
2. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, учебник для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 256 с.

5.2. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

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

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области
«Киренский профессионально-педагогический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ ИО КППК
_____ Л.М. Россова
« ____ » _____ 2022 г.

ПРОГРАММА
по дисциплине «Кулинария»

Профессия по ОК 016 – 94: Повар 16675

Киренск, 2022

Автор: Рыданных Т.В., преподаватель первой квалификационной категории

Программа составлена на основании:

- Государственного образовательного стандарта НПО по профессии ОСТ 9 ПО 02.34.2 - 2002 «Повар, кондитер».
- Комплекта учебной документации по профессии «Повар, кондитер», Москва, 2003

Рецензенты:

- Внутренний: Хахулин А..А., зам. директора по УПР ОГОУ СПО КППК, высшая квалификационная категория

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данная программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

Целью изучения является - подготовка специалистов, обладающих основами знаний специального предмета: кулинария, для овладения первой ступени данной профессии.

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

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

Должен знать

Роль повара при выполнении вспомогательных работ, их последовательность, нормативно-техническую документацию, применяемую при работе

Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания. Основные требования безопасности труда. Причины, пожаров на предприятиях

Понятие о механической кулинарной обработке продуктов, характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: механические (сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, дозирование, формование)

Технологический процесс обработки рыбы и некоторых продуктов моря, приготовление полуфабрикатов

Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы

Должен уметь

Организовать свою работу в соответствии с полученными заданиями

Оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях. Пользоваться аптечкой для оказания первой медицинской помощи. Обеспечивать пожарную безопасность при выполнении работ по профессии

Определять качество поступивших овощей и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Приготавливать полуфабрикаты из овощей, оценивать их качество. Определять количество отходов при механической обработке овощей

Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов, обрабатывать рыбу и некоторые продукты моря

Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Обрабатывать мясо, субпродукты, обрабатывать сельскохозяйственную птицу

II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

п/п	Наименование темы	Количество часов			Уровень усвоения
		Всего	Теория	Практические занятия	
1	Введение	3	3	-	1
2	Пищевая ценность, основные технологические операции по кулинарной обработке плодов, овощей и грибов	5	4	1	2
3	Механическая кулинарная обработка свежих овощей, нарезка	35	29	6	2
4	Механическая кулинарная обработка свежих плодов, использование	5	3	2	2
5	Механическая кулинарная обработка свежих и консервированных грибов	7	5	2	2
6	Механическая кулинарная обработка переработанных плодов и овощей	8	6	2	2
7	Пищевая ценность, механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбных морепродуктов	34	26	8	2
8	Пищевая ценность, Механическая кулинарная обработка мяса	30	24	6	2
9	Пищевая ценность, механическая кулинарная обработка птицы	9	6	3	2
10	Пищевая ценность, механическая кулинарная обработка субпродуктов	10	8	2	2
Всего за курс обучения:		146	114	32	

III. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Введение

Задачи и содержание предмета «Кулинария», его связи с другими дисциплинами, перспективы развития общественного питания в свете современных требований. Квалификационная характеристика и программа обучения по профессии.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Этапы профессионального роста и трудового становления рабочего. Соблюдение производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Тема 2. Первичная кулинарная обработка овощей и грибов

Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции. Значение овощей в питании, их пищевая ценность, правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Последовательность операций обработки овощей:

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

Индивидуальные консультации: 2 часа

Тема 3. Механическая кулинарная обработка свежих овощей, нарезка

Очистка овощей, ее назначение, способы (ручная и машинная), их характеристика в зависимости от кулинарного использования.

Нарезка овощей, ее назначение, способы нарезки (ручная и машинная), их характеристика, значение правильной нарезки, кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Рубка и растирания некоторых видов овощей, назначение этих процессов.

Обработка овощей для фарширования (кабачков, баклажанов, помидоров, огурцов, перца, репы).

Индивидуальные консультации: 4 часа

Отходы при механической кулинарной обработке овощей, количество, использование.

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

Индивидуальные консультации: 2 часа

Тема 4. Механическая кулинарная обработка плодов

Обработка плодов, ягод, назначение, способы обработки, ее характеристика в зависимости от кулинарного использования.

Кулинарное использование плодов для приготовления блюд.

Индивидуальные консультации: 4 часа

Механическая кулинарная обработка орехов, кулинарное использование. Отходы при механической кулинарной обработке плодов, количество, использование.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Полуфабрикаты из плодов, ягод, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Индивидуальные консультации: 4 часа

Тема 5. Механическая кулинарная обработка свежих и консервированных грибов

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

Индивидуальные консультации: 2 часа

Тема 6. Механическая кулинарная обработка переработанных плодов и овощей

Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки переработанных плодов и овощей.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Последовательность операций по обработке солено-квашеных, сушеных и мороженых овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Тема 7. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных морепродуктов

Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Способы оттаивания рыбы. Способы вымачивания соленой рыбы. Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы, рыбы осетровых пород. Обработка сельди, особенности обработки некоторых видов рыб (камбалы и др.).

Индивидуальные консультации: 2 часа

Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения. Приготовление полуфабрикатов из рыбы в целом виде, тушками, порционными натуральными и панированными кусками. Порядок приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жарки.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Отходы при механической кулинарной обработке рыбы, количество, использование, меры по снижению отходов. Нерыбные продукты моря. Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки нерыбных продуктов моря.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Последовательность операций механической кулинарной обработки нерыбных продуктов, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Тема 8. Механическая кулинарная обработка мяса

Пищевая ценность мяса, виды тканей мяса, их характеристика. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Кулинарная разделка и обвалка различных видов мяса. Кулинарное назначение отдельных частей туш. Обработка костей, обработка поросят и кроликов, мяса диких животных. Условия и сроки хранения мяса.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Тема 9. Механическая кулинарная обработка птицы

Пищевая ценность птицы, характеристика мяса птицы и дичи. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки птицы.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Последовательность операций механической кулинарной обработки птицы: оттаивание мороженой птицы, потрошение, промывание. Обработка дичи. Заправка птицы и дичи. Обработка субпродуктов птицы и дичи. Требования к качеству, условия и сроки хранения птицы и дичи.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Тема 10. Механическая кулинарная обработка субпродуктов

Пищевая ценность субпродуктов, их характеристика. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки субпродуктов.

Индивидуальные консультации: 2 часа

Механическая кулинарная обработка различных видов субпродуктов: голов крупного и мелкого рогатого скота, ног крупного и мелкого рогатого скота, мозгов, печени, почек, языков, желудков, сердца, горла, легкого, вымя, хвостов бараньих и говяжьих. Требования к качеству, условия и сроки хранения субпродуктов.

Индивидуальные консультации: 2 часа

IV. ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

№	Тема	Кол-во часов	Виды лабораторно – практических работ
1.	Технологические операции по кулинарной обработке плодов, овощей и грибов	1	Отборка, сортировка, калибровка, мойка плодов, овощей и грибов
2.	Механическая кулинарная обработка свежих овощей, нарезка	6	Очистка, доочистка, нарезка, подготовка к фаршированию свежих овощей
3.	Механическая кулинарная обработка свежих плодов, использование	2	Очистка, доочистка, нарезка, подготовка к тепловой обработке плодов
4.	Механическая кулинарная обработка свежих и консервированных грибов	2	Отборка, сортировка, калибровка, мойка грибов; обработка соленых, маринованных и сушеных грибов
5.	Механическая кулинарная обработка переработанных плодов и овощей	2	Отборка, сортировка, мойка переработанных плодов и овощей
6.	Механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбных морепродуктов	8	Оттаивание, вымачивание, обработка различных видов рыб и нерыбных морепродуктов
7.	Механическая кулинарная обработка мяса	6	Размораживание, мойка, обсушивание мяса; обвалка
8.	Механическая кулинарная обработка птицы	3	Размораживание, мойка, обсушивание мяса птицы, разделка
9.	Механическая кулинарная обработка субпродуктов	2	Размораживание, мойка, обсушивание, обработка различных видов субпродуктов
Всего часов		32	

У. ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

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

У. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

6.1. ЛИТЕРАТУРА

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова. – М.: Издательский центр « Академия», 2010. – 400 с.
2. Качурина Т.А. Кулинария, учебное пособие для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр « Академия», 2008. – 272 с.
3. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд, учебное пособие для нач. проф. образования/ С.Н.Козлова. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 192 с.
4. Сопина, Л.Н. Пособие для повара, учебное пособие для нач. проф. образования/ Л.Н.Сопина. – М.: Издательский центр « Академия», 2008. – 240 с.
5. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, учебное пособие/ Л.Л.Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.

6.2. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

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

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области
«Киренский профессионально-педагогический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ ИО КППК
_____ Л.М Россова
«_____» _____ 2022 г.

ПРОГРАММА
факультативного курса «Сервировка стола»

Профессия по ОК 016 – 94: Повар 16675

Киренск, 2022

Автор: Рыданных Т.В., преподаватель профессионального цикла первой категории

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Киренский профессионально-педагогический колледж»

Пояснительная записка

Программа факультативного курса «Сервировка стола» предназначена для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

Данная программа составлена с целью углубления и расширения знаний, обучающихся по основным прикладным программам кулинарии. Программа факультатива также направлена на развитие творческого потенциала обучающихся.

Программа дает базовые знания по сервировке и декорированию, а также основные художественные приемы оформления стола. Программа включает лекционные и практические занятия. В результате освоения программы факультатива обучающийся должен:

уметь	знать
- различать столовые приборы, столовую и стеклянную посуду, используемые для сервировки стола; - накрывать столы скатертями;	- понятие сервировки, ее назначение; - общие правила сервировки стола;
- складывать салфетки различными способами;	- основные приборы, столовую и стеклянную посуду, их применение;
- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину, чаепитию, фуршету, соблюдая последовательность сервировки.	- виды столового белья; - элементы украшения стола; - способы складывания льняных и бумажных салфеток; - последовательность сервировки и расположение предметов; - особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, чаепитию, стола-фуршета, праздничного стола, стола для банкета, детского стола; - особенности подачи банкетных блюд.

В процессе обучения используются следующие методы: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, деятельности, эвристический, исследовательский.

В процессе предусматриваются следующие формы внеурочной деятельности студентов: типовые занятия (объяснение и практические упражнения), собеседование, консультация, дискуссия, практические упражнения.

Процесс обучения предусматривает следующие формы контроля:

- вводный, который проводится перед началом работы и предназначен для закрепления знаний, умений и навыков по пройденным темам;
- текущий позволяет студентам усвоить последовательность технологических операций;
- рубежный, который проводится после завершения изучения каждой темы, он закрепляет знания и умения;
- итоговый, проводимый после завершения всей программы.

Контроль может осуществляться в следующих формах:

- собеседование; участие в конкурсах, выставках, ярмарках.

Возраст обучающихся от 15 до 18 лет. Наполняемость группы – 10-15 студентов.

Технические средства обучения:

Аудиовизуальные: компьютер, DVD проигрыватель, мультимедийные средства

I. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование тем	Количество часов
1.	Тема.1 Сервировка	2
2	Тема.2 Предметы сервировки стола	10
3.	Тема.3 Виды сервировки стола	14
4.	Тема.4 Правила сервировки отдельных блюд	3
5.	Тема.5 Правила этикета	2
6.	Тема.6 Теория цвета	6
7.	Тема.7 Понятие стиль	2
	ВСЕГО:	39

II. СОДЕРЖАНИЕ ФАКУЛЬТАТИВНОГО КУРСА

Тема 1. Сервировка

Понятие сервировки. Из истории сервировки. Виды сервировки. Требования к сервировке.

Тема.2 Предметы сервировки стола

Столовые приборы. Столовая посуда для сервировки, виды назначения. Столовое бельё: скатерти. Способы накрывания столов. Столовые приборы: виды и назначения. Салфетки. Приемы складывания салфеток. Элементы украшения стола.

Практическая работа: приемы складывания салфеток; способы накрывания столов скатертью.

Тема.3 Виды сервировки стола

Особенности сервировки стола к различным мероприятиям. Общие правила сервировки стола. Предварительная сервировка. Сервировка стола для завтрака, обеда, ужина. Особенности сервировки стола – фуршет. Сервировка чайного стола и детского стола. Сервировка стола к Новому году. Сервировка стола для банкета. Особенности подачи банкетных блюд.

Практическая работа: Сервировка стола к обеду, ужину

Тема.4 Правила сервировки отдельных блюд

Сервировка мясных и рыбных блюд. Сервировка блюд из морепродуктов. Сервировка нарезок из гастрономических продуктов.

Тема.5 Правила этикета

Правила поведения за столом.

Тема.6 Теория цвета

Виды и группы цветов. Виды цветовых сочетаний. Оформление стола в холодной и теплой гамме.

Практическая работа: цветовой контраст.

Тема.7 Понятие стиль

Стиль в оформлении стола.

III. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования- 9-е изд., стер. – М: Издательский центр «Академия», 2011.- 432 с.
2. Печенюк А.П. Сервировка праздничного стола.- Ростов- на Дону: «Феникс», 2009.-128 с

Дополнительные источники:

1. Культура питания: Энцикл. Справ.-3- изд. Беларусь;, Под ред. И.А. Чаховского.- Мн.: БелЭн, 1993 - 541 с.

Интернет- источники:

1. <http://supercook.ru/za-27.html>
2. <http://mirsalata.ru/krasivaya-servirovka-stola/>
3. http://gotov-doma.com/?news_one_id=27&view=news_one
4. <http://www.maikll.ru/index.php/2009-04-25-17-31-27>

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области
«Киренский профессионально-педагогический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ ИО КППК
_____ Л.М. Россова
« ____ » _____ 2022 г.

ПРОГРАММА

факультативного курса «Культура дома»

Профессия по ОК 016-94: Повар 16675

Киренск, 2022

Автор: Амосёнок Е.А., преподаватель профессионального цикла первой категории

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Киренский профессионально-педагогический колледж»

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Молодой человек обязан четко осознавать, что от него требует рынок труда. На эти требования и должна ориентироваться его трудовая подготовка в процессе обучения. Сохраняя политехническую направленность и базируясь на созидательном труде, трудовое обучение как фундамент профессионального образования должен быть направлен на формирование новой технологической культуры. Большие возможности для этого открывает факультатив «Культура дома».

В новых условиях резко меняются профессиональные и жизненные планы людей. «Иметь свое дело», «делать свое дело», быть современным, показать свою выдумку, полет фантазии, свои творческие возможности, ценностные и профессиональные ориентации – вот кредо современного человека.

Главной целью факультативного курса «Культура дома» является содействие в подготовке студентов к самостоятельной трудовой жизни, познакомить с эстетикой городского быта, научить их создавать и поддерживать красоту в своем доме.

Факультативный курс призван способствовать формированию у студентов хозяйского отношения к любому делу и в первую очередь к обыденному, каждодневному труду в бытовой сфере.

Продолжительность программы: данная программа рассчитана на текущий год обучения. Объем программы: 39 часов. Программа обучения состоит из учебных модулей «Интерьер квартиры жилого дома», «Планирование освещенности», «Цветовое и декоративное решение помещений», «Меблировка квартиры жилого дома», «Комнатные растения в интерьере квартиры», «Формообразование», «Композиция в интерьере».

Обучение основывается на следующих **педагогических принципах**:
-лично-ориентированного подхода (обращение к субъектному опыту студентов, то есть к опыту их собственной жизнедеятельности);
-природосообразности (учитывается возраст студентов);
-культуросообразности (приобщение студентов к современной мировой культуре и их ориентация на общечеловеческие культурные ценности).

В процессе обучения используются следующие **методы**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, деятельностный, эвристический, исследовательский.

В процессе предусматриваются следующие **формы внеурочной деятельности студентов**: типовые занятия (объяснение и практические упражнения), собеседование, консультация, дискуссия, практические упражнения, самостоятельное изготовление конкретного изделия, учебная игра.

Процесс обучения предусматривает следующие **формы контроля**:
-вводный, который проводится перед началом работы и предназначен для закрепления знаний, умений и навыков по пройденным темам;

- текущий позволяет студентам усвоить последовательность технологических операций;
- рубежный, который проводится после завершения изучения каждого блока-модуля, он закрепляет знания и умения, связанные с технологической характеристикой изделия;
- итоговый, проводимый после завершения всей учебной программы.

Контроль может осуществляться в следующих формах:

- собеседование; участие в конкурсах, выставках, ярмарках.

Возраст обучающихся от 15 до 18 лет. Наполняемость группы – 10-15 студентов.

После окончания обучения студент должен **знать:**

- историю оформительского искусства;
- основные правила и принципы оформления квартиры;
- виды мебели и ее функциональное назначение;
- понятие об основных и дополнительных цветах;
- правильно пользоваться инструментами и приспособлениями;

уметь:

- стилизировать природные формы;
- составлять разные типы композиций;
- пользоваться различными инструментами и приспособлениями;
- различать различные виды работ;
- обрабатывать различные материалы.

Учебно-методическое обеспечение и техническое оснащение:

Оборудование: столы, стулья, доска, шкафы, стеллаж для хранения материалов и демонстрации выполненных работ.

Инструменты: карандаши, ручки, линейки, ножницы, шило, иголки, миски, ткань, картон, цветная бумага, различного вида тесьма, ленты и т.д.

1. Стенды – для демонстрации выполненных работ, выставок.
2. Работы студентов.
3. Методические альбомы (технологические карты, образцы работ, шаблоны деталей изделий).

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Тема	Кол-во часов
1.	Интерьер квартиры, жилого дома	2
2.	Меблировка квартиры жилого дома	2
3.	Планирование освещенности	3
4.	Цветовое и декоративное решение помещений	4
5.	Комнатные растения в интерьере квартиры	3
6.	Оформление интерьера квартиры изделиями декоративно - прикладного искусства	3
7.	Формообразование. Композиция в интерьере	6
8.	Азбука этикета	2
Итого:		25

СОДЕРЖАНИЕ ФАКУЛЬТАТИВНОГО КУРСА

Тема 1. Интерьер квартиры, жилого дома

Понятие об интерьере. История оформительского искусства. Развитие оформительского искусства в нашей стране и за рубежом. Знакомство с профессией дизайнера.

Проектирование внутреннего оформления квартиры. Эстетические и санитарно-гигиенические требования к оформлению жилых и нежилых помещений.

Особенности оформления: гостиной, спальни, прихожей, ванной, детской комнаты.

Практическая работа: разработка проекта оформления внутреннего помещения квартиры.

Тема 2. Меблировка квартиры, жилого дома

Общие сведения о мебели. Функциональность. Основные требования к выбору мебели. Особенности проектирования и расстановки мебели.

Практическая работа: расстановка мебели в кухне, в спальне, в гостиной.

Тема 3. Планирование освещенности

Основные требования к планированию освещенности. Типы освещенности. Естественное и искусственное освещение, их возможности в оформлении интерьера квартиры.

Оформление окон. Влияние оформление окон на освещенность в квартире.

Эстетические и санитарно-гигиенические требования к планированию освещенности жилого помещения. Шторы в интерьере.

Практическая работа: разработка проекта по планированию освещенности жилых помещений. Разработка проекта «Дизайн штор».

Тема 4. Цветовое и декоративное решение помещений

Понятие об основных и дополнительных цветах. Цветовая гармония. Цветовой контраст. Способы построения гармоничной цветовой целостности.

Влияние цветовых сочетаний на восприятие и ощущение человека. Особенности подбора цвета для окраски окон и дверей. Правила выбора цветовой гаммы обоев. Особенности проектирования в цвете: спальни, кухни, гостиной, прихожей.

Тема 5. Комнатные растения в интерьере квартиры, дома

Наиболее распространенные комнатные растения. Выбор комнатных растений в зависимости от освещенности и других особенностей квартиры, дома. Принципы размещения комнатных растений в интерьере квартиры, дома. Основные правила ухода за комнатными растениями: полив, пересадка, внесение удобрений, защита от вредителей. Японское и западное направления составления букетов.

Тема 6. Оформление интерьера квартиры изделиями декоративно-прикладного искусства

Изделия декоративно-прикладного искусства, их назначение. Выбор декоративных изделий для оформления разных зон в квартире. Проектирование изделий для оформления квартиры, дома. Особенности оформления.

Практическая работа: выполнение чертежа изделия и его изготовление. Выполнение декоративных изделий.

Тема 7. Формообразование

Принципы формообразования и составление композиций. Виды и типы композиций. Средства и приемы составления гармоничной композиции.

Тема 8. Азбука этикета

Эстетика поведения. Об истории хороших манер. Что такое такт и вкус. Имидж. Профессия имиджмейкер. Имидж современного человека. Стили одежды.

Практическая работа: Сервировка стола к обеду, ужину. Эскизы одежды для деловых встреч, праздников, вечеров.

МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Арбахов К.И. Азбука этикета И.: Символ, 1999
2. Бардина Р.А. Изделия народных промыслов. -М.: 2000
3. Бережное домоводство: Практические советы.- М.: Республика 2005
4. Домоводство: Пособие для учителей. М.: Просвещение, 1999
5. Жуковская В.И. Маленькая домашняя энциклопедия.- М.: 2015
6. Простые практические домашние советы в быту. Сост. Е.И.Цыганов,- М.: 2013
7. Роднели Л.Д. Народное и декоративно-прикладное искусство. - М.: Просвещение. 2014
8. Толстых В.И. Азбука этикета. – М.: Изд. Символ, 2012

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области
«Киренский профессионально-педагогический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ ИО КППК
_____ Л.М. Россова
« ____ » _____ 2022 г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ**

Профессия по ОК 016 – 94: Повар 16675

Киренск, 2022

Автор: Рыданных Т.В., преподаватель профессионального цикла
первой квалификационной категории

Программа составлена на основании:

- Государственного образовательного стандарта НПО по профессии
ОСТ 9 ПО 02.34.2 - 2002 «Повар, кондитер».

- Комплекта учебной документации по профессии «Повар, кондитер»
Москва, 2003.

Рецензенты:

- Внутренний: Хахулин А.А., зам. директора по УПР ОГОУ СПО КПК,
высшая квалификационная категория

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа «Производственное обучение» предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

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

Должен знать

Роль повара в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания.

Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания, основные требования охраны труда. Пожарную безопасность.

Понятие о механической кулинарной обработке продуктов.

Характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование. Основные приемы механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов свежих и переработанных.

Должен уметь

Выполнять вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий.

Оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях, пользоваться медицинской аптечкой. Обеспечивать пожарную безопасность при выполнении.

Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступивших овощей, плодов и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки.

Выполнять основные приемы, используемые при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование.

Готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество.

Определять количество отходов при механической обработке овощей.

Технологический процесс обработки различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов.

Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, птицы, субпродуктов.

Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.

Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.

Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов.

Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы: оттаивание рыбы, вымачивание соленой рыбы.

Обрабатывать чешуйчатую, бесчешуйчатую рыбу, уметь обрабатывать некоторые особые виды рыб, рыбу осетровых пород. Обрабатывать сельдь, кильку.

Использовать отходы при механической кулинарной обработке рыбы, использовать меры по снижению отходов.

Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.

Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.

Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.

Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки различных видов мяса.

Уметь обрабатывать поросят и кроликов, мясо диких животных, обрабатывать кости.

Определять кулинарное назначение отдельных частей туш. Соблюдать условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов.

II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ темы	Наименование темы	Кол-во часов
	I курс I полугодие 1. Обучение в учебных мастерских	
1.	Вводное занятие	12
2.	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.	24
3.	Ознакомление с предприятиями общественного питания.	18
4.	Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов.	252
	Итого часов за I полугодие	306
	I курс II полугодие	
5.	Механическая кулинарная обработка различных видов рыбы и нерыбных продуктов.	306
6.	Механическая кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных.	252
	Итого часов за II полугодие	558
	Всего часов за I курс	864
	II курс I полугодие	
7.	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.	24
8.	Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов, приготовление полуфабрикатов.	120
9.	Механическая кулинарная обработка различных видов рыбы и нерыбных продуктов.	272
	Итого часов за I полугодие	306
	II курс II полугодие	
10.	Механическая кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных.	198
	Итого часов за II полугодие	198
	Итого часов за II курс	504
	Общее количество часов по производственному обучению	1368

III. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

Тема 1. Вводное занятие

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

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

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

Тема 3. Ознакомление с предприятиями общественного питания

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

Тема 4. Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Понятие о технологическом процессе предприятия общественного питания, сырье, полуфабрикатах, готовой продукции.

Значение овощей в питании, их пищевая ценность. Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ. Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Промывка овощей. Сортировка овощей, ее назначение, виды.

Промывка овощей (ручная и машинная), ее характеристика. Особенности промывки картофеля, корнеплодов, капусты, плодовых и листовых овощей и зеленого лука.

Очистка овощей, ее назначение, способы (ручная и машинная), их характеристика. Особенности очистки картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых и листовых овощей в зависимости от кулинарного использования.

Нарезка овощей, ее значение, способы нарезки (ручная и машинная), их характеристика. Значение правильной нарезки, кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд.

Рубка и растирание некоторых видов овощей, значение этих процессов. Последовательность обработки овощей для фарширования (кабачков, баклажан, помидоров, огурцов, перца, репы).

Обработка плодов, ягод, назначение, способы обработки, ее характеристика в зависимости от кулинарного использования. Кулинарное использование плодов для приготовления блюд.

Механическая кулинарная обработка орехов, кулинарное использование. Отходы при механической кулинарной обработке плодов, количество, использование.

Полуфабрикаты из плодов, ягод, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка солено-квашеных, сушеных и мороженых овощей, плодов.

Обработка сульфированного картофеля. Отходы при механической кулинарной обработке овощей, плодов, количество, использование, меры по снижению.

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

Обработка грибов, поступающих в предприятие общественного питания, ее последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тема 5. Механическая обработка рыбы и нерыбных продуктов

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря.

Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Способы оттаивания рыбы.

Способы вымачивания соленой рыбы. Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы, рыбы осетровых пород.

Обработка сельди, особенности обработки некоторых видов рыб (камбалы и др.). Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения.

Приготовление полуфабрикатов из рыбы в целом виде, тушками, натуральными порционными и панированными кусками. Порядок приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жарки.

Панирование, его назначение, способы панирования, их характеристика. Приготовление лезона, красной и белой панировок. Отходы при механической кулинарной обработке рыбы, количество, использование, меры по снижению.

Нерыбные продукты моря, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

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

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы.

Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса, оттаивание мороженого мяса. Кулинарное назначение отдельных частей туши.

Обработка мясных субпродуктов.

Обработка сельскохозяйственной птицы, оттаивание мороженой птицы, потрошение, промывание. Обработка дичи. Заправка птицы и дичи. Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы, технология их приготовления.

Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы, оттаивание мороженой птицы, потрошение, промывание.

Обработка дичи. Обработка субпродуктов птицы и дичи. Требования к качеству, условия и сроки хранения птицы и дичи. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.

IV. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

4.1. ЛИТЕРАТУРА

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар», учебное пособие/ В.П. Андросов. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 112 с.
2. Анфимова, Н.А. Кулинария, учебник для нач. проф. образования/ Н.А.Анфимова. – М.: издательский центр «Академия», 2010. – 400 с.
3. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, учебник для нач. проф. образования /М.И. Ботов. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. - 496 с.
4. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания, справочник / В.Д. Елхина. - М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 336 с.
5. Качурина, Т.А. Кулинария, учебное пособие для нач. проф. образования/ Т.А.Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 272 с.
6. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд, учебное пособие для нач. проф. образования/ С.Н.Козлова. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 192 с.
7. Сопачева, Т.А. Оборудование предприятий общественного питания, учебное пособие/ Т.А. Сопачева. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.
8. Сопина, Л.Н. Пособие для повара, учебное пособие для нач. проф. образования/ Л.Н.Сопина. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 240 с.
9. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, учебное пособие/ Л.Л.Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.

4.2. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

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

**ПЕРЕЧЕНЬ
УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ МАСТЕРСКИХ, УЧЕБНЫХ КАБИНЕТОВ
И ЛАБОРАТОРИЙ**

№ п/п	Наименование	Количество
1	<i>Учебно-производственные мастерские</i>	
1.1	Кулинарный цех	1
2	<i>Учебные кабинеты</i>	
2.1	Кулинарии	1
2.2	Основ санитарии, физиологии и гигиены	Совмещён
2.3	Оборудования предприятий общественного питания	Совмещён
2.4	Основ правоведения	1
2.5	Этики и психологии общения	Совмещён
2.6	Основ безопасности жизнедеятельности	1
2.7.	Экономики отрасли и предприятия	Совмещён
3	<i>Прочее</i>	
3.1.	Спортивный зал	1
3.2.	Тренажёрный зал	1

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области
«Киренский профессионально-педагогический колледж»

«Утверждаю»

Директор ГБПОУ ИО КППК

_____ Л.М. Россова

« ____ » _____ 2022 г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Профессия по ОК 016 – 94:

Повар 16675

Киренск, 2022

Автор: Рыданных Т.В., преподаватель профессионального цикла первой квалификационной категории

Программа составлена на основании:

- Государственного образовательного стандарта НПО по профессии ОСТ 9 ПО 02.34.2 - 2002 «Повар, кондитер».
- Комплекта учебной документации по профессии «Повар, кондитер» Москва, 2003.

Рецензенты:

- Внутренний: Хахулин А.А., зам. директора по УПР ОГОУ СПО КППК, высшая квалификационная категория

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

Целью предвыпускной производственной практики является завершение обучения и подготовка будущего молодого рабочего к самостоятельной работе на предприятии.

Основными задачами являются:

1. Адаптация учащегося в конкретных условиях предприятия.
2. Воспитание у учащегося дисциплины и хорошего отношения к труду, товарищеской взаимопомощи.
3. Закрепление и совершенствование профессиональных знаний и умений по профессии.
4. Изучение опыта самостоятельного выполнения видов работ, определенной сложности.
5. Приобретение устойчивых навыков в выполнении всех видов работ.
6. Изучение новой техники, прогрессивной технологии, опыта передовиков и новаторов производства.
7. Изучение производственной технологии, технической документации.
8. Формирование умений согласовывать свой труд с трудом товарищей по бригаде, совершенствование навыков самоконтроля и взаимоконтроля.
9. Закрепление знаний и умений, связанных с охраной труда (трудового законодательства, промышленной санитарии, гигиене, технике безопасности и противопожарные мероприятия).
10. Формирование профессионально-важных качеств (быстроты реакции, координированности, наблюдательности, глазомера).
11. Формирование учащегося наставниками и новаторами производства высоких моральных качеств рабочего.

Производственная практика проводится в конкретных производственных условиях предприятий питания. Учащиеся проходят производственную

практику на рабочих местах предприятия в составе рабочих бригад, самостоятельно выполняют работы в соответствии с учебным планом, где показан ее объем, содержание и сроки проведения.

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

1. В составе бригад квалифицированных рабочих.
2. Индивидуальные прикрепления учащихся к квалифицированным рабочим.

Определяются календарные сроки практики:

Производственная практика на предприятии - 300 часов.

Фонд времени на производственную практику определен учебным планом, режим труда согласно КЗОТ для учащихся в зависимости от возраста 16-18 лет - 36 часов в неделю, 18 лет- 40 часов.

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

1. Мастер производственного обучения изучает рабочие места, на которых учащиеся будут проходить производственную практику, с целью выполнения учебной программы.
2. Мастер производственного обучения совместно с руководителями подразделений предприятия определяет рабочие места учащихся и основные объекты учебно-производственных работ.
3. Мастер производственного обучения участвует в подготовке и заключении договора между колледжем и предприятием о производственные практики учащихся (договор подписывается с одной стороны директором ГБПОУ ИО КППК и с другой стороны директором предприятия общественного питания).
4. Мастер производственного обучения, совместно с руководителями подразделений предприятия, участвуют в составлении графиков перемещения, учащихся на производстве.
5. Мастер производственного обучения совместно с медицинским работником организует прохождение медицинского осмотра учащихся.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после проверки знаний по безопасности труда. При прохождении производственной практики учащиеся должны выполнять рабочие нормы выработки согласно коэффициенту перевода рабочих норм в ученические.

Квалификационные экзамены проводятся в соответствии с Положением о порядке аттестации и присвоения квалификации лицам, овладевающим профессией, при этом квалификационная (пробная) работа проводится за счет времени, отведенного на производственную практику.

В результате прохождения производственной практики студент **должен знать:**

1. Роль повара в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания.
2. Выполнять вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий.
3. Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания, основные требования охраны труда. Пожарную безопасность.
4. Оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях, пользоваться медицинской аптечкой. Обеспечивать пожарную безопасность при выполнении.
5. Понятие о механической кулинарной обработке продуктов.
6. Характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование. Основные приемы механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов свежих и переработанных.

Должен уметь:

1. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступивших овощей, плодов и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки.
2. Выполнять основные приемы, используемые при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование.
3. Готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество.
4. Определять количество отходов при механической обработке овощей.
5. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов. Технологический процесс обработки различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов.
6. Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов.
7. Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы: оттаивание рыбы, вымачивание соленой рыбы.
8. Обрабатывать чешуйчатую, бесчешуйчатую рыбу, уметь обрабатывать некоторые особые виды рыб, рыбу осетровых пород. Обрабатывать сельдь, кильку.
9. Использовать отходы при механической кулинарной обработке рыбы, использовать меры по снижению отходов.

10. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, птицы, субпродуктов.
11. Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки различных видов мяса.
12. Определять кулинарное назначение отдельных частей туш. Соблюдать условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов.

II. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ

№ п/п	Перечень производственных работ	Кол-во часов	Сложность работ
1	Механическая кулинарная обработка овощей	64	2
2	Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря	80	2
3	Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы	80	2
4	Применение полуфабрикатов, не требующих механической кулинарной обработки	12	2
5	Приготовление полуфабрикатов, рубленой массы, котлетной массы, полуфабрикаты из них	64	2
Итого		300	
Экзамен		12	

III. ХАРАКТЕР РАБОТ

Учащиеся осуществляют технологический процесс приготовления блюд, кулинарных изделий согласно технологических карт с применением современной техники и технологии, трудовых приемов и способов передовиков и новаторов производства.

Активное привлечение учащихся к самостоятельному разбору технологической документации (умение рассчитывать количество порций по технологической карте, соблюдение технологической последовательности, требований, норм).

Соблюдение мер по обеспечению безопасности при выполнении работ: механической кулинарной обработке сырья, приготовление полуфабрикатов, тепловой обработке.

Соблюдение порядка действий при неисправностях и неполадках оборудования, участие в обсуждении оценки работы бригады, в решении организационных вопросов.

Изучение и применение передовых высокопроизводительных приемов и способов труда, инструментов, приспособлений, оборудования применяемых новаторами на производстве.

Самостоятельная разработка и осуществление мероприятий по наиболее эффективному использованию рабочего времени, предупреждению дефектов, некачественного изготовления продукции, экономному расходованию сырья (вода, электроэнергия и т.д.).

Проверку качества готовых блюд, изделий проводят путем снятия пробы(бракераж). Итоги работ студента выставляются в дневник производственной практики, ежедневно, фиксируя наличие замечаний.

IV. СОДЕРЖАНИЕ РАБОТ

1. Механическая кулинарная обработка овощей

Сортировка, калибровка, мытье, очистка, нарезка, приготовление полуфабрикатов.

Знания, умения при выполнении механической обработки овощей: последовательность, формы нарезки, нормы отходов.

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

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

Контроль производится органолептическим методом; учет – взвешиванием. Нормативные документы РФ / ГОСТ Р 50763-95; нормы отходов; технологические карты; сборник рецептур; инструкции ОТ

2. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря

Оттаивание, вымачивание, разделка (удаление чешуи, внутренностей, плавников, головы, иногда костей и кожи), приготовление котлетной массы из рыбы.

Приготовление полуфабрикатов (из котлетной массы, в целом виде, тушками, порционными натурами и панированными кусками). Приготовление панировок (красной, белой, льезона)

Знания, умения при выполнении механической обработки рыбы: последовательность, нормы отходов, способы оттаивания мороженой рыбы, способы вымачивания соленой рыбы, особенности обработки. ТБ и ОТ, применяемые при работе на механическом оборудовании (универсальный привод с комплектом сменных механизмов), немеханическом оборудовании (рабочие столы для разделки и нарезки полуфабрикатов, ванны для оттаивания, замачивания, промывания, лари); инструментом и инвентарем (ножи, ручные скребки, сита, ступки, противни, лотки, ведра, маркированные доски)

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

Контроль производится органолептическим методом; учет - взвешиванием.

Нормативные документы РФ / нормы отходов; сборник рецептур, технологические карты; инструкции ОТ

3. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы

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

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

ТБ и ОТ применяемые при работе на механическом оборудовании (мясорубки, фаршемешалки, машины для нарезки и разрыхления мяса, котлетным аппаратом), немеханическом оборудовании (рабочие столы, ванны); инструментом и инвентарем.

Размещение оборудования в соответствии с технологическим процессом, температура не ниже 16°C.

4. Применение полуфабрикатов, не требующих механической кулинарной обработки.

Приготовление блюд из полуфабрикатов, выполненных в производственных цехах для обработки мяса, рыбы и птицы.

5. Приготовление полуфабрикатов, рубленой массы, котлетной массы, полуфабрикаты из них.

Приготовление мясных и рыбных блюд из котлетной массы(фарш).
Приготовление котлет, шницелей, тефтелей.

Контроль производится органолептическим методом; учет - взвешиванием. Нормативные документы РФ /СанПиН-42-123-4117-86; нормы отходов; сборник рецептур, технологические карты; инструкции ОТ.

V.МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ МАСТЕРУ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

В процессе организации и проведения предвыпускной производственной практики мастер производственного обучения руководствуется следующими документами:

1. Приказ о производственной практике.
2. Положение об итоговой аттестации выпускников НПО от 01.11.1995г. № 563.
3. Рабочие планы и программы.
4. Госстандарт о начальном профессиональном образовании.

5. Закон об образовании.

Мастер производственного обучения обеспечивает выполнение учебного плана и программы, отработку всех тем программы. При организации предвыпускной производственной практики учащегося совершенствуют не только профессиональные знания и навыки, но и умения планировать свой труд, контролировать качество готовой продукции, умение подсчитывать расход материалов, умение нормировать свой труд, выписывать наряд на заданный объем работы, а также работать с использованием технической и технологической документации.

В период предвыпускной производственной практики учащегося самостоятельно, иногда под руководством квалифицированных рабочих, выполняют производственные задания, работают по инструктивно-технологическим картам.

Мастер производственного обучения руководит, подбирает, организует работу по выполнению учащимися выпускной, практической, квалифицированной работы с обязательным оформлением производственной характеристики и заключения на производственную работу по профессии. Данные документы мастер производственного обучения предоставляет зам, директору по УПР за неделю до начала практического экзамена.

Мастер производственного обучения ежемесячно предоставляет зам. директора по УПР табеля выходов на работу учащегося до 25 числа текущего месяца.

В период предвыпускной производственной практики учащиеся ведут дневники по практике, которые сдают в учебную часть за три дня до защиты практической квалификационной работы.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

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

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области
«Киренский профессионально-педагогический колледж»

ДНЕВНИК

по производственной практике

Студента ____ курса группы № _____

Профессия: Повар

Ф.И.О студента _____

Место прохождения практики (название организации и юридический адрес)

Ответственный за прохождение практики от учебного заведения:

(ФИО)

роспись

МП

Киренск, 202 ____ г

ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ УЧАЩИМСЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Выполнять установленные на предприятии (в организации, учреждении) правила внутреннего распорядка.
2. Соблюдать трудовую и производственную дисциплину.
3. Соблюдать нормы и правила безопасности труда, электробезопасности, пожарной безопасности.
4. Соблюдать правила санитарии и личной гигиены.
5. Вести дневник производственной практики, который является основным документом, подтверждающим прохождение и выполнение программы производственной практики.

Характеристика работы студента руководителем практики от учебного заведения

Руководитель практики: _____
(ФИО) (подпись)

Выполненная работа в процессе прохождения практики

Дата	Содержание работы	Количество часов	Оценка и рос- пись руководи- теля практики
	ВСЕГО:		