



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное образовательное учреждение
«СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»
г. Новотроицка Оренбургской области

462354, г. Новотроицк, ул.Черемных 1^а,

тел./факс. 83537675404

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом
протокол №1 от 30 августа 2024г.

АДАптиРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

основная программа профессионального обучения

по профессии

помощник повара

для лиц с ограниченными возможностями здоровья

г.Новотроицк, 2024 г

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения (без получения среднего общего образования) разработана для профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) из числа выпускников коррекционных школ (далее - адаптированная образовательная программа).

Адаптированная программа обеспечивает лицам с ограниченными возможностями право на профессиональное обучение и реализацию специальных условий в процессе обучения по рабочей профессии *помощник повара*.

Адаптированная образовательная программа определяет объем и содержание обучения, планируемые результаты освоения образовательной программы, специальные условия образовательной деятельности. Адаптированная образовательная программа должна обеспечивать достижение обучающимися описанных в программе образовательных результатов, соответствующих 3 уровню квалификации по указанной рабочей профессии.

Организация разработчик: ГБОУ «Специальная (коррекционная) школа-интернат» города Новотроицка Оренбургской области.

Составители: Ищенко Наталья Александровна, учитель трудового обучения, высшая квалификационная категория

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО

Раздел 3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО

Раздел 4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО

Раздел 5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ

Раздел 6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО

Раздел 7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

ПРИЛОЖЕНИЯ

I. Учебный план

II. Календарный учебный график

III. Справка о материально-техническом обеспечении учебных кабинетов и мастерских

IV. Справка о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов

V. Справка о количественном и качественном составе педагогических кадров

VI. Рабочая программа воспитания

VII. Календарный план воспитательной работы

АДАптированные рабочие программы

Рабочие программы общеобразовательного цикла

- ✓ ОО.01 Основы трудового законодательства
- ✓ ОО.02 Этика и психология общения
- ✓ ОО.03 Основы безопасности и защиты Родины
- ✓ ОО.04 Физическая культура
- ✓ ОО.05 Информатика

Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин

- ✓ ОП.01 Основы экономики
- ✓ ОП.02 Охрана труда
- ✓ ОП.03 Технология обработки сырья и приготовления блюд
- ✓ ОП.04 Основы физиологии питания, гигиены и санитарии
- ✓ ОП.05 Оборудование предприятий общественного питания
- ✓ ОП.06 Организация производства предприятия общественного питания

Рабочие программы адаптивных учебных дисциплин

- ✓ АУД.01 Социальная реабилитация лиц с ограниченными возможностями здоровья
- ✓ АУД.02 Медицинская реабилитация лиц с ограниченными возможностями здоровья
- ✓ АУД.03 Психологическая реабилитация лиц с ограниченными возможностями здоровья

Рабочие программы профессионального цикла

- ✓ ПМ.01 Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания
- ✓ УП.01 Учебная практика
- ✓ ПП.01 Производственная практика

ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Раздел 1. Общая характеристика образовательной программы

Адаптированная программа профессиональной подготовки по профессии *помощник повара* разработана с целью получения рабочей профессии лицам с ограниченными возможностями здоровья с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития).

Реализация адаптированной программы профессионального обучения ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального обучения лицами с ОВЗ (нарушения интеллектуального развития);
- повышение уровня доступности профессионального обучения;
- повышение качества профессионального обучения;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающихся в зависимости от их психофизического развития, индивидуальных особенностей и физиологических возможностей;
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии *помощник повара* составляют:

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Конвенция о правах инвалидов;
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 № 06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью на обучение по программам среднего и профессионального образования и профессионального обучения»);
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.01.2015 № ДЛ-1/05 «Методическими рекомендациями по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.12.2017 № 06-2023 «Методическими рекомендациями по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего и профессионального образования и профессионального обучения»;
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 10.04.2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации программ среднего и профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 11.02.2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с «Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»);
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 № ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 31.08.2020 № ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью» (интеллектуальными нарушениями);
- Письма Министерства труда и социальной защиты РФ от 04.08.2014 № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью на обучение по программам среднего и профессионального образования и профессионального обучения»);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 25.04.2019 г. №208 «О внесении изменений в перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013г №513»

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 (рег. № 59784 от 11.09.2020г.);
- Распоряжение Минпросвещения России от 20.02.2019 № Р-93 «Об утверждении примерного Положения о психолого-педагогическом консилиуме образовательной организации»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар";
- Письмо Минобрнауки России от 18 марта 2014г. № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», утв. Минобрнауки России 26.12.2013 № 06-2412вн).

Используемые термины, определения, сокращения

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Адаптационная дисциплина - элемент адаптированной образовательной программы профессионального обучения, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Инвалид - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психологомедико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Особые образовательные потребности — это потребности в условиях, необходимых для оптимальной реализации актуальных и потенциальных возможностей, которые может проявить человек в процессе обучения.

Профессиональное обучение - вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий).

Специальные условия для получения образования - условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Требования к поступающим

На обучение по профессии ***помощник повара*** принимаются лица, не имеющие профессии рабочего или должности служащего (ФЗ № 273, гл.9, п.2).

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Психолого-педагогическая характеристика обучающихся с ОВЗ по профессии помощник повара

Нарушения интеллектуального развития - группа состояний различной этиологии, которые проявляются в детском возрасте и характеризуются сниженным интеллектуальным функционированием и адаптивным поведением разной степени выраженности (легкая, умеренная, тяжелая, глубокая).

Диагностические термины «нарушения интеллектуального развития» и умственная отсталость» практически синонимичны, однако имеют некоторые различия в диагностических критериях.

Умственная отсталость — это стойкое, выраженное недоразвитие познавательной деятельности вследствие диффузного органического поражения центральной нервной системы (ЦНС). Умственная отсталость может быть отягощена психическими заболеваниями различной этиологии, что требует не только их медикаментозного лечения, но и организации психолого-педагогического сопровождения таких обучающихся в образовательных организациях.

Развитие лиц с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), хотя и происходит на дефектной основе и характеризуется замедленностью, наличием отклонений от нормального развития, тем не менее, представляет собой поступательный процесс, приводящий к качественным изменениям в познавательную деятельность обучающихся и их личностную сферу. Затруднения в психическом развитии лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) обусловлены особенностями их высшей нервной деятельности (слабостью процессов возбуждения и торможения, замедленным формированием условных связей, тугоподвижностью нервных процессов, нарушением взаимодействия первой и второй сигнальных систем и др.). В большинстве случаев интеллектуальные нарушения являются следствием органического поражения ЦНС на ранних этапах онтогенеза. Негативное влияние органического поражения ЦНС имеет системный характер, в патологический процесс оказываются вовлеченными все стороны психофизического развития: мотивационно-потребностная, социально-личностная, моторно-двигательная; эмоционально-волевая сферы, а также когнитивные процессы — восприятие, мышление, деятельность, речь и поведение. Последствия поражения ЦНС выражаются в задержке сроков возникновения и незавершенности возрастных психологических новообразований в неравномерности, нарушении целостности психофизического развития. В структуре психики в первую очередь отмечается недоразвитие познавательных интересов и снижение познавательной активности, что обусловлено замедленностью темпа психических процессов, их слабой подвижностью и переключаемостью.

При умственной отсталости страдают не только высшие психические функции, но и эмоции, воля, поведение, в некоторых случаях физическое развитие, хотя наиболее нарушенным является мышление, и прежде всего, способность к отвлечению и обобщению.

Развитие всех психических процессов у обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) отличается качественным своеобразием. Относительно

сохранной оказывается чувственная ступень познания — ощущение и восприятие. Но и в этих познавательных процессах сказывается дефицитарность: неточность и слабость дифференцировки зрительных, слуховых, кинестетических, тактильных, обонятельных и вкусовых ощущений приводят к затруднению адекватности ориентировки лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в окружающей среде.

Особая организация учебной и внеурочной работы, основанной на использовании практической деятельности; проведение специальных коррекционных занятий не только повышают качество ощущений и восприятий, но и оказывают положительное влияние на развитие интеллектуальной сферы, в частности овладение отдельными мыслительными операциями.

Использование специальных методов и приемов, применяющихся в процессе коррекционно-развивающего обучения, позволяет оказывать влияние на развитие различных видов мышления обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)

Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения АОППО

Наименование профессии согласно Приказа от 09 марта 2022г. №113н, приказа министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г №513 – *помощник повара* (3 уровень квалификации).

Характеристика работ определена Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание)

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

Вид профессиональной деятельности:

производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

Основная цель вида профессиональной деятельности:

приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО

Обобщенная трудовая функция:

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара

Трудовые функции:

А/01.3	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
А/02.3	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

2.4. Результаты реализации АОППО

Помощник повара должен знать:

Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними

Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в организациях общественного питания

Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения

Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов

Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству

Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

Принципы ХАССП в организациях общественного питания

Помощник повара должен уметь:

Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

Использовать посудомоечные машины

Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования

Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления

Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения

Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им

Производить обработку овощей, фруктов и грибов

Нарезать и формовать овощи и грибы

Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты

Готовить блюда и гарниры из овощей

Готовить каши и гарниры из круп

Готовить блюда из яиц

Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий

Готовить блюда из бобовых

Готовить блюда из рыбы

Готовить блюда из морепродуктов

Готовить блюда из мяса и мясных продуктов

Готовить блюда из домашней птицы

Готовить мучные блюда

Готовить горячие напитки

Готовить сладкие блюда

Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка

Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос

Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами)

Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

	<i>Профессиональный стандарт «Повар»</i>	<i>Программа профессионального обучения помощник повара</i>
Вид профессиональной деятельности	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
Трудовое действие (практический опыт)	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
Умения	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в

	приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
Знания	<p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в организациях общественного питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в организациях общественного питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
Трудовое действие (практический опыт)	<p>Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>	<p>Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>

<p>Умения</p>	<p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Производить обработку овощей, фруктов и грибов</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты</p> <p>Готовить блюда и гарниры из овощей</p> <p>Готовить каши и гарниры из круп</p> <p>Готовить блюда из яиц</p> <p>Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий</p> <p>Готовить блюда из бобовых</p>	<p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Производить обработку овощей, фруктов и грибов</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты</p> <p>Готовить блюда и гарниры из овощей</p> <p>Готовить каши и гарниры из круп</p> <p>Готовить блюда из яиц</p> <p>Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий</p> <p>Готовить блюда из бобовых</p>
---------------	---	---

	<p>Готовить блюда из рыбы</p> <p>Готовить блюда из морепродуктов</p> <p>Готовить блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p>Готовить блюда из домашней птицы</p> <p>Готовить мучные блюда</p> <p>Готовить горячие напитки</p> <p>Готовить сладкие блюда</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>	<p>Готовить блюда из рыбы</p> <p>Готовить блюда из морепродуктов</p> <p>Готовить блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p>Готовить блюда из домашней птицы</p> <p>Готовить мучные блюда</p> <p>Готовить горячие напитки</p> <p>Готовить сладкие блюда</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>
Знания	<p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на</p>	<p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на</p>

	<p>приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	<p>приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>
--	---	---

2.5. Структура АОППО

Код, ОП	Наименование УД
Общеобразовательный цикл	
ОО.01	Основы трудового законодательства
ОО.02	Этика и психология общения
ОО.03	Основы безопасности жизнедеятельности
ОО.04	Физическая культура
ОО.05	Информатика
Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Основы экономики
ОП.02	Охрана труда
ОП.03	Кулинария
ОП.04	Основы физиологии питания, гигиены и санитарии

ОП.05	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.06	Организация производства предприятия общественного питания
ОП.07	Товароведение пищевых продуктов
Адаптивные учебные дисциплины	
АУД.01	Социальная реабилитация лиц с ограниченными возможностями здоровья
АУД.02	Медицинская реабилитация лиц с ограниченными возможностями здоровья
АУД.03	Психологическая реабилитация лиц с ограниченными возможностями здоровья
Профессиональный цикл	
ПМ.01	Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания
ПА	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет; выполнение практической работы
ИА	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен в традиционной форме)

2.6. Трудоемкость АОППО

Формы обучения: **очная.**

Общее количество часов по адаптированной образовательной программе – **2792.**

2.7. Срок освоения АОППО

Срок освоения адаптированной образовательной программы составляет **2 года**

Раздел 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

Содержание и организацию образовательного процесса определяют учебный план и календарный учебный график.

Учебный план – документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности и формы промежуточной и итоговой аттестации обучающихся (ст. 2, ФЗ №273)

Учебный план регламентирует объем и порядок реализации учебных предметов общепрофессионального цикла и профессиональных модулей, в том числе

междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики. На основе учебного плана строится календарный график учебного процесса.

В учебный план включены адаптационные дисциплины, обеспечивающие коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидов с учетом их особенностей, психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья при необходимости могут быть разработаны индивидуальные учебные планы и графики учебного процесса. Для этого необходимо обучающемуся или родителям обучающегося (законным представителям) подать письменное заявление о необходимости создания специальных условий и приложить заключение соответствующих медицинских комиссий.

Итоговая аттестация по адаптированной образовательной программе проводится в форме квалификационного экзамена.

При освоении обучающимися образовательной программы реализуется рабочая программа воспитания, цель **воспитания** обучающихся в школе: развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе традиционных российских ценностей (жизни, достоинства, прав и свобод человека, патриотизма, гражданственности, служения Отечеству и ответственности за его судьбу, высоких нравственных идеалов, крепкой семьи, созидательного труда, приоритета духовного над материальным, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, взаимопомощи и взаимоуважения, исторической памяти и преемственности поколений, единства народов России), а также принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства.

Задачами воспитания обучающихся в школе являются:

- усвоение ими знаний, норм, духовно-нравственных ценностей, традиций, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие позитивных личностных отношений к этим нормам, ценностям, традициям (их освоение, принятие);
- приобретение соответствующего этим нормам, ценностям, традициям социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, применения полученных знаний и сформированных отношений на практике (опыта нравственных поступков, социально значимых дел).

- достижение личностных результатов освоения общеобразовательных программ в соответствии с ПС.

Рабочая программа воспитания сопровождается календарным планом воспитательной работы.

Примечания:

- учебный план;
- календарный учебный график;
- адаптированные программы учебных дисциплин;
- адаптированные программы профессиональных модулей;
- при необходимости могут быть разработаны индивидуальные учебные планы;
- рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы прилагаются.

Раздел 4. Контроль и оценка результатов освоения АОПО

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются с учетом ограничений здоровья обучающихся. Информация о применяемых формах доводится до сведения обучающихся в сроки, определенные в локальных нормативных актах образовательной организации, но не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья рекомендуется осуществление входного контроля, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе

учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов (дифференцированных зачетов) и/или экзаменов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем (учителем трудового обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

4.2. Организация итоговой аттестации выпускников

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по профессии, является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной образовательной программы в полном объеме.

Итоговая аттестация выпускников проводится в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков, и установления на этой основе квалификационных разрядов (классов) по соответствующей профессии.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований по соответствующей профессии рабочего, должности служащего.

Для проведения квалификационного экзамена педагогическими сотрудниками разрабатываются фонды оценочных средств, которые рассматриваются на заседаниях методических комиссий соответствующего профиля, утверждаются директором и согласовываются с работодателями.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Раздел 5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ

5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, должны быть ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывать их при организации образовательного процесса.

К реализации адаптированной образовательной программы привлекаются педагог – психолог, социальный педагог. При необходимости могут привлекаться тьюторы, специальные психологи, социальные работники. Работа педагога-психолога с обучающимися инвалидами или из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья заключается в создании благоприятного психологического климата, формировании условий, стимулирующих личностный и профессиональный рост, обеспечении психологической защищенности и выработки навыков к обучению.

Социальный педагог осуществляет мероприятия по социальной защите, выявляет потребности обучающихся и их семей в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации и социализации лиц инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Педагогические сотрудники школы, привлекаемые к работе с обучающимися из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, проходят повышение квалификации в рамках инклюзивного образования в установленные сроки.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Библиотека расположена на первом этаже школы в спальном корпусе. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и электронными учебными

изданиями, включая учебники и учебные пособия по каждой учебной дисциплине (профессиональному модулю). Библиотека снабжена компьютерной техникой, имеющей выход в интернет. При использовании электронных материалов есть возможность увеличить текст, при просмотре видеоматериалов – увеличить звук. Библиотекарь школы оказывает обучающимся помощь в поиске и отборе необходимой информации.

По каждой адаптированной образовательной программе имеются дидактические материалы (в том числе и в электронном виде), снабженные необходимыми иллюстрациями.

По отдельным учебным дисциплинам разработаны обучающие электронные тесты. Применяемые средства обучения пригодны для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Для реализации образовательной программы в образовательном учреждении имеются учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой и учебные мастерские электросварочных и газосварочных работ, заготовительный цех. Учебные аудитории оснащены видеотехникой (компьютеры, проекторы, телевизоры) и наглядными пособиями. В мастерской имеются раздевалки, складские помещения и инструментальная кладовая. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Раздел 6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации

АОПО

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку к квалификационному экзамену (итоговой аттестации).

В рамках адаптированной образовательной программы реализуются учебная и производственная практика. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

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

требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года № 685н <1>.

<1> Приказ Минтруда России от 19.11.2013 г. № 685н "Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 апреля 2014 г., регистрационный № 31801).

Раздел 7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся (в соответствии с нозологией).

Для наиболее эффективной реализации программы профессиональной подготовки для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в школе создана образовательная социокультурная среда, направленная на развитие личности обучающегося с учетом его потребностей и интересов, на формирование профессиональной направленности, что в дальнейшем обеспечит успешную социализацию и адаптацию в профессиональной среде.

Базовыми принципами организации среды являются:

- 1) Принцип индивидуализации, который предполагает определение индивидуальной траектории развития каждого обучающегося, включение его в различные виды деятельности с учетом его особенностей и возможностей, развитие потенциала личности, как в учебной деятельности, так и во вне учебной работе;
- 2) Принцип гуманности, направленный на признание человека как высшей социальной ценностью, уважительное отношение к каждому человеку, обеспечение свободы совести, мировоззрения;
- 3) Принцип социальной адекватности требует соответствия содержания и средств образовательной ситуации, в которой организуется образовательный процесс;
- 4) Принцип сотрудничества, предусматривает объединение целей педагогов и обучающихся, их совместную организацию совместной жизнедеятельности, взаимопонимание, помощь и поддержку в образовательном процессе.

Социокультурная среда школы представляет собой пространство по созданию условий, необходимых для всестороннего развития и социализации личности обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; сохранение их психического и физического здоровья, адаптацию к профессиональной деятельности, которое сопровождается через комплекс занятий образовательного процесса.

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, которая носит название "сопровождение". Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер. Особенно актуально такое сопровождение в период, когда у обучающихся с ОВЗ

возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций. Сопровождение должно носить непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;

- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;

- профилактически-оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, гармонизацию их психического состояния, профилактику обострений основного заболевания, а также на нормализацию фонового состояния, включая нормализацию иммунного статуса, что непосредственно снижает риск обострения основного заболевания;

- социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации. Это содействие в решении бытовых проблем проживания в спальном корпусе, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, организация досуга, летнего отдыха обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения и т.д.

Целесообразным является систематическая работа с кадрами по их ознакомлению с особыми образовательными потребностями обучающихся в данной образовательной организации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в целях создания толерантной среды.

Так же, как и учебная деятельность, внеучебная деятельность представляет собой отличную базу для адаптации. Культурно-досуговые мероприятия, спорт, студенческое самоуправление, совместный досуг раскрывают и развивают разнообразные способности и таланты обучающихся.

Одним из эффективных методов подготовки конкурентоспособного работника является привлечение обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья к участию в конкурсах и олимпиадах профессионального мастерства на различных уровнях. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, ее профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства.

Основные формы работы:

- Индивидуальное и групповое консультирование всех участников образовательного процесса (групповые и индивидуальные коррекционно-развивающие занятия, проективные методики);
- Профилактические, мотивирующие, поддерживающие беседы;
- Тренинговые занятия, программы под проблематику группы обучающихся с включением в работу обычных сверстников;

С целью укрепления здоровья, развития и закрепления физических и психических качеств проводятся занятия физической культурой, воспитательно-профилактические мероприятия: лекции, беседы, тренинги, наглядная агитация – укрепление здорового образа жизни: двигательного режима, режима отдыха, сбалансированного питания, психологической устойчивости к стрессам, а также профилактике и борьбе с вредными привычками. В образовательном процессе социализация строится в рамках группы, которая предполагает вовлечение обучающихся в конкурсы и олимпиады профессионального мастерства различного уровня, творческую деятельность (квесты, концерты, тематические мероприятия), профессиональные праздники, выставки, связанные непосредственно с их профессиональным становлением.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное образовательное учреждение
«СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»
г. Новотроицка Оренбургской области

462354, г. Новотроицк, ул.Черемных 1^а,

тел./факс. 83537675404

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом

протокол №1 от 30 августа 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОО.01 ОСНОВЫ ТРУДОВОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА

адаптированная образовательная программа профессионального обучения
по профессии
помощник повара

для лиц с ограниченными возможностями здоровья

г.Новотроицк, 2024

Рабочая программа учебной дисциплины ОСНОВЫ ТРУДОВОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА разработана для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего и среднего общего образования по профессии Помощник повара, на основе адаптированной основной программы профессионального обучения подготовки квалифицированных рабочих, служащих, профессионального стандарта, утвержденного приказом Минтруда России от 09.03.2022 г. № 113н, с учетом психологических особенностей обучающихся.

Организация - разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение «Специальная (коррекционная) школа-интернат» города Новотроицка Оренбургской области

Разработчик: Гнедчик Анастасия Сергеевна, педагог ГБОУ СКШИ, высшая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
2.1	Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	
2.2	Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины.....	
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
3.1	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	
3.2	Информационное обеспечение обучения.....	
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы трудового законодательства

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы трудового законодательства» является частью адаптированной основной программы профессионального обучения квалифицированных рабочих, служащих, разработана на основе Профессионального стандарта, утвержденного приказом Минтруда России от 09.03.2022 г. № 113н, с учетом психологических особенностей обучающихся.

Данные знания пригодятся обучающимся адаптироваться в социуме, применять навыки оценки трудового законодательства.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: курс образовательного цикла.

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

Цель дисциплины: формирование высокой правовой культуры специалиста; воспитание уважения к закону, умелое и правильное применение норм права.

Задачи дисциплины:

- **научить** выпускника применять правовые знания в области трудового законодательства;
- **формировать** навыки самостоятельной работы с правовой информацией, необходимой для обеспечения правовой поддержки профессиональной деятельности.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих **целей:**

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

- ориентироваться в трудовом законодательстве;
- толковать и применять законы и другие нормативно-правовые акты;
- принимать правовые решения и совершать иные юридические действия в точном соответствии с законом;
- заключать трудовой договор со стороны работника;
- определять основания прекращения трудового договора;
- защищать свои трудовые права.

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

- ключевые положения трудового права, необходимые для реализации в профессиональной деятельности;
- законодательные и иные нормативно-правовые акты, регулирующие трудовые правоотношения;
- порядок заключения трудового договора;
- основания прекращения трудового договора;
- режим труда и отдыха;
- основания материальной ответственности работника;
- способы защиты трудовых прав.

1.5.Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 34 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 34 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>34</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>34</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>3</i>
контрольные работы	<i>1</i>
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОСНОВЫ ТРУДОВОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, контрольные работы и самостоятельная работа обучающихся	Объём часов аудитор. (максим.)	Уровень усвоения
1	2	3	4
Тема 1.1 Основы трудового законодательства	Содержание учебного материала	1	1
	1. Введение. Понятие и предмет курса. Системы и задачи курса.		
Тема 2 Занятость населения, понятия и виды.	Содержание учебного материала	1 1	1
	1. Занятость и трудоустройство. 2. Виды и формы занятости. Система органов занятости.		
Тема 3 Трудовые правоотношения.	Содержание учебного материала	1 1 1	1
	1. Понятие труда и его роль в жизни общества. 2. Понятие субъектов трудового права. 3. Трудовая правоспособность и дееспособность. «Профсоюз, как субъект трудового права».		
Тема 4 Основы трудового права	Содержание учебного материала	1 1 1	1
	1. Трудовое право. Функции трудового права.		
	2. Безработица. Расчёт и пособие по безработице.		
	3. Трудовой договор, понятия и формы.		
	4. Приём на работу. Испытательный срок.		

5. Рабочее время и время отдыха.	1	
6. Оплата и нормирование труда.	1	
7. Заработная плата. Оплата в особых условиях.	1	
8. Премия, стимулирующий коэффициент.	1	
9. Гарантии выплаты заработной платы. Компенсации	1	
10. Трудовая дисциплина.	1	
11. Основания дисциплинарной ответственности.	1	
12. Профессиональная подготовка, переподготовка и повышение квалификации.	1	
13. Льготы для работников, совмещающих работу с обучением.	1	
14. Профессиональная подготовка, переподготовка.	1	
15. Охрана труда.	1	
16. Материальная ответственность сторон трудового договора.	1	
17. Защита трудовых прав работников.	1	
18. Трудовые споры.	1	
19. Социальное страхование работников.	1	
20. Ответственность сторон.	1	
21. Изменение трудового договора.	1	
22. Общие основания прекращения трудового договора.	1	

	23. Расторжение трудового договора по инициативе работника, работодателя.	1	
	Коллективные договоры и соглашения.	1	
	Практическое занятие №1 Заполнение документов и бланков по образцу.	1	
	Практическое занятие №2 Заполнение документов и бланков по образцу.	1	
	Практическое занятие №3 Заполнение документов и бланков по образцу.	1	
	Контрольная работа №1 по теме: «Основы трудового права».	1	2
	Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	1	2
	<i>ИТОГО</i>	34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Основы Трудового законодательства

Оборудование учебного кабинета:

- ✓ комплект мебели для обучающихся;
- ✓ рабочее место преподавателя;
- ✓ информационный стенд;
- ✓ тематический стенд «Основы трудового законодательства»;
- ✓ дидактические материалы;
- ✓ технические средства обучения; проектор, ПК, мультимедиа.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Трудовой кодекс РФ от 30 декабря 2001 г. No 197-ФЗ// СЗ РФ.

Дополнительная литература:

1. Конституция РФ
2. Комментарий к Трудовому кодексу РФ. - М. МЦФЭР., 2012.
3. Основы государства и права. /Под редакцией О.Е. Кутафина. - Юристъ, 2010.
4. Азбука права/авт.-сост. Н.Н.Бобкова,- Волгоград: Учитель,2012.
- 5.Гражданский кодекс РФ. -Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2010 Интернет-ресурсы:

1. [http://referatwork.ru/trudovoe pravo](http://referatwork.ru/trudovoe_pravo) 2013

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (основные умения, полученные навыки)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- ориентироваться в трудовом законодательстве;- толковать и применять законы и другие нормативно-правовые акты;- принимать правовые решения и совершать иные юридические действия в точном соответствии с законом;- заключать трудовой договор со стороны работника;- определять основания прекращения трудового договора;- защищать свои трудовые права. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- ключевые положения трудового права, необходимые для реализации в профессиональной деятельности;- законодательные и иные нормативно-правовые акты, регулирующие трудовые правоотношения;- порядок заключения трудового договора;- основания прекращения трудового договора;- режим труда и отдыха;- основания материальной ответственности работника;- способы защиты трудовых прав.	<p>Наблюдение за выполнением практических работ</p> <p>Устный (фронтальный) опрос, карточки задания</p> <p>Оценка результатов практической работы</p> <p>Письменные проверочные работы, устный опрос, беседа.</p>

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
81-100	5	отлично
60-80	4	хорошо
менее 60	3	удовлетворительно

Разработчик:

Гнедчик Анастасия Сергеевна, педагог ГБОУ СКШИ, высшая квалификационная категория.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное образовательное учреждение
«СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»
г. Новотроицка Оренбургской области

462354, г. Новотроицк, ул. Черемных 1^а,

тел./факс. 83537675404

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом
протокол №1 от 30 августа 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОО.02 ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

адаптированная образовательная программа профессионального обучения

по профессии

помощник повара

для лиц с ограниченными возможностями здоровья

г.Новотроицк, 2024

Рабочая программа учебной дисциплины разработана для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего и среднего общего образования по профессии **«помощник повара»** на основе адаптированной основной программы профессионального обучения.

Организация - разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение «Специальная (коррекционная) школа-интернат» города Новотроицка Оренбургской области

Разработчик: Гнедчик Анастасия Сергеевна, педагог-психолог ГБОУ С(К)ШИ, высшая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

1	<u>ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>
2.	<u>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>
2.2.	Тематический план и содержание учебной дисциплины <u>ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ</u>
3.	<u>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>
3.2.	Информационное обеспечение обучения
4.	<u>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>
	<u>Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.</u>

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Этика и психология общения» является частью адаптированной основной программы профессионального обучения подготовки квалифицированных рабочих, служащих, не имеющих основного общего образования из числа выпускников специального (коррекционного) образовательного учреждения для воспитанников с ограниченными возможностями здоровья (обучающихся с умственной отсталостью).

Данные знания пригодятся обучающимся адаптироваться в социуме, применять навыки делового общения в трудовом коллективе, находить конструктивное решение конфликтных ситуаций. Выработать навыки стрессоустойчивости.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл.

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **освоение** современными технологиями делового и личного общения;
- **развитие** мышления подростков, эмоционально-волевой сферы, развитие навыков конструктивного общения;
- **воспитание** нравственности, ответственности и толерантности;
- **формирование** готовности использовать знания и навыки в области психологии в практике делового общения;

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих задач:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **иметь представление:**

- о психологических основах деловых отношений;
- об этикете и культуре поведения делового человека;
- о природе конфликтов и путях выхода из конфликтной ситуации;
- об индивидуальных особенностях личности и их влиянии на поведение человека;

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

- применять эффективные технологии общения;
- учитывать личностные особенности людей;

- пользоваться правилами поведения в конфликте;
- составлять план ведения переговоров;
- использовать полученные знания и навыки в области психологии в практике делового общения;
- устанавливать и поддерживать контакты с людьми;
- предотвращать и регулировать конфликтные ситуации.

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

- основы организации работы коллектива;
- эффективные технологии общения;
- вредные привычки и способы борьбы с ними;
- основные правила профессиональной этики и приёмы делового общения в коллективе;
- этическое содержание общения.

1.5.Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 34 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 34 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>34</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>34</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>9</i>
контрольные работы	<i>1</i>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень усвоения.
1	2	3	4
Раздел №1. Значение этики и психологии общения (2ч.)			
Тема №1.1 Введение (2ч)	Содержание учебного материала		
	Содержание курса и его задачи.	1	1
	Виды отношений между людьми.	1	1
Раздел №2. Этика деловых отношений (10 ч.)			
Тема №3.1 Значение этики деловых отношений (5ч)	Содержание учебного материала		
	Психологические основы делового общения.	1	1
	Общение-основа человеческого бытия.	1	1
	Классификация видов общения.	1	1
	Перцептивная сторона общения.	1	1
	Практическое занятие №1		
	Интерактивная сторона общения.	1	2
Тема №3.2 Общение как коммуникация (5ч)	Содержание учебного материала		
	Барьеры делового общения.	1	1
	Мимика, жесты, взгляд в деловом общении.		
	Положение человеческого тела.		
	Вербальные и невербальные средства общения.	1	1
	Практическое занятие №2		
Основные аспекты публичного выступления.	1	2	
Раздел №3 «Психология отношений в трудовом коллективе» (22 ч.)			
Тема №4.1 Успех делового общения (8ч)	Содержание учебного материала		
	Приемы рефлексивного слушания.	1	1
	Контрольная работа №1 «Значение этики и психологии общения» за 1 полугодие	1	1
	Резюме.	1	1
	Собеседование при поступлении на работу.	1	1
	Практическое занятие №3		
	Приём на работу и собеседование. Процесс собеседования.	1	2
	Практическое занятие №4		

	Правила убеждения.	1	2
	Успех делового общения.	1	1
	Практическое занятие №5		
	Техника активного диалога и слушания.	1	2
Тема №4.2 Проявление индивидуальных особенностей личности в деловом общении. (5ч)	Содержание учебного материала		
	Темперамент.	1	1
	Характер и воля.	1	1
	Способности.	1	1
	Влияние самооценки на стрессоустойчивость.	1	1
	Эмоции и чувства.		
Тема №4.3 Роль адаптации в новом коллективе. (5 ч)	Адаптация человека в новом трудовом коллективе.	1	1
	Основные трудности адаптации.	1	1
	Непредвиденные ситуации на рабочем месте, пути решения.	1	1
	Практическое занятие №6		
	Тренинг стрессоустойчивости.	1	2
	Практическое занятие №7		
	Создание хорошего впечатления о себе: практические приемы и наиболее характерные ошибки.	1	2
Тема 4.4 Конфликты в деловом общении. (4 ч)	Конфликт и его структура.	1	1
	Дифференцированный зачёт.	1	2
	Практическое занятие №8		
	Стратегии поведения в конфликтной ситуации.	1	2
	Практическое занятие №9	1	1
	Как справиться с эмоциями?	1	1
	ИТОГО	34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета психологии

Оборудование учебного кабинета:

- комплект мебели для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- информационный стенд;
- дидактические материалы;
- технические средства обучения; проектор, ПК, мультимедиа.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Асадов А.Н., Косалимова О.А., Покровская Н.Н. Культура делового общения: Учебное пособие. – СПб.: Изд-во СПбГУЭФ, 2010 – 156 с.
2. Борисов В.К., Панина Е.М., Панов М.И., Тумина Л.Е., Петрунин Ю.Ю. Этика деловых отношений. – М.: Изд-во Форум, 2010. – 176 с.
3. Бойко В.В., Ковалев А.Г., Панферов В.Н., Социально-психологический климат коллектива и личность. М., Мысль, 2010.
4. Гравицкий А. Основы деловой этики / А.Гравицкий – Ростов н/Д : Феникс, СПб.: Северо-Запад, 2007. – 180 с.
5. Захаров Д.К., Кибанов А.Я., Коновалова В.Г. Этика деловых отношений. Учебник. - М.: Инфра-М, 2008. - 424 с.
6. Капто А.С. Профессиональная этика / А.С.Капто. – М.; Ростов н/Д: СКАГС, 2006. – 799 с.
7. Кузнецов И.Н. Деловая этика и деловой этикет / И.Н. Кузнецов. – Ростов н/Д: Феникс, 2007. – 251 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (основные умения, полученные навыки)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
Осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;	Кейс метод
Пользоваться приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	Наблюдение за ходом выполнения и оценка результатов практических работ
Передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;	Оценка результатов практической работы Рефлексия
Поддерживать деловую репутацию;	Деловые и ролевые игры
Организовывать рабочее место	Психологические практикумы
Знания:	
Индивидуальные черты личности при общении (темперамент, характер, самооценка и т.д.;	Самостоятельные работы
Стратегии выхода из конфликтной ситуации;	Круглый стол
Правила делового общения;	Оценка устного и письменного опроса. Оценка тестирования.
Этические нормы взаимоотношений с коллегами;	Кейс метод
Основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения;	Дискуссии
Формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях;	Тренинги

Составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары;	Практические занятия
Правила организации рабочего пространства.	Индивидуальные сообщения

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91-100	5	отлично
70-90	4	хорошо
менее 70	3	удовлетворительно

Разработчик:

Гнедчик Анастасия Сергеевна, педагог-психолог ГБОУ С(К)ШИ, высшая квалификационная категория.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное образовательное учреждение
«СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»
г. Новотроицка Оренбургской области

462354, г. Новотроицк, ул. Черемных 1^а,

тел./факс. 83537675404

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом
протокол №1 от 30 августа 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по основам безопасности и защиты Родины

по профессии: «Помощник повара»

(наименование учебного предмета (курса))

Адаптированная основная программа профессионального обучения для лиц
с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость)

(уровень, ступень образования)

1 год с 01.09.2024 по 01.06.2025

(срок реализации программы)

Составлена на основе адаптированной основной программы профессионального обучения подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с учетом психологических особенностей обучающихся.

Количество часов всего:34, в неделю 1 курса – 1 час;

Попова Наталья Владимировна,

учитель

высшей категории

(преподаваемый предмет, квалификационная категория)

г.Новотроицк, 2024

Рабочая программа учебной дисциплины **ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ** разработана для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего и среднего общего образования по профессии **«Портной»** на основе адаптированной основной программы профессионального обучения.

Организация - разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение «Специальная (коррекционная) школа-интернат» города Новотроицка Оренбургской области

Разработчик: Попова Наталья Владимировна, учитель ГБОУ СКШИ, высшая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы безопасности и защиты Родины

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной основной программы профессиональной подготовки по профессии *Плотник*.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной основной программе профессионального обучения: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

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

- формирование у обучающихся готовности к выполнению обязанности по защите Отечества и базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности в соответствии с современными потребностями личности, общества и государства, что предполагает: способность построения модели индивидуального безопасного поведения на основе понимания необходимости ведения здорового образа жизни, причин, механизмов возникновения и возможных последствий различных опасных и чрезвычайных ситуаций, знаний и умений применять необходимые средства и приемы рационального и безопасного поведения при их проявлении;
- сформированность активной жизненной позиции, осознанное понимание значимости личного безопасного поведения в интересах безопасности личности, общества и государства; знание и понимание роли государства и общества в решении задач обеспечения национальной безопасности и защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера.

Программа ОБЗР обеспечивает:

- *ясное понимание обучающимися современных проблем безопасности и формирование у подрастающего поколения базового уровня культуры безопасного поведения;*
- *прочное усвоение обучающимися основных ключевых понятий, обеспечивающих преемственность изучения основ комплексной безопасности личности на следующем уровне образования;*
- *возможность выработки и закрепления у обучающихся умений и навыков, необходимых для последующей жизни;*
- *выработку практико-ориентированных компетенций, соответствующих потребностям современности;*

- *реализацию оптимального баланса межпредметных связей и их разумное взаимодополнение, способствующее формированию практических умений и навыков*

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины» обеспечивает достижение следующих результатов:

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные результаты достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности в соответствии с традиционными российскими социокультурными и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения. Способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, формирования внутренней позиции личности и проявляются в индивидуальных социально значимых качествах, которые выражаются прежде всего в готовности обучающихся к саморазвитию, самостоятельности, инициативе и личностному самоопределению; осмысленному ведению здорового и безопасного образа жизни и соблюдению правил экологического поведения; к целенаправленной социально значимой деятельности; принятию внутренней позиции личности как особого ценностного отношения к себе, к окружающим людям и к жизни в целом.

Личностные результаты, формируемые в ходе изучения учебного предмета ОБЗР, должны отражать готовность обучающихся руководствоваться системой позитивных ценностных ориентаций и расширение опыта деятельности на её основе.

Личностные результаты изучения ОБЗР включают:

1) патриотическое воспитание:

- *осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России;*
- *ценностное отношение к достижениям своей Родины – России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа;*
- *уважение к символам государства, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране;*
- *формирование чувства гордости за свою Родину, ответственного отношения к выполнению конституционного долга – защите Отечества;*

2) гражданское воспитание:

- *готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей;*
- *активное участие в жизни семьи, организации, местного сообщества, родного края, страны;*
- *неприятие любых форм экстремизма, дискриминации;*
- *понимание роли различных социальных институтов в жизни человека;*
- *представление об основных правах, свободах и обязанностях гражданина, социальных нормах и правилах межличностных отношений в поликультурном и многоконфессиональном обществе;*
- *представление о способах противодействия коррупции;*
- *готовность к разнообразной совместной деятельности, стремление к взаимопониманию и взаимопомощи, активное участие в самоуправлении в образовательной организации;*
- *готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней);*
- *сформированность активной жизненной позиции, умений и навыков личного участия в обеспечении мер безопасности личности, общества и государства;*
- *понимание и признание особой роли государства в обеспечении государственной и международной безопасности, обороны, осмысление роли государства и общества в решении задачи защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;*
- *знание и понимание роли государства в противодействии основным вызовам современности: терроризму, экстремизму, незаконному распространению наркотических средств, неприятие любых форм экстремизма, дискриминации, формирование веротерпимости, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, развитие способности к конструктивному диалогу с другими людьми;*

3) духовно-нравственное воспитание:

- *ориентация на моральные ценности и нормы в ситуациях нравственного выбора;*
- *готовность оценивать своё поведение и поступки, а также поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учётом осознания последствий поступков;*

- активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства;
- развитие ответственного отношения к ведению здорового образа жизни, исключающего употребление наркотиков, алкоголя, курения и нанесение иного вреда собственному здоровью и здоровью окружающих;
- формирование личности безопасного типа, осознанного и ответственного отношения к личной безопасности и безопасности других людей;

4) эстетическое воспитание:

- формирование гармоничной личности, развитие способности воспринимать, ценить и создавать прекрасное в повседневной жизни;
- понимание взаимозависимости счастливого юношества и безопасного личного поведения в повседневной жизни;

5) ценности научного познания:

- ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой;
- овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия;
- формирование современной научной картины мира, понимание причин, механизмов возникновения и последствий распространённых видов опасных и чрезвычайных ситуаций, которые могут произойти во время пребывания в различных средах (бытовые условия, дорожное движение, общественные места и социум, природа, коммуникационные связи и каналы);
- установка на осмысление опыта, наблюдений и поступков, овладение способностью оценивать и прогнозировать неблагоприятные факторы обстановки и принимать обоснованные решения в опасных или чрезвычайных ситуациях с учётом реальных условий и возможностей;

б) физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- понимание личностного смысла изучения учебного предмета ОБЗР, его значения для безопасной и продуктивной жизнедеятельности человека, общества и государства;

- осознание ценности жизни;
- ответственное отношение к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиенических правил, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность);
- осознание последствий и неприятие вредных привычек (употребление алкоголя, наркотиков, курение) и иных форм вреда для физического и психического здоровья;
- соблюдение правил безопасности, в том числе навыков безопасного поведения в Интернет–среде;
- способность адаптироваться к стрессовым ситуациям и меняющимся социальным, информационным и природным условиям, в том числе осмысливая собственный опыт и выстраивая дальнейшие цели;
- умение принимать себя и других людей, не осуждая;
- умение осознавать эмоциональное состояние своё и других людей, уметь управлять собственным эмоциональным состоянием;
- сформированность навыка рефлексии, признание своего права на ошибку и такого же права другого человека;

7) трудовое воспитание:

- установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, организации, населенного пункта, родного края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;
- интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания;
- осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого;
- готовность адаптироваться в профессиональной среде;
- уважение к труду и результатам трудовой деятельности;
- осознанный выбор и построение индивидуальной траектории образования и жизненных планов с учётом личных и общественных интересов и потребностей;
- укрепление ответственного отношения к учёбе, способности применять меры и средства индивидуальной защиты, приёмы рационального и безопасного поведения в опасных и чрезвычайных ситуациях;
- овладение умениями оказывать первую помощь пострадавшим при потере сознания, остановке дыхания, наружных кровотечениях, попадании инородных

тел в верхние дыхательные пути, травмах различных областей тела, ожогах, отморожениях, отравлениях;

- *установка на овладение знаниями и умениями предупреждения опасных и чрезвычайных ситуаций во время пребывания в различных средах (в помещении, на улице, на природе, в общественных местах и на массовых мероприятиях,*
- *при коммуникации, при воздействии рисков культурной среды);*

8) *экологическое воспитание:*

- *ориентация на применение знаний из социальных и естественных наук для решения задач в области окружающей среды, планирования поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды;*
- *повышение уровня экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;*
- *осознание своей роли как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред;*
- *готовность к участию в практической деятельности экологической направленности;*
- *освоение основ экологической культуры, методов проектирования собственной безопасной жизнедеятельности с учётом природных, техногенных и социальных рисков на территории проживания.*

МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения ОБЗР на уровне основного общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

Познавательные универсальные учебные действия

Базовые логические действия:

- *выявлять и характеризовать существенные признаки объектов (явлений);*
- *устанавливать существенный признак классификации, основания для обобщения и сравнения, критерии проводимого анализа;*
- *с учётом предложенной задачи выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях;*

- предлагать критерии для выявления закономерностей и противоречий;
- выявлять дефицит информации, данных, необходимых для решения поставленной задачи;
- выявлять причинно-следственные связи при изучении явлений и процессов;
- проводить выводы с использованием дедуктивных и индуктивных умозаключений, умозаключений по аналогии, формулировать гипотезы о взаимосвязях;
- самостоятельно выбирать способ решения учебной задачи (сравнивать несколько вариантов решения, выбирать наиболее подходящий с учётом самостоятельно выделенных критериев).

Базовые исследовательские действия:

- формулировать проблемные вопросы, отражающие несоответствие между рассматриваемым и наиболее благоприятным состоянием объекта (явления) повседневной жизни;
- обобщать, анализировать и оценивать получаемую информацию, выдвигать гипотезы, аргументировать свою точку зрения, делать обоснованные выводы по результатам исследования;
- проводить (принимать участие) небольшое самостоятельное исследование заданного объекта (явления), устанавливать причинно-следственные связи;
- прогнозировать возможное дальнейшее развитие процессов, событий и их последствия в аналогичных или сходных ситуациях, а также выдвигать предположения об их развитии в новых условиях и контекстах.

Работа с информацией:

- применять различные методы, инструменты и запросы при поиске и отборе информации или данных из источников с учётом предложенной учебной задачи и заданных критериев;
- выбирать, анализировать, систематизировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления;
- находить сходные аргументы (подтверждающие или опровергающие одну и ту же идею, версию) в различных информационных источниках;
- самостоятельно выбирать оптимальную форму представления информации и иллюстрировать решаемые задачи несложными схемами, диаграммами, иной графикой и их комбинациями;

- *оценивать надёжность информации по критериям, предложенным педагогическим работником или сформулированным самостоятельно;*
- *эффективно запоминать и систематизировать информацию;*
- *овладение системой универсальных познавательных действий обеспечивает сформированность когнитивных навыков обучающихся.*

Коммуникативные универсальные учебные действия

Общение:

- *уверенно высказывать свою точку зрения в устной и письменной речи, выражать эмоции в соответствии с форматом и целями общения, определять предпосылки возникновения конфликтных ситуаций и выстраивать грамотное общение для их смягчения;*
- *распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков и намерения других людей, уважительно, в корректной форме формулировать свои взгляды;*
- *сопоставлять свои суждения с суждениями других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций;*
- *в ходе общения задавать вопросы и выдавать ответы по существу решаемой учебной задачи, обнаруживать различие и сходство позиций других участников диалога;*
- *публично представлять результаты решения учебной задачи, самостоятельно выбирать наиболее целесообразный формат выступления и готовить различные презентационные материалы.*

Регулятивные универсальные учебные действия

Самоорганизация:

- *выявлять проблемные вопросы, требующие решения в жизненных и учебных ситуациях;*
- *аргументированно определять оптимальный вариант принятия решений, самостоятельно составлять алгоритм (часть алгоритма) и выбирать способ решения учебной задачи с учётом собственных возможностей и имеющихся ресурсов;*
- *составлять план действий, находить необходимые ресурсы для его выполнения, при необходимости корректировать предложенный алгоритм, брать ответственность за принятое решение.*

Самоконтроль, эмоциональный интеллект:

- *давать оценку ситуации, предвидеть трудности, которые могут возникнуть при решении учебной задачи, и вносить коррективы в деятельность на основе новых обстоятельств;*
- *объяснять причины достижения (недостижения) результатов деятельности, давать оценку приобретённому опыту, уметь находить позитивное в произошедшей ситуации;*
- *оценивать соответствие результата цели и условиям;*
- *управлять собственными эмоциями и не поддаваться эмоциям других людей, выявлять и анализировать их причины;*
- *ставить себя на место другого человека, понимать мотивы и намерения другого человека, регулировать способ выражения эмоций;*
- *осознанно относиться к другому человеку, его мнению, признавать право на ошибку свою и чужую;*
- *быть открытым себе и другим людям, осознавать невозможность контроля всего вокруг.*

Совместная деятельность:

- *понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при решении конкретной учебной задачи;*
- *планировать организацию совместной деятельности (распределять роли и понимать свою роль, принимать правила учебного взаимодействия, обсуждать процесс и результат совместной работы, подчиняться, выделять общую точку зрения, договариваться о результатах);*
- *определять свои действия и действия партнёра, которые помогли или затрудняли нахождение общего решения, оценивать качество своего вклада в общий продукт по заданным участниками группы критериям, разделять сферу ответственности и проявлять готовность к предоставлению отчёта перед группой.*

ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Предметные результаты характеризуют сформированность у обучающихся основ культуры безопасности и защиты Родины и проявляются в способности построения и следования модели индивидуального безопасного поведения и опыте её применения в повседневной жизни.

Приобретаемый опыт проявляется в понимании существующих проблем безопасности и усвоении обучающимися минимума основных ключевых понятий, которые в дальнейшем будут использоваться без дополнительных разъяснений, приобретении систематизированных знаний основ комплексной безопасности личности, общества и государства, военной подготовки, индивидуальной системы здорового образа жизни, антиэкстремистского мышления и антитеррористического поведения, овладении базовыми медицинскими знаниями и практическими умениями безопасного поведения в повседневной жизни.

Предметные результаты по ОБЗР должны обеспечивать:

1) сформированность представлений о значении безопасного и устойчивого развития для государства, общества, личности; фундаментальных ценностях и принципах, формирующих основы российского общества, безопасности страны, закрепленных в Конституции Российской Федерации, правовых основах обеспечения национальной безопасности, угрозах мирного и военного характера;

2) освоение знаний о мероприятиях по защите населения при чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и биолого-социального характера, возникновении военной угрозы; формирование представлений о роли гражданской обороны и ее истории; знание порядка действий при сигнале «Внимание всем!»; знание об индивидуальных и коллективных мерах защиты и сформированность представлений о порядке их применения;

3) сформированность чувства гордости за свою Родину, ответственного отношения к выполнению конституционного долга – защите Отечества; овладение знаниями об истории возникновения и развития военной организации государства, функции и задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, знание особенностей добровольной и обязательной подготовки к военной службе;

4) сформированность представлений о назначении, боевых свойствах и общем устройстве стрелкового оружия;

5) овладение основными положениями общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации и умение их применять при выполнении обязанностей воинской службы;

6) сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, понятиях «опасность», «безопасность», «риск», знание универсальных правил

безопасного поведения, готовность применять их на практике, используя освоенные знания и умения, освоение основ проектирования собственной безопасной жизнедеятельности с учетом природных, техногенных и социальных рисков;

7) знание правил дорожного движения, пожарной безопасности, безопасного поведения в быту, транспорте, в общественных местах, на природе и умение применять их в поведении;

8) сформированность представлений о порядке действий при возникновении чрезвычайных ситуаций в быту, транспорте, в общественных местах, на природе; умение оценивать и прогнозировать неблагоприятные факторы обстановки и принимать обоснованные решения в опасных и чрезвычайных ситуациях, с учетом реальных условий и возможностей;

9) освоение основ медицинских знаний и владение умениями оказывать первую помощь пострадавшим при потере сознания, остановке дыхания, наружных кровотечениях, попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, травмах различных областей тела, ожогах, отморожениях, отравлениях; сформированность социально ответственного отношения к ведению здорового образа жизни, исключающего употребление наркотиков, алкоголя, курения и нанесения иного вреда собственному здоровью и здоровью окружающих;

10) сформированность представлений о правилах безопасного поведения в социуме, овладение знаниями об опасных проявлениях конфликтов, манипулятивном поведении, умения распознавать опасные проявления и формирование готовности им противодействовать;

11) сформированность представлений об информационных и компьютерных угрозах, опасных явлениях в Интернете, знания о правилах безопасного поведения в информационном пространстве и готовность применять их на практике;

12) освоение знаний об основах общественно-государственной системы противодействия экстремизму и терроризму; сформированность опасности вовлечения в деструктивную, экстремистскую и террористическую деятельность, умение распознавать опасности вовлечения; знания правил безопасного поведения при угрозе или в случае террористического акта;

13) сформированность активной жизненной позиции, умений и навыков личного участия в обеспечении мер безопасности личности, общества и государства;

14) понимание роли государства в обеспечении государственной и международной безопасности, обороны, в противодействии основным вызовам современности: терроризму, экстремизму, незаконному распространению наркотических средств.

Достижение результатов освоения программы ОБЗР обеспечивается посредством включения в указанную программу предметных результатов освоения модулей ОБЗР:

Предметные результаты по модулю № 1 «Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства»:

- объяснять значение Конституции Российской Федерации;
- раскрывать содержание статей 2, 4, 20, 41, 42, 58, 59 Конституции Российской Федерации, пояснять их значение для личности и общества;
- объяснять значение Стратегии национальной безопасности Российской Федерации, утвержденной Указом Президента Российской Федерации от 2 июля 2021 г. № 400;
- раскрывать понятия «национальные интересы» и «угрозы национальной безопасности», приводить примеры;
- раскрывать классификацию чрезвычайных ситуаций по масштабам и источникам возникновения, приводить примеры;
- раскрывать способы информирования и оповещения населения о чрезвычайных ситуациях;
- перечислять основные этапы развития гражданской обороны, характеризовать роль гражданской обороны при чрезвычайных ситуациях и угрозах военного характера;
- выработать навыки безопасных действий при получении сигнала «Внимание всем!»;
- изучить средства индивидуальной и коллективной защиты населения, вырабатывать навыки пользования фильтрующим противогазом;
- объяснять порядок действий населения при объявлении эвакуации;
- характеризовать современное состояние Вооружённых Сил Российской Федерации;
- приводить примеры применения Вооружённых Сил Российской Федерации в борьбе с неонацизмом и международным терроризмом;
- раскрывать понятия «воинская обязанность», «военная служба»;
- раскрывать содержание подготовки к службе в армии.

Предметные результаты по модулю № 2 «Военная подготовка. Основы военных знаний»:

- *иметь представление об истории зарождения и развития Вооруженных Сил Российской Федерации;*
- *владеть информацией о направлениях подготовки к военной службе;*
- *понимать необходимость подготовки к военной службе по основным направлениям;*
- *осознавать значимость каждого направления подготовки к военной службе в решении комплексных задач;*
- *иметь представление о составе, предназначении видов и родов Вооруженных Сил Российской Федерации;*
- *понимать функции и задачи Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе;*
- *понимать значимость военной присяги для формирования образа российского военнослужащего – защитника Отечества;*
- *иметь представление об основных образцах вооружения и военной техники;*
- *иметь представление о классификации видов вооружения и военной техники;*
- *иметь представление об основных тактико-технических характеристиках вооружения и военной техники;*
- *иметь представление об организационной структуре отделения и задачах личного состава в бою;*
- *иметь представление о современных элементах экипировки и бронезащиты военнослужащего;*
- *знать алгоритм надевания экипировки и средств бронезащиты;*
- *иметь представление о вооружении отделения и тактико-технических характеристиках стрелкового оружия;*
- *знать основные характеристики стрелкового оружия и ручных гранат;*
- *знать историю создания уставов и этапов становления современных общевойсковых уставов Вооруженных Сил Российской Федерации;*
- *знать структуру современных общевойсковых уставов и понимать их значение для повседневной жизнедеятельности войск;*
- *понимать принцип единоначалия, принятый в Вооруженных Силах Российской Федерации;*
- *иметь представление о порядке подчиненности и взаимоотношениях военнослужащих;*

- *понимать порядок отдачи приказа (приказания) и их выполнения;*
- *различать воинские звания и образцы военной формы одежды;*
- *иметь представление о воинской дисциплине, ее сущности и значении;*
- *понимать принципы достижения воинской дисциплины;*
- *уметь оценивать риски нарушения воинской дисциплины;*
- *знать основные положения Строевого устава;*
- *знать обязанности военнослужащего перед построением и в строю;*
- *знать строевые приёмы на месте без оружия;*
- *выполнять строевые приёмы на месте без оружия.*

Предметные результаты по модулю № 3 «Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе»:

- *характеризовать значение безопасности жизнедеятельности для человека;*
- *раскрывать смысл понятий «опасность», «безопасность», «риск», «культура безопасности жизнедеятельности»;*
- *классифицировать и характеризовать источники опасности;*
- *раскрывать и обосновывать общие принципы безопасного поведения;*
- *моделировать реальные ситуации и решать ситуационные задачи;*
- *объяснять сходство и различия опасной и чрезвычайной ситуаций;*
- *объяснять механизм перерастания повседневной ситуации в чрезвычайную ситуацию;*
- *приводить примеры различных угроз безопасности и характеризовать их;*
- *раскрывать и обосновывать правила поведения в опасных и чрезвычайных ситуациях.*

Предметные результаты по модулю № 4 «Безопасность в быту»:

- *объяснять особенности жизнеобеспечения жилища;*
- *классифицировать основные источники опасности в быту;*
- *объяснять права потребителя, выработать навыки безопасного выбора продуктов питания;*
- *характеризовать бытовые отравления и причины их возникновения;*
- *характеризовать правила безопасного использования средств бытовой химии;*
- *иметь навыки безопасных действий при сборе ртути в домашних условиях в случае, если разбился ртутный термометр;*

- *раскрывать признаки отравления, иметь навыки профилактики пищевых отравлений;*
- *знать правила и приёмы оказания первой помощи, иметь навыки безопасных действий при отравлениях, промывании желудка;*
- *характеризовать бытовые травмы и объяснять правила их предупреждения;*
- *знать правила безопасного обращения с инструментами;*
- *знать меры предосторожности от укусов различных животных;*
- *знать правила и иметь навыки оказания первой помощи при ушибах, переломах, растяжении, вывихе, сотрясении мозга, укусах животных, кровотечениях;*
- *владеть правилами комплектования и хранения домашней аптечки;*
- *владеть правилами безопасного поведения и иметь навыки безопасных действий при обращении с газовыми и электрическими приборами;*
- *владеть правилами безопасного поведения и иметь навыки безопасных действий при опасных ситуациях в подъезде и лифте;*
- *владеть правилами и иметь навыки приёмов оказания первой помощи при отравлении газом и электротравме;*
- *характеризовать пожар, его факторы и стадии развития;*
- *объяснять условия и причины возникновения пожаров, характеризовать их возможные последствия;*
- *иметь навыки безопасных действий при пожаре дома, на балконе, в подъезде, в лифте;*
- *иметь навыки правильного использования первичных средств пожаротушения, оказания первой помощи;*
- *знать права, обязанности и иметь представление об ответственности граждан в области пожарной безопасности;*
- *знать порядок и иметь навыки вызова экстренных служб; знать порядок взаимодействия с экстренными службами;*
- *иметь представление об ответственности за ложные сообщения;*
- *характеризовать меры по предотвращению проникновения злоумышленников в дом;*
- *характеризовать ситуации криминогенного характера;*
- *знать правила поведения с малознакомыми людьми;*
- *знать правила поведения и иметь навыки безопасных действий при попытке проникновения в дом посторонних;*

- классифицировать аварийные ситуации на коммунальных системах жизнеобеспечения;
- иметь навыки безопасных действий при авариях на коммунальных системах жизнеобеспечения.

Предметные результаты по модулю № 5 «Безопасность на транспорте»:

- знать правила дорожного движения и объяснять их значение;
- перечислять и характеризовать участников дорожного движения и элементы дороги;
- знать условия обеспечения безопасности участников дорожного движения;
- знать правила дорожного движения для пешеходов;
- классифицировать и характеризовать дорожные знаки для пешеходов;
- знать «дорожные ловушки» и объяснять правила их предупреждения;
- иметь навыки безопасного перехода дороги;
- знать правила применения световозвращающих элементов;
- знать правила дорожного движения для пассажиров;
- знать обязанности пассажиров маршрутных транспортных средств;
- знать правила применения ремня безопасности и детских удерживающих устройств;
- иметь навыки безопасных действий пассажиров при опасных и чрезвычайных ситуациях в маршрутных транспортных средствах;
- знать правила поведения пассажира мотоцикла;
- знать правила дорожного движения для водителя велосипеда, мопеда, лиц, использующих средства индивидуальной мобильности;
- знать дорожные знаки для водителя велосипеда, сигналы велосипедиста;
- знать правила подготовки и выработать навыки безопасного использования велосипеда;
- знать требования правил дорожного движения к водителю мотоцикла;
- классифицировать дорожно-транспортные происшествия и характеризовать причины их возникновения;
- иметь навыки безопасных действий очевидца дорожно-транспортного происшествия;
- знать порядок действий при пожаре на транспорте;

- *знать особенности и опасности на различных видах транспорта (внеуличного, железнодорожного, водного, воздушного);*
- *знать обязанности пассажиров отдельных видов транспорта;*
- *иметь навыки безопасного поведения пассажиров при различных происшествиях на отдельных видах транспорта;*
- *знать правила и иметь навыки оказания первой помощи при различных травмах в результате чрезвычайных ситуаций на транспорте;*
- *знать способы извлечения пострадавшего из транспорта.*

Предметные результаты по модулю № 6 «Безопасность в общественных местах»:

- *классифицировать общественные места;*
- *характеризовать потенциальные источники опасности в общественных местах;*
- *знать правила вызова экстренных служб и порядок взаимодействия с ними;*
- *уметь планировать действия в случае возникновения опасной или чрезвычайной ситуации;*
- *характеризовать риски массовых мероприятий и объяснять правила подготовки к посещению массовых мероприятий;*
- *иметь навыки безопасного поведения при беспорядках в местах массового пребывания людей;*
- *иметь навыки безопасных действий при попадании в толпу и давку;*
- *иметь навыки безопасных действий при обнаружении угрозы возникновения пожара;*
- *знать правила и иметь навыки безопасных действий при эвакуации из общественных мест и зданий;*
- *знать навыки безопасных действий при обрушениях зданий и сооружений;*
- *характеризовать опасности криминогенного и антиобщественного характера в общественных местах;*
- *иметь представление о безопасных действиях в ситуациях криминогенного и антиобщественного характера, при обнаружении бесхозных (потенциально опасных) вещей и предметов, а также в случае террористического акта, в том числе при захвате и освобождении заложников;*
- *иметь навыки действий при взаимодействии с правоохранительными органами.*

Предметные результаты по модулю № 7 «Безопасность в природной среде»:

- классифицировать и характеризовать чрезвычайные ситуации природного характера;
- характеризовать опасности в природной среде: дикие животные, змеи, насекомые и паукообразные, ядовитые грибы и растения;
- иметь представление о безопасных действиях при встрече с дикими животными, змеями, насекомыми и паукообразными;
- знать правила поведения для снижения риска отравления ядовитыми грибами и растениями;
- характеризовать автономные условия, раскрывать их опасности и порядок подготовки к ним;
- иметь представление о безопасных действиях при автономном пребывании
- в природной среде: ориентирование на местности, в том числе работа с компасом и картой, обеспечение ночлега и питания, разведение костра, подача сигналов бедствия;
- классифицировать и характеризовать природные пожары и их опасности;
- характеризовать факторы и причины возникновения пожаров;
- иметь представления о безопасных действиях при нахождении в зоне природного пожара;
- иметь представление о правилах безопасного поведения в горах; характеризовать снежные лавины, камнепады, сели, оползни, их внешние признаки и опасности;
- иметь представления о безопасных действиях, необходимых для снижения риска попадания в лавину, под камнепад, при попадании в зону селя, при начале оползня;
- знать общие правила безопасного поведения на водоёмах;
- знать правила купания, понимать различия между оборудованными и необорудованными пляжами;
- знать правила само- и взаимопомощи терпящим бедствие на воде;
- иметь представление о безопасных действиях при обнаружении тонущего человека летом и человека в полынье;
- знать правила поведения при нахождении на плавсредствах и на льду;
- характеризовать наводнения, их внешние признаки и опасности;
- иметь представление о безопасных действиях при наводнении;
- характеризовать цунами, их внешние признаки и опасности;
- иметь представление о безопасных действиях при нахождении в зоне цунами;
- характеризовать ураганы, смерчи, их внешние признаки и опасности;

- *иметь представление о безопасных действиях при ураганах и смерчах;*
- *характеризовать грозы, их внешние признаки и опасности;*
- *иметь навыки безопасных действий при попадании в грозу;*
- *характеризовать землетрясения и извержения вулканов и их опасности;*
- *иметь представление о безопасных действиях при землетрясении, в том числе при попадании под завал;*
- *иметь представление о безопасных действиях при нахождении в зоне извержения вулкана;*
- *раскрывать смысл понятий «экология» и «экологическая культура»;*
- *объяснять значение экологии для устойчивого развития общества;*
- *знать правила безопасного поведения при неблагоприятной экологической обстановке (загрязнении атмосферы).*

Предметные результаты по модулю № 8 «Основы медицинских знаний».

Оказание первой помощи»:

- *раскрывать смысл понятий «здоровье» и «здоровый образ жизни» и их содержание, объяснять значение здоровья для человека;*
- *характеризовать факторы, влияющие на здоровье человека;*
- *раскрывать содержание элементов здорового образа жизни, объяснять пагубность вредных привычек;*
- *обосновывать личную ответственность за сохранение здоровья;*
- *раскрывать понятие «инфекционные заболевания», объяснять причины их возникновения;*
- *характеризовать механизм распространения инфекционных заболеваний, выработать навыки соблюдения мер их профилактики и защиты от них;*
- *иметь представление о безопасных действиях при возникновении чрезвычайных ситуаций биолого-социального происхождения (эпидемия, пандемия);*
- *характеризовать основные мероприятия, проводимые государством по обеспечению безопасности населения при угрозе и во время чрезвычайных ситуаций биолого-социального происхождения (эпидемия, пандемия, эпизоотия, панзоотия, эпифитотия, панфитотия);*
- *раскрывать понятие «неинфекционные заболевания» и давать их классификацию;*
- *характеризовать факторы риска неинфекционных заболеваний;*

- *иметь навыки соблюдения мер профилактики неинфекционных заболеваний и защиты от них;*
- *знать назначение диспансеризации и раскрывать её задачи;*
- *раскрывать понятия «психическое здоровье» и «психическое благополучие»;*
- *объяснять понятие «стресс» и его влияние на человека;*
- *иметь навыки соблюдения мер профилактики стресса, раскрывать способы саморегуляции эмоциональных состояний;*
- *раскрывать понятие «первая помощь» и её содержание;*
- *знать состояния, требующие оказания первой помощи;*
- *знать универсальный алгоритм оказания первой помощи;*
- *знать назначение и состав аптечки первой помощи;*
- *иметь навыки действий при оказании первой помощи в различных ситуациях;*
- *характеризовать приёмы психологической поддержки пострадавшего.*

Предметные результаты по модулю № 9 «Безопасность в социуме»:

- *характеризовать общение и объяснять его значение для человека;*
- *характеризовать признаки и анализировать способы эффективного общения;*
- *раскрывать приёмы и иметь навыки соблюдения правил безопасной межличностной коммуникации и комфортного взаимодействия в группе;*
- *раскрывать признаки конструктивного и деструктивного общения;*
- *раскрывать понятие «конфликт» и характеризовать стадии его развития, факторы и причины развития;*
- *иметь представление о ситуациях возникновения межличностных и групповых конфликтов;*
- *характеризовать безопасные и эффективные способы избегания и разрешения конфликтных ситуаций;*
- *иметь навыки безопасного поведения для снижения риска конфликта и безопасных действий при его опасных проявлениях;*
- *характеризовать способ разрешения конфликта с помощью третьей стороны (медиатора);*
- *иметь представление об опасных формах проявления конфликта: агрессия, домашнее насилие и буллинг;*
- *характеризовать манипуляции в ходе межличностного общения;*

- *раскрывать приёмы распознавания манипуляций и знать способы противостояния ей;*
- *раскрывать приёмы распознавания противозаконных проявлений манипуляции (мошенничество, вымогательство, подстрекательство к действиям, которые могут причинить вред жизни и здоровью, и вовлечение в преступную, асоциальную или деструктивную деятельность) и знать способы защиты от них;*
- *характеризовать современные молодёжные увлечения и опасности, связанные с ними, знать правила безопасного поведения;*
- *иметь навыки безопасного поведения при коммуникации с незнакомыми людьми.*

Предметные результаты по модулю № 10 «Безопасность в информационном пространстве»:

- *раскрывать понятие «цифровая среда», её характеристики и приводить примеры информационных и компьютерных угроз;*
- *объяснять положительные возможности цифровой среды;*
- *характеризовать риски и угрозы при использовании Интернета;*
- *знать общие принципы безопасного поведения, необходимые для предупреждения возникновения опасных ситуаций в личном цифровом пространстве;*
- *характеризовать опасные явления цифровой среды;*
- *классифицировать и оценивать риски вредоносных программ и приложений, их разновидности;*
- *иметь навыки соблюдения правил кибергигиены для предупреждения возникновения опасных ситуаций в цифровой среде;*
- *характеризовать основные виды опасного и запрещённого контента в Интернете и характеризовать его признаки;*
- *раскрывать приёмы распознавания опасностей при использовании Интернета;*
- *характеризовать противоправные действия в Интернете;*
- *иметь навыки соблюдения правил цифрового поведения, необходимых для снижения рисков и угроз при использовании Интернета (кибербуллинга, вербовки в различные организации и группы);*
- *характеризовать деструктивные течения в Интернете, их признаки и опасности;*
- *иметь навыки соблюдения правил безопасного использования Интернета, необходимых для снижения рисков и угроз вовлечения в различную деструктивную деятельность.*

Предметные результаты по модулю № 11 «Основы противодействия экстремизму и терроризму»:

- *объяснять понятия «экстремизм» и «терроризм», раскрывать их содержание, характеризовать причины, возможные варианты проявления и их последствия;*
- *раскрывать цели и формы проявления террористических актов, характеризовать их последствия;*
- *раскрывать основы общественно-государственной системы, роль личности в противодействии экстремизму и терроризму;*
- *знать уровни террористической опасности и цели контртеррористической операции;*
- *характеризовать признаки вовлечения в террористическую деятельность;*
- *иметь навыки соблюдения правил антитеррористического поведения и безопасных действий при обнаружении признаков вербовки;*
- *иметь представление о признаках подготовки различных форм терактов, объяснять признаки подозрительных предметов, иметь навыки безопасных действий при их обнаружении;*
- *иметь представление о безопасных действиях в случае теракта (нападение террористов и попытка захвата заложников, попадание в заложники, огневой налёт, наезд транспортного средства, подрыв взрывного устройства).*

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 34 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34

в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	<i>1</i>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<i>Модуль 1.</i>	<i>«Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства»</i>	2	
<i>Тема 1.1.</i> Роль безопасности в жизни человека, общества, государства	<i>Содержание учебного материала</i>		
	Фундаментальные ценности и принципы, формирующие основы российского общества, безопасности страны, закрепленные в Конституции Российской Федерации. Стратегия национальной безопасности. Национальные интересы и угрозы национальной безопасности	1	2
<i>Тема 1.2.</i> Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и биолого-социального характера. Мероприятия по оповещению и защите населения при ЧС и возникновении угроз военного характера	<i>Содержание учебного материала</i>		
	Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и биолого-социального характера. Информирование и оповещение населения о чрезвычайных ситуациях, Общероссийская комплексная система информирования и оповещения населения в местах массового пребывания людей (ОКСИОН). История развития гражданской обороны России. Сигнал «Внимание всем!», порядок действий населения при его получении, в том числе при авариях с выбросом химических и радиоактивных веществ. Средства индивидуальной и коллективной защиты населения, порядок пользования фильтрующим противогазом. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций, порядок действий населения при объявлении эвакуации	1	2
<i>Модуль № 2</i>	<i>«Военная подготовка. Основы военных знаний и безопасность»</i>	5	

	<i>дорожного движения</i>		
Тема 2.1. Вооруженные Силы Российской Федерации – защита нашего Отечества	Содержание учебного материала		
	История возникновения и развития Вооруженных Сил Российской Федерации. Этапы становления современных Вооруженных Сил Российской Федерации. Основные направления подготовки к военной службе	1	2
Тема 2.2. Состав и назначение Вооруженных Сил Российской Федерации	Содержание учебного материала		
	Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил Российской Федерации. Особенности видов и родов войск Вооруженных Сил Российской Федерации. Воинские символы современных Вооруженных Сил Российской Федерации	1	2
Тема 2.3 Основные образцы вооружения и военной техники Вооруженных Сил Российской Федерации (основы технической подготовки и связи)	Содержание учебного материала		2
	Виды, назначение и тактико-технические характеристики основных образцов вооружения и военной техники видов и родов войск Вооруженных Сил Российской Федерации (мотострелковых и танковых войск, ракетных войск и артиллерии, противовоздушной обороны)	1	
Тема 2.4. Организационно-штатная структура мотострелкового отделения (взвода) (тактическая подготовка). Виды, назначение и тактико-технические характеристики стрелкового оружия и ручных гранат Вооруженных Сил Российской Федерации (огневая подготовка)	Содержание учебного материала		
	Организационно-штатная структура и боевые возможности отделения. Задачи отделения в различных видах боя. Состав, назначение, характеристики, порядок размещения современных средств индивидуальной бронезащиты и экипировки военнослужащего. Вооружение мотострелкового отделения. Назначение и тактикотехнические характеристики основных видов стрелкового оружия (АК-74, РПК, РПГ-7В, СВД). Назначение и тактико-технические характеристики основных видов ручных гранат (РГД-5, Ф-1, РГО, РГН)	1	2
Тема 2.5. Общевоинские уставы – закон	Содержание учебного материала		

жизни Вооруженных Сил Российской Федерации. Военнослужащие и взаимоотношения между ними (общевойсковые уставы). Военная дисциплина, ее сущность и значение	История создания уставов. Этапы становления современных общевойсковых уставов. Общевойсковые уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их состав и основные понятия, определяющие их деятельность в повседневной жизнедеятельности войск. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения. Военские звания и военная форма одежды. Военная дисциплина, её сущность и значение. Обязанности военнослужащих по соблюдению требований военной дисциплины. Чем достигается твёрдая военная дисциплина	1	2
Модуль 3.	«Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе»	2	
Тема 3.1. Основы безопасности жизнедеятельности.	Содержание учебного материала		
	Безопасность жизнедеятельности: ключевые понятия и значение для человека. Смысл понятий «опасность», «безопасность», «риск», «культура безопасности жизнедеятельности». Источники и факторы опасности, их классификация.	1	2
Тема 3.2. Правила поведения в опасных и чрезвычайных ситуациях	Общие принципы безопасного поведения. Понятия опасной и чрезвычайной ситуации, сходство и различия опасной и чрезвычайной ситуаций. Механизм перерастания повседневной ситуации в чрезвычайную ситуацию. Правила поведения в опасных и чрезвычайных ситуациях	1	2
Модуль 4.	«Безопасность в быту»	2	
Тема 4.1. Основные опасности в быту. Предупреждение бытовых отравлений	Содержание учебного материала		
	Основные источники опасности в быту и их классификация. Защита прав потребителя, сроки годности и состав продуктов питания. Бытовые отравления и причины их возникновения. Правила использования средств бытовой химии. Признаки отравления, приёмы и правила оказания первой помощи	1	2

Тема 4.2. Предупреждение бытовых травм. Безопасная эксплуатация бытовых приборов и мест общего пользования. Пожарная безопасность в быту	Содержание учебного материала		
	Бытовые травмы и правила их предупреждения. Приёмы и правила оказания первой помощи. Правила комплектования и хранения домашней аптечки. Правила обращения с газовыми и электрическими приборами. Правила поведения в подъезде и лифте, а также при входе и выходе из них. Приёмы и правила оказания первой помощи при отравлении газом, электротравме. Пожар и факторы его развития. Условия и причины возникновения пожаров, их возможные последствия, приёмы и правила оказания первой помощи. Первичные средства пожаротушения. Правила вызова экстренных служб и порядок взаимодействия с ними, ответственность за ложные сообщения. Права, обязанности и ответственность граждан в области пожарной безопасности	1	2
Модуль 5	«Безопасность на транспорте»	4	
Тема 5.1. Правила дорожного движения. Безопасность пешехода	Содержание учебного материала		
	Правила дорожного движения и их значение. Условия обеспечения безопасности участников дорожного движения. Правила дорожного движения и дорожные знаки для пешеходов. «Дорожные ловушки» и правила их предупреждения. Световозвращающие элементы и правила их применения	1	2
Тема 5.2. Безопасность пассажира. Безопасность водителя	Содержание учебного материала		
	Правила дорожного движения для пассажиров. Обязанности пассажиров маршрутных транспортных средств. Ремень безопасности и правила его применения. Порядок действий пассажиров в маршрутных транспортных средствах при опасных и чрезвычайных ситуациях. Правила поведения пассажира мотоцикла. Правила дорожного движения для водителя велосипеда, мопеда и лиц, использующих средства индивидуальной мобильности. Дорожные знаки для водителя велосипеда, сигналы велосипедиста. Правила подготовки велосипеда к пользованию. Требования к водителю мотоцикла	1	2

	<i>Содержание учебного материала</i>		
Тема 5.3. Безопасные действия при дорожно-транспортных происшествиях. Безопасность пассажиров на различных видах транспорта	Дорожно-транспортные происшествия и причины их возникновения. Основные факторы риска возникновения дорожно-транспортных происшествий. Порядок действий очевидца дорожно-транспортного происшествия. Порядок действий при пожаре на транспорте. Особенности различных видов транспорта (внеуличного, железнодорожного, водного, воздушного). Обязанности и порядок действий пассажиров при опасных и чрезвычайных ситуациях на отдельных видах транспорта, в том числе вызванных террористическим актом	1	2
	<i>Содержание учебного материала</i>		
Тема 5.4. Первая помощь при чрезвычайных ситуациях на транспорте	Приёмы и правила оказания первой помощи при различных травмах в результате чрезвычайных ситуаций на транспорте	1	2
Модуль № 6	«Безопасность в общественных местах»	3	
	<i>Содержание учебного материала</i>		
Тема 6.1. Основные опасности в общественных местах. Правила безопасного поведения при посещении массовых мероприятий	Общественные места и их характеристики, потенциальные источники опасности в общественных местах. Правила вызова экстренных служб и порядок взаимодействия с ними. Массовые мероприятия и правила подготовки к ним. Порядок действий при беспорядках в местах массового пребывания людей. Порядок действий при попадании в толпу и давку	1	2
	<i>Содержание учебного материала</i>		
Тема 6.2. Пожарная безопасность в общественных местах	Порядок действий при обнаружении угрозы возникновения пожара. Порядок действий при эвакуации из общественных мест и зданий	1	2
	<i>Содержание учебного материала</i>		
Тема 6.3. Безопасные действия в ситуациях криминогенного и антиобщественного характера	Опасности криминогенного и антиобщественного характера в общественных местах, порядок действий при их возникновении. Порядок действий при обнаружении бесхозных (потенциально опасных) вещей и предметов, а также	1	2

	в условиях совершения террористического акта, в том числе при захвате и освобождении заложников. Порядок действий при взаимодействии с правоохранительными органами		
Модуль 7	Безопасность в природной среде»	6	
	Содержание учебного материала		
Тема 7.1. Правила безопасного поведения в природной среде. Безопасные действия при автономном существовании в природной среде	Природные чрезвычайные ситуации и их классификация. Опасности в природной среде: дикие животные, змеи, насекомые, паукообразные, ядовитые грибы и растения. Правила безопасного поведения при встрече с дикими животными, змеями, насекомыми, паукообразными, ядовитыми грибами и растениями. Автономные условия, их особенности и опасности, правила подготовки к автономному пребыванию в природной среде. Порядок действий при автономном пребывании в природной среде. Правила ориентирования на местности, способы подачи сигналов бедствия	1	2
	Содержание учебного материала		
Тема 7.2. Пожарная безопасность в природной среде	Природные пожары, их виды и опасности, факторы и причины их возникновения. Порядок действий при нахождении в зоне природного пожара	1	2
	Содержание учебного материала		
Тема 7.3. Безопасное поведение на водоёмах	Общие правила безопасного поведения на водоёмах. Оборудованные и необорудованные пляжи. Порядок действий при обнаружении тонущего человека. Правила поведения при нахождении на плавсредствах. Правила поведения при нахождении на льду, порядок действий при обнаружении человека в полынье	1	2
	Содержание учебного материала		
Тема 7.4. Безопасные действия при наводнении, цунами	Наводнения, их характеристики и опасности, порядок действий при наводнении. Цунами, их характеристики и опасности, порядок действий при нахождении в зоне цунами	1	2

Тема 7.5. Безопасные действия при урагане, смерче, грозе	Содержание учебного материала		
	Ураганы, смерчи, их характеристики и опасности. Порядок действий при ураганах, и смерчах. Грозы, их характеристики и опасности. Порядок действий при попадании в грозу	1	2
Тема 7.6. Экология и её значение для устойчивого развития общества	Содержание учебного материала		
	Смысл понятий «экология» и «экологическая культура». Значение экологии для устойчивого развития общества. Правила безопасного поведения при неблагоприятной экологической обстановке (загрязнении атмосферы)	1	2
Модуль 8.	«Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи»	4	
Тема 8.1. Общие представления о здоровье Предупреждение и защита от инфекционных заболеваний	Содержание учебного материала		
	Смысл понятий «здоровье» и «здоровый образ жизни», их содержание и значение для человека. Факторы, влияющие на здоровье человека, опасность вредных привычек. Элементы здорового образа жизни, ответственность за сохранения здоровья. Понятие «инфекционные заболевания», причины их возникновения. Механизм распространения инфекционных заболеваний, меры их профилактики и защиты от них. Порядок действий при возникновении чрезвычайных ситуаций биолого-социального происхождения (эпидемия, пандемия). Мероприятия, проводимые государством по обеспечению безопасности населения при угрозе и во время чрезвычайных ситуаций биолого-социального происхождения (эпидемия, пандемия, эпизоотия, панзоотия, эпифитотия, панфитотия)	1	2
Тема 8.2. Профилактика неинфекционных заболеваний	Содержание учебного материала		
	Понятие «неинфекционные заболевания» и их классификация, факторы риска неинфекционных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний и защиты от них. Диспансеризация и её задачи	1	2
Тема 8.3. Первая помощь при неотложных	Содержание учебного материала		

состояниях	Понятие «первая помощь» и обязанность по её оказанию, универсальный алгоритм оказания первой помощи. Назначение и состав аптечки первой помощи. Порядок действий при оказании первой помощи в различных ситуациях, приёмы психологической поддержки пострадавшего	1	2
Тема 8.4. Практикум для отработки практических навыков первой помощи и психологической поддержки, решения кейсов, моделирования ситуаций	Содержание учебного материала		
	Порядок действий при оказании первой помощи в различных ситуациях, приёмы психологической поддержки пострадавшего	1	2
Модуль 9.	«Безопасность в социуме»	2	
Тема 9.1. Общение – основа социального взаимодействия	Содержание учебного материала		
	Общение и его значение для человека, способы эффективного общения. Приёмы и правила безопасной межличностной коммуникации и комфортного взаимодействия в группе. Признаки конструктивного и деструктивного общения	1	2
Тема 9.2. Безопасные способы избегания и разрешения конфликтных ситуаций. Манипуляция и способы противостоять ей	Содержание учебного материала		
	Понятие «конфликт» и стадии его развития, факторы и причины развития конфликта. Условия и ситуации возникновения межличностных и групповых конфликтов, безопасные и эффективные способы избегания и разрешения конфликтных ситуаций. Правила поведения для снижения риска конфликта и порядок действий при его опасных проявлениях. Способ разрешения конфликта с помощью третьей стороны (медиатора). Опасные формы проявления конфликта: агрессия, домашнее насилие и буллинг. Манипуляции в ходе межличностного общения, приёмы распознавания манипуляций и способы противостояния ей. Приёмы распознавания противозаконных проявлений манипуляции (мошенничество, вымогательство, подстрекательство к действиям, которые могут причинить вред жизни и здоровью, и вовлечение в преступную, асоциальную или деструктивную деятельность) и способы защиты от них	1	2

Модуль 10.	«Безопасность в информационном пространстве»	2	
	Содержание учебного материала		
Тема 10.1. Общие принципы безопасности в цифровой среде	Понятие «цифровая среда», её характеристики и примеры информационных и компьютерных угроз, положительные возможности цифровой среды. Риски и угрозы при использовании Интернета. Общие принципы безопасного поведения, необходимые для предупреждения возникновения опасных ситуаций в личном цифровом пространстве	1	2
	Содержание учебного материала		
Тема 10.2. Опасные программы и явления цифровой среды. Безопасные правила цифрового поведения	Опасные явления цифровой среды: вредоносные программы и приложения и их разновидности. Правила кибергигиены, необходимые для предупреждения возникновения опасных ситуаций в цифровой среде. Основные виды опасного и запрещённого контента в Интернете и его признаки, приёмы распознавания опасностей при использовании Интернета. Противоправные действия в Интернете. Правила цифрового поведения, необходимого для снижения рисков и угроз при использовании Интернета (кибербуллинга, вербовки в различные организации и группы)	1	2
Модуль 11.	«Основы противодействия экстремизму и терроризму»	3	
	Содержание учебного материала		
Тема 11.1. Общественногосударственная система противодействия экстремизму и терроризму	Понятия «экстремизм» и «терроризм», их содержание, причины, возможные варианты проявления и последствия. Цели и формы проявления террористических актов, их последствия, уровни террористической опасности. Основы общественногосударственной системы противодействия экстремизму и терроризму, контртеррористическая операция и её цели	1	2
	Содержание учебного материала		
Тема 11.2. Безопасные действия при угрозе теракта. Безопасные действия при совершении теракта	Признаки вовлечения в террористическую деятельность, правила антитеррористического поведения. Признаки угроз и подготовки различных форм терактов, порядок действий при их обнаружении. Правила безопасного	2	2

	поведения в условиях совершения теракта. Порядок действий при совершении теракта (нападение террористов и попытка захвата заложников, попадание в заложники, огневой налёт, наезд транспортного средства, подрыв взрывного устройства)		
<i>Дифференцированный зачет</i>		1	3
ИТОГО:		34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета по «безопасности жизнедеятельности».

Оборудование учебного кабинета: плакаты, стенды, учебное пособие, макеты.

1. Общевоинской защитный комплект (ОЗК).
2. Общевоинской противогаз ГП – 5.
3. Респиратор Р – 2.
4. Индивидуальный противохимический пакет (ИПП – 8).
5. Ватно – марлевая повязка.
6. Медицинская сумка в комплекте.
7. Носилки санитарные.
8. Аптечка индивидуальная (АИ – 2).
9. Бинты марлевые.
10. Бинты эластичные.
11. Жгуты кровоостанавливающие резиновые.
12. Индивидуальные перевязочные пакеты.
13. Косынки перевязочные.
14. Ножницы для перевязочного материала прямые.
15. Шинный материал (металлические, Дитерихса).
16. Огнетушители порошковые, углекислотные (учебные).
17. Устройство отработки прицеливания (электронный тир).
18. Малогабаритные макеты автомата АК – 74.
19. Винтовки и пистолеты пневматические.
20. Комплект плакатов по чрезвычайным ситуациям.
21. Комплект плакатов по Основам военной службы.

Технические средства обучения:

1. Аудио-, видео – аппаратура
2. Войсковой прибор химической разведки (ВПХР)
3. Рентгенометр ДП – 5В, ДП – 24.
4. Индивидуальные дозиметры.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Федеральные законы «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной службе», «Об альтернативной гражданской службе», «О внесении изменений в Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» №61-ФЗ и статью 14 Закона РФ Об образовании», «О противодействии терроризму» // Собрание законодательства Российской Федерации: официальное издание. – М., 2016г.
2. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 11 кл. под ред. Подолян Ю.П. Подолян Ю.П.-М. Астрель 2016г.
3. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 11 кл. под ред. А.Г. Малов –Гра А.Г. Тематическое поурочное планирование по ОБЖ А.Г.Малов-Гра-МАСТАстрель 2015 г. Воробьева Ю. Л. – М., 2016.
4. Основы безопасности жизнедеятельности 10-11 классы Учебнометодическое пособие по ОБЖ Латчук А.П.-М. Дрофа 2017г.
5. А.Т. Смирнов Б . О.Хренников Основы безопасности жизнедеятельности –Л.Просвещение 2017 г
6. Конституция Российской Федерации (действующая редакция).
7. Уголовный кодекс Российской Федерации (последняя редакция).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; -пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты; -оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него; -потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания; -основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; -основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; -порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу; -состав и предназначение Вооруженных Сил 	<p>Экспертная оценка</p> <p>Экспертная оценка</p> <p>Письменная творческая работа «Как я отношусь к Российской армии»</p> <p>Оценка реферата, тестовая оценка знаний</p> <p>Тестовая оценка знаний</p> <p>Тестовая оценка знаний</p> <p>Тестовая оценка знаний</p> <p>Тестовая оценка знаний</p>

<p>Российской Федерации;</p> <p>-основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;</p> <p>-основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;</p> <p>-требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;</p> <p>-предназначение, структуру и задачи РСЧС;</p> <p>-предназначение, структуру и задачи гражданской обороны.</p>	<p>Оценка реферата, тестовая оценка знаний</p> <p>Тестовая оценка знаний</p> <p>Тестовая оценка знаний</p> <p>Тестовая оценка знаний</p> <p>Оценка реферата, тестовая оценка знаний</p> <p>Оценка реферата, тестовая оценка знаний</p>
---	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
81-100	5	отлично
60-80	4	хорошо

менее 60	3	удовлетворительно
----------	---	-------------------

Разработчик:

Попова Наталья Владимировна, учитель ГБОУ СКШИ. Высшая квалификационная категория



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное образовательное учреждение
«СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»
г. Новотроицка Оренбургской области

462354, г. Новотроицк, ул. Черемных 1^а,

тел./факс. 83537675404

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом
протокол №1 от 30 августа 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОО.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

адаптированная образовательная программа профессионального обучения

по профессии *помощник повара*

для лиц с ограниченными возможностями здоровья

г. Новотроицк, 2024г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего и среднего общего образования по специальностям: помощник повара на основе адаптированной основной программы профессионального обучения подготовки квалифицированных рабочих, служащих и с учетом психологических особенностей обучающихся.

Организация - разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение «Специальная (коррекционная) школа-интернат» города Новотроицка Оренбургской области

Разработчики:

Урман Ирина Дмитриевна, преподаватель физической культуры ГБОУ СКШИ.

СОДЕРЖАНИЕ

1	<u>ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>
2	<u>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>
2.1	<u>Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....</u>
2.2	<u>Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины</u>
3	<u>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>
3.1	<u>Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....</u>
3.2	<u>Информационное обеспечение обучения</u>
4	<u>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины Физическая культура является частью основной программы профессионального обучения подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности помощник повара для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования из числа выпускников специального (коррекционного) образовательного учреждения для воспитанников с ограниченными возможностями здоровья (обучающихся с умственной отсталостью).

Знания и умения по предмету Физическая культура пригодятся обучающимся с ОВЗ в формировании и совершенствовании разнообразных двигательных умений и навыков, для поддержания устойчивой физической работоспособности, необходимые для производственной деятельности в профессии штукатур, маляр.

1.2 Цикл социальной адаптации.

У детей, имеющих отклонения в развитии, в зависимости от состояния здоровья, внутренняя и внешняя активность ограничивается, и ребенок начинает испытывать затруднения в выполнении тех или иных жизненно необходимых функций.

Процесс комплексной реабилитации детей с ограниченными возможностями здоровья направлен на устранение или возможно более полную компенсацию ограничений жизнедеятельности, вызванных нарушением здоровья со стойким расстройством функций организма, и включает в себя систему медицинских, психологических, педагогических и социально-экономических мероприятий. В системе мер социальной защиты этих детей все большее значение приобретают активные формы. К ним относятся реабилитация и социальная адаптация средствами физической культуры и спорта. Программа направлена на коррекцию физического развития детей с ограниченными возможностями здоровья, реабилитацию двигательных функций организма. Цель программы: социальная адаптация детей с ограниченными возможностями здоровья, развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья.

1.3 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: курс общеобразовательного цикла.

1.4 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Цели изучения дисциплины:

- **развитие** качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- **формирование** устойчивости мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- **овладение** технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащении индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- **овладение** системой профессионально и жизненно значимых практических умений, и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья; освоение системы знаний о занятиях физической культуры, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- **приобретение** компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Задачи изучения дисциплины направлены на:

- 1)укрепление здоровья,
- 2)повышения физического потенциала работоспособности обучающихся,
- 3)формирование у них жизненных социальных и профессиональных мотиваций.

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

- **Легкая атлетика:** как самостоятельно проводить легкоатлетическую разминку; как поддерживать состояние здоровья средствами легкой атлетики после окончания школы.
- **Спортивные игры (волейбол):** как организовать любительскую (дворовую, производственную) команду по волейболу с целью проведения активного отдыха; правила игры и судейства волейбола.
- **Гимнастика с элементами акробатики:** основные способы и средства гимнастики для подготовки организма к трудовой деятельности, поддержания работоспособности, снятия напряжения после трудовой деятельности.

- **Лыжная подготовка:** передвигаться попеременным двушажным ходом, коньковым ходом, выполнять переход с одновременных ходов на попеременные, переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции, выполнять подъем в гору скользящим шагом, повороты переступанием в движении, торможение и поворот упором. Прохождение дистанции до 3,5 км.
- **Спортивные игры (баскетбол):** как организовать любительскую (дворовую, производственную) команду по баскетболу с целью проведения активного отдыха; правила игры и судейства баскетбола.

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

- **Легкая атлетика:** бегать в медленном темпе 12—15 мин; бегать на короткие дистанции (100 м, 200 м); средние и длинные дистанции (400, 800, 1500 м) на время; прыгать в длину и высоту с полного разбега; метать малый мяч на дальность; толкать ядро с места; бежать кросс на 2000 м.
- **Спортивные игры (волейбол):** выполнять прямой нападающий удар; блокировать нападающие удары.
- **Гимнастика с элементами акробатики:** выполнять все виды лазанья, акробатических упражнений, равновесий; составлять комбинацию из 6—8 вольных упражнений и показывать их выполнение учащимся класса.
- **Лыжная подготовка:** передвигаться попеременным двушажным ходом, коньковым ходом, выполнять переход с одновременных ходов на попеременные, переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции, выполнять подъем в гору скользящим шагом, повороты переступанием в движении, торможение и поворот упором. Прохождение дистанции до 3,5 км.
- **Спортивные игры (баскетбол):** выполнять передачу мяча от груди в парах при передвижении бегом; вести мяч шагом с обводкой условных противников; бросать мяч по корзине двумя руками от груди в движении.

1.5 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 136 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 136 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>136</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>136</i>
в том числе:	
теоретические занятия	<i>8</i>
практические занятия	<i>120</i>
контрольные работы	<i>8</i>
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, теоретические занятия, практические занятия, контрольные нормативы.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
1-ый год обучения			
Раздел 1. <i>Лёгкая атлетика</i> Содержание учебного материала 14			
Тема 1.1. Спринтерский бег.	Теоретические занятия: 1.Вводный инструктаж по ТБ. Практические занятия: 1.Низкий старт. Стартовый разгон. Финиширование. Бег по дистанции 70-80 м. 2.Низкий старт 30 м. Бег по дистанции 70-90 м. Встречная эстафета. 3.Старты из различных исходных положений. Бег по дистанции 70-90 м. Финиширование. П/игра. Контрольные нормативы: 1.Бег на результат 100 м.	1 1 1 1 1	2 2 3 2 2
Тема 1.2. Прыжок в длину.	Практические занятия: 1.Прыжок в длину способом «прогнувшись». Разбег, отталкивание, полет, приземление. 2.Прыжок с 13-15 шагов разбега. Приземление. Челночный бег. Контрольные нормативы: 1.Прыжок в длину способом «прогнувшись» на результат.	1 1 1	1 2 3
Тема 1.3. Прыжок в высоту.	Практические занятия: 1.Прыжок в высоту способом «перешагивание» (<i>отталкивание, переход планки, приземление</i>). 2.Прыжок в высоту с 11-13 шагов разбега. Челночный бег. Пионербол.	1 1	1 2

Тема 1.4. Метание мяча и гранаты.	Практические занятия: 1.Метание мяча на дальность. Челночный бег. 2.Метание гранаты из различных положений. Челночный бег. 3.Метание гранаты с 5-6 шагов разбега. Метание в цель. Контрольные нормативы: 1.Метание на дальность.	1 1 1 1	2 2 2 3
Раздел 2. Спортивные игры Содержание учебного материала 28			
Тема 2.1. Волейбол	Теоретические занятия: 1.Инструктаж по ТБ. Практические занятия: 1.Прием мяча снизу двумя руками. Нижняя прямая подача. Пионербол. 2.Стойка и передвижение игрока. Передача мяча двумя руками сверху в тройках. 3.Передача мяча двумя руками сверху во встречных колоннах со сменой мест. Пионербол. 4.Нижняя прямая подача и прием мяча. У/игра: волейбол. 5.Прием мяча снизу двумя руками. Позиционное нападение. У/игра: мини-волейбол. 6.Верхняя прямая подача и прием мяча. Позиционное нападение. У/игра: волейбол. 7.Прямой нападающий удар. Позиционное нападение. У/игра: волейбол. 8.Прямой нападающий удар. Действия в нападении. У/игра: волейбол. 9.Сочетание приемов: передача, нападающий удар. Действия в защите. У/игра: волейбол.	1 1 1 1 1 2 2 1 1	2 2 2 2 2 2 2 2 2
Тема 2.2. Баскетбол	Теоретические занятия: 1.Инструктаж по ТБ. Практические занятия:	1	2

	1.Передача мяча различными способами на месте. Стритбол.	1	2
	2.Бросок мяча в движении. Развитие скоростных качеств. Стритбол.	1	2
	3.Бросок мяча в движении. Быстрый прорыв. Стритбол.	1	2
	4.Бросок мяча в прыжке со средней дистанции. Зонная защита. Стритбол.	1	2
	5.Передача мяча различными способами в движении с сопротивлением. Стритбол.	1	2
	6.Ведение мяча с сопротивлением. Зонная защита. Стритбол.	1	2
	7.Бросок мяча в прыжке со средней дистанции с сопротивлением. Стритбол.	1	2
	8.Индивидуальные действия в защите (вырывание, выбивание, накрытие броска). Стритбол.	1	2
	9.Сочетание приемов: ведение, бросок. Нападение через заслон. Стритбол.	1	2
	10.Нападение через заслон. Развитие скоростных качеств. Стритбол.	1	2
	11.Сочетание приемов: ведение, передача, бросок. Нападение против зонной защиты. Стритбол.	1	2
	12.Технико-тактические действия в нападении. Баскетбол.	2	2
	13.Технико-тактические действия в защите. Баскетбол.	2	2
<p>Раздел 3. Гимнастика Содержание учебного материала 12</p>			
Тема 3.1. Висы и упоры.	Теоретические занятия: 1.Инструктаж по ТБ. Практические занятия: 1.Подтягивание на низкой перекладине (д), подтягивание в висе (м). 2.Подтягивание на низкой перекладине (д), подтягивание в висе (м). 3.Перестроение из колонны по одному в колонну по двое. Подтягивание на перекладине. 4.Перестроение из колонны по одному в колонну по четыре. Подъем переворотом. 5.Перестроение из колонны по одному в колонну по четыре. Подъем переворотом.	1 1 1 1 1	2 2 2 2 2

Тема 3.2. Акробатические упражнения. Опорный прыжок.	Практические занятия: 1.Длинный кувырок через препятствие. 2.Стойка на руках с помощью (м). Сед углом (д). 3.Опорный прыжок через козла. Кувырок назад из стойки на руках. 4.Стоя на коленях, наклон назад. Опорный прыжок через козла. 5.ОРУ с предметами. Опорный прыжок через козла. Контрольные нормативы.: 1.Опорный прыжок через козла.	1 1 1 1 1 1	2 2 1 2 2 3
Раздел 4. <i>Лыжная подготовка</i> Содержание учебного материала 14			
Тема 4.1. Лыжные ходы.	Теоретические занятия: 1.Инструктаж по ТБ. Подбор лыж. Практические занятия: 1.Подбор лыж. Попеременный двухшажный ход. 2.Попеременный двухшажный ход. Прохождение дистанции до 1,5км. 3.Спуск со склона в средней стойке. Прохождение дистанции до 2км. 4.Передвижения «одновременно-двухшажным» ходом. Прохождение дистанции до 2,5км. 5.Подъём на склон ёлочкой. Круговые эстафеты с этапом 150метров. 6.Торможения и повороты плугом. Лыжные гонки 1км с учётом времени. 7.Повороты переступанием в движении. Подъём «лесенкой». Прохождение дистанции до 3км.	1 1 2 2 2 2 2 2 2	2 2 2 2 2 2 2 2 2
2-ой год обучения			
Раздел 1. <i>Лёгкая атлетика</i> Содержание учебного материала 14			

Тема 1.1. Спринтерский бег.	Теоретические занятия: 1.Вводный инструктаж по ТБ. Практические занятия: 1.Низкий старт. Стартовый разгон. Бег по дистанции 70-90 м. Финиширование.Эстафетный бег. 2.Низкий старт 30 м. Бег по дистанции 80-90 м. Стартовый разгон. 3.Старты из различных исходных положений. Бег по дистанции 70-90 м. Финиширование. Контрольные нормативы: 1.Бег на результат 100 м.	 1 1 1 1 1	 2 2 3 2 2
Тема 1.2. Прыжок в длину.	Практические занятия: 1.Прыжок в длину способом «прогнувшись». Отталкивание. Многоскоки. 2.Прыжок в длину с 13-15 шагов разбега. Приземление. Челночный бег. Контрольные нормативы: 1.Прыжок в длину способом «прогнувшись» на результат.	 1 1 1	 1 2 3
Тема 1.3. Прыжок в высоту.	Практические занятия: 1.Прыжок в высоту способом «перешагивание» (<i>отталкивание, переход планки, приземление</i>). 2.Прыжок в высоту с 11-13 шагов разбега. Челночный бег. Пионербол.	 1 1	 1 2
Тема 1.4. Метание мяча и гранаты.	Практические занятия: 1.Метание мяча с разбега на дальность. Челночный бег. 2.Метание гранаты с разбега на дальность. Челночный бег. 3.Метание гранаты с 5-6 шагов разбега. Метание в цель. Контрольные нормативы: 1.Метание на дальность.	 1 1 1 1	 2 2 2 3
Раздел 2. Спортивные игры Содержание учебного материала 28			
Тема 2.1. Волейбол	Теоретические занятия: 1.Инструктаж по ТБ.	 1	 2

	<p>Практические занятия:</p> <p>1. Прием мяча снизу двумя руками. Верхняя прямая подача. У/игра: волейбол.</p> <p>2. Стойка и передвижение игрока. Верхняя передача мяча двумя руками в тройках. Прием мяча снизу двумя руками.</p> <p>3. Верхняя передача мяча двумя руками в колоннах. У/игра: волейбол.</p> <p>4. Верхняя прямая подача и прием подачи. У/игра: волейбол.</p> <p>5. Верхняя прямая подача на точность. Прием мяча снизу двумя руками. Позиционное нападение. У/игра: мини-волейбол.</p> <p>6. Верхняя прямая подача и прием мяча. Позиционное нападение со сменой мест. У/игра: волейбол.</p> <p>7. Прямой нападающий удар. Позиционное нападение из 3-й зоны. У/игра: волейбол.</p> <p>8. Одиночный и групповой блок. Позиционное нападение из 3-й зоны. У/игра: волейбол.</p> <p>9. Сочетание приемов: прием, передача, нападающий удар. Одиночный и групповой блок. У/игра: волейбол.</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p>Тема 2.2. Баскетбол</p>	<p>Теоретические занятия:</p> <p>1. Инструктаж по ТБ.</p> <p>Практические занятия:</p> <p>1. Передача мяча различными способами в движении в парах. Стритбол.</p> <p>2. Бросок мяча двумя руками от головы со средней дистанции. Развитие скоростных качеств.</p> <p>3. Позиционное нападение со сменой мест. Быстрый прорыв. Стритбол.</p> <p>4. Ведение мяча с изменением скорости и направления с сопротивлением. Стритбол.</p> <p>5. Передача мяча различными способами в движении в парах, тройках с сопротивлением.</p> <p>6. Ведение мяча с сопротивлением. Зонная защита. Стритбол.</p> <p>7. Нападение быстрым прорывом. Стритбол.</p> <p>8. Индивидуальные действия в защите (вырывание, выбивание, накрытие броска). Стритбол.</p> <p>9. Сочетание приемов: ведение, бросок. Нападение через заслон. Стритбол.</p> <p>10. Зонная защита. Штрафной бросок. Стритбол.</p> <p>11. Сочетание приемов: ведение, передача, бросок. Нападение против зонной защиты.</p> <p>12. Техничко-тактические действия в нападении. Баскетбол.</p>	<p>1</p> <p>2</p>	<p>2</p>

	13.Технико-тактические действия в защите. Баскетбол.	2	2
Раздел 3. Гимнастика Содержание учебного материала 12			
Тема 3.1. Висы и упоры.	Теоретические занятия: 1.Инструктаж по ТБ. Практические занятия: 1.Подтягивание на низкой перекладине (д), подтягивание в висе (м). 2.Повороты в движении. Угол в упоре. Развитие силы. 3.Перестроение из колонны по одному в колонну по двое. Подтягивание на перекладине. 4.Перестроение из колонны по одному в колонну по четыре. Подъем переворотом. 5.Строевые упражнения, повороты в движении. Развитие силы.	1 1 1 1 1	2 2 2 2 2
Тема 3.2. Акробатические упражнения. Опорный прыжок.	Практические занятия: 1.Мост и поворот в упор, стоя на одном колене. Кувырки вперед и назад. 2.Стойка на руках с помощью (м). Сед углом (д). 3.Опорный прыжок через козла. Кувырок назад из стойки на руках. 4.Стоя на коленях, наклон назад. Опорный прыжок через козла. 5.Равновесие на одной, выпад вперед. Опорный прыжок через козла. Контрольные нормативы: 1.Опорный прыжок через козла.	1 1 1 1 1	2 2 1 2 2 3
Раздел 4. Лыжная подготовка Содержание учебного материала 14			

<p>Тема 4.1. Лыжные ходы.</p>	<p>Теоретические занятия: 1.Инструктаж по ТБ. Подбор лыж.</p> <p>Практические занятия: 1.Попеременный двухшажный ход. 2.Попеременный двухшажный ход. Прохождение дистанции до 2 км. 3.Спуск со склона в средней стойке. Прохождение дистанции до 2,5км. 4.Передвижения «одновременно-двухшажным» ходом. Прохождение дистанции до 3км. 5.Подъём на склон ёлочкой. Круговые эстафеты с этапом 150метров. 6.Торможения и повороты плугом. Лыжные гонки 1км с учётом времени. 7.Повороты переступанием в движении. Подъём «лесенкой». Прохождение дистанции до 3,5км.</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
Всего:		136	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия спортивного зала, спортивной площадки.

Оборудование учебного кабинета:

- Коврик туристический
- Лыжи беговые
- Маты
- Медицинбол 1кг, 2кг, 3кг, 4кг, 5кг
- Мяч баскетбольный
- Мяч волейбольный
- Мяч для большого тенниса
- Мяч для настольного тенниса
- Мяч футбольный
- Обруч
- Палка гимнастическая
- Ракетка для настольного тенниса
- Сетка для настольного тенниса
- Скакалка
- Скамейка гимнастическая
- Стойка для прыжков в высоту с планкой
- Турник
- Щит баскетбольный
- Стол теннисный
- Ворота футбольные
- Козёл гимнастический
- Перекладина гимнастическая пристенная
- Скамья под штангу

Технические средства обучения: компьютер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Комплексная программа ФВ 1 – 11 классы. В.И. Лях, А.А.Зданевич. 2006г.

- Спортивные игры. В.Д. Ковалёв. 1988г.
- Дозирование физических нагрузок школьников. Я.С. Вайнбаум. 1991г

Дополнительные источники:

- Урок ФК в школе. Новые педагогические технологии. Ю.А. Янсон. 2005г.
- Теория и методика ФВ. Б.А.Ашмарина. 1990г.
- Физкультура. Внеклассные мероприятия. М.В. Видякин 2006г.
- Нестандартные уроки ФК. Н.Ю. Никифорова. 2006г.
- Статьи журнала «ФК в школе»: О.В.Худолеева «Как повысить интерес к занятиям ФК»; В.И.Савченко «Мотивация двигательной активности»; Н.В.Михайлова «Как сформировать интерес к ФК»; Т.Г.Шатунова «Воспитание ответственности в процессе общения»; И.В.Кривицкая «Каким я вижу урок» и др.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе сдачи нормативов, в процессе участия в спортивных играх.

Результаты обучения (основные умения, полученные навыки)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения: из 1.3	
<i>Легкая атлетика:</i> бегать в медленном темпе 12—15 мин; бегать на короткие дистанции (100 м, 200 м); средние и длинные дистанции (400, 800, 1500 м) на время; прыгать в длину и высоту с полного разбега; метать малый мяч на дальность; толкать ядро с места; бежать кросс на 2000 м.	Сдача нормативов, наблюдение за техникой обучающихся.
<i>Спортивные игры (волейбол):</i> выполнять прямой нападающий удар; блокировать нападающие удары.	Наблюдение за техникой обучающихся, за соблюдением правил в процессе участия в спортивной игре.
<i>Гимнастика с элементами акробатики:</i> выполнять все виды лазанья, акробатических упражнений, равновесий; составлять комбинацию из 6—8 вольных упражнений и показывать их выполнение учащимся класса.	Сдача нормативов, наблюдение за техникой обучающихся.
<i>Лыжная подготовка:</i> передвигаться попеременным двухшажным ходом, коньковым ходом, выполнять переход с одновременных ходов на попеременные, переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции, выполнять подъем в гору скользящим шагом, повороты переступанием в движении, торможение и поворот упором. Прохождение дистанции до 3,5 км.	Сдача нормативов, наблюдение за техникой обучающихся.
<i>Спортивные игры (баскетбол):</i> выполнять передачу мяча от груди в парах при передвижении бегом; вести мяч шагом с обводкой условных противников; бросать мяч по корзине двумя руками от груди в движении.	Наблюдение за техникой обучающихся, за соблюдением правил в процессе участия в спортивной игре.
Знания:	
<i>Легкая атлетика:</i> как самостоятельно проводить легкоатлетическую разминку; как поддерживать состояние здоровья средствами легкой атлетики после окончания школы.	Выполнение индивидуальных заданий.
<i>Спортивные игры (волейбол):</i> как организовать любительскую (дворовую, производственную) команду по волейболу с целью проведения активного отдыха; правила игры и судейства волейбола.	Выполнение индивидуальных заданий.

Гимнастика с элементами акробатики: основные способы и средства гимнастики для подготовки организма к трудовой деятельности, поддержания работоспособности, снятия напряжения после трудовой деятельности.	Опрос, практическое выполнение упражнений.
Лыжная подготовка: передвигаться попеременным душажным ходом, коньковым ходом, выполнять переход с одновременных ходов на попеременные, переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции, выполнять подъем в гору скользящим шагом, повороты переступанием в движении, торможение и поворот упором. Прохождение дистанции до 3,5 км.	Выполнение индивидуальных заданий.
Спортивные игры (баскетбол): как организовать любительскую (дворовую, производственную) команду по баскетболу с целью проведения активного отдыха; правила игры и судейства баскетбола.	Выполнение индивидуальных заданий.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91-100	5	отлично
70-90	4	хорошо
менее 70	3	удовлетворительно

Разработчик:

Урман Ирина Дмитриевна, учитель физической культуры ГБОУ СКШИ.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное образовательное учреждение
«СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»
г. Новотроицка Оренбургской области

462354, г. Новотроицк, ул. Черемных 1^а,

тел./факс. 83537675404

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом
протокол №1 от 30 августа 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОО.05 ИНФОРМАТИКА

адаптированная образовательная программа профессионального обучения

по профессии

помощник повара

для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Новотроицк, 2024

Рабочая программа учебной дисциплины разработана для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего и среднего общего образования по профессии **помощник повара** на основе адаптированной основной программы профессионального обучения подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с учебным планом и с учетом психологических особенностей обучающихся.

Организация - разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение «Специальная (коррекционная) школа-интернат» города Новотроицка Оренбургской области

Разработчик: Андриянова Марина Валерьевна, преподаватель информатики ГБОУ СКШИ, высшая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1	Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....
2.2	Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3.1	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
3.2	Информационное обеспечение обучения
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины информатика является частью адаптированной основной программы профессионального обучения подготовки квалифицированных рабочих, служащих с учебного плана для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования из числа выпускников специального (коррекционного) образовательного учреждения для воспитанников с ограниченными возможностями здоровья (обучающихся с умственной отсталостью).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: цикл общеобразовательных дисциплин.

1.3. Цели и задачи дисциплины

Цель обучения информатики - коррекция и развитие познавательной деятельности, личностных качеств обучающихся с проблемами интеллектуального развития, формирование их социального опыта.

Программа содержит материал, помогающий обучающимся достичь того уровня общеобразовательных знаний и умений, который необходим им для социальной адаптации. Курс имеет практическую значимость и жизненную необходимость и способствует овладению обучающимися практическими умениями применения компьютера в повседневной жизни в различных бытовых, социальных и профессиональных ситуациях.

В целом, изучение информатики оказывает существенное влияние на формирование мировоззрения, стиль жизни современного человека. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья будут успешнее адаптироваться в современном обществе, в котором всё более решающую роль играют компьютерные технологии.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих задач:

- **освоение знаний**, составляющих основу научных представлений об информации, информационных процессах, системах, технологиях и моделях;
- **овладение умениями** работать с различными видами информации с помощью компьютера и других средств информационных и коммуникационных технологий (ИКТ), организовывать собственную информационную деятельность и планировать ее результаты;

• **развитие** познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей средствами ИКТ;

• **воспитание** ответственного отношения к информации с учетом правовых и этических аспектов ее распространения; избирательного отношения к полученной информации;

• **выработка навыков** применения средств ИКТ в повседневной жизни, при выполнении индивидуальных и коллективных проектов, в учебной деятельности, при дальнейшем освоении профессий, востребованных на рынке труда.

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

- обрабатывать текстовую и числовую информацию;
- создавать и форматировать списки, таблицы;
- создавать несложную презентацию в среде типовой программы, совмещающей изображение, звук, анимацию и текст.
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

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

- назначение и виды информационных технологий, технологии сбора, накопления, обработки, передачи и распространения информации;
- состав, структуру, принципы реализации и функционирования информационных технологий;
- базовые и прикладные информационные технологии;
- инструментальные средства информационных технологий

1.5.Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 136 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 136 часов

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>136</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>136</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>80</i>
контрольные работы	<i>3</i>
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ИНФОРМАТИКА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, контрольные работы и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов аудитор. (максим.)	Уровень освоения
1	2	3	4
	1 курс		
Раздел 1	Средства информационных и коммуникационных технологий	16	
Тема 1.1. Информация и информационные процессы	Содержание учебного материала		
	1. Т.Б в кабинете информатики 2. Измерение информации.	1 1	1
	Практические работы		
	1. Практическое занятие №1 «Создание и форматирование документа» 2. Практическое занятие № 2 «Установка параметров страницы документа» 3. Практическое занятие № 3 «Вставка колонтитулов и номеров страниц».	1 1 1	2
Тема 1.2. Программное обеспечение вычислительной техники	Содержание учебного материала		
	1. Операционная система Windows. 2. Файловая система 3. ПО компьютера. 4. Стандартные программы Windows.	1 1 1 1	1
	Практические работы		
	Практическое занятие № 4 «Клавиатура. Группы клавиш» Практическое занятие № 5 «Работа в текстовом редакторе»	1 1	2

Тема 1.3. Защита информации	Содержание учебного материала		
	1. Компьютерные вирусы. 2. Программы борьбы с компьютерными вирусами.	1 1	1
	Практические работы		
	1. Практическое занятие № 6 «Форматирование символов» 2. Практическое занятие № 7 «Форматирование символов и абзацев» 3. Практическое занятие №8 «Вставка оглавления в документ».	1 1 1	2
Раздел 2	Прикладные программные средства	36	
Тема 2.1 Текстовый процессор Microsoft Word.	Содержание учебного материала		
	1. Назначение текстового редактора 2. Редактирование текста. 3. Форматирование документов. 4. Работа с таблицами в MS Word.	1 1 1 1	2
	Практические работы		
	1. Практическое занятие №9 «Набор текста» 2. Практическое занятие №10 «Создание списков» 3. Практическое занятие № 11 «Форматирование списков» 4. Практическое занятие №12 «Создание простых таблиц» 5. Практическое занятие №13 «Создание сложных таблиц» 6. Практическое занятие №14 «Форматирование сложных таблиц»	1 1 1 1 1 1	2
Тема 2.2. Графический редактор Paint	Содержание учебного материала		
	1. Графический редактор Paint. 2. Инструменты графического редактора Paint.	1	2

	Практические работы	1	
	1. Практическое занятие №15 «Работа в редакторе Paint.»		2
	2. Практическое занятие №16 «Создание и редактирование изображений»	1	
	3. Практическое занятие №17 «Создание векторных рисунков»	1	
	1.Контрольная работа «Текстовый и графический редактор Microsoft Word»	1	3
		1	
Тема 2.3. Табличный процессор Microsoft Excel.	Содержание учебного материала		
	1. Основные приемы работы с электронными таблицами MS Excel.	1	
	2. Редактирование данных.	1	
	3. Форматирование данных.	1	2
	4. Основы создания диаграмм.	1	
	Практические работы		
	1. Практическое занятие №18 «Работа с электронными таблицами MS Excel»	1	2
	2. Практическое занятие 19 «Создание диаграмм»	1	
	3. Практическое занятие 20 «Редактирование данных диаграммы»	1	
Тема 2.4. Компьютерные презентации	Содержание учебного материала		
	1. Программа MS PowerPoint.	1	2
	2. Работа со слайдами.	1	
	3. Вставка и форматирование объектов в слайдах.	1	
	Практические работы		
	1. Практическое занятие № 21 «Работа со слайдами»	1	
	2. Практическое занятие № 22 «Работа с текстом»	1	
	3. Практическое занятие № 23 «Добавление в слайды рисунков»	1	2
	4. Практическое занятие № 24 «Добавление звуковых эффектов.»	1	
	5. Практическое занятие № 25 «Добавление видео файлов»	1	

	6. Практическое занятие № 26 «Анимация объектов. Вход,выход» 7. «Практическое занятие № 27 «Настройка анимации» 8. Практическое занятие № 28 «Анимация. Пути перемещения» 9. Практическое занятие № 29 «Подготовка к показу» 10. Практическое занятие № 30 «Вывод презентации на печать и компакт диск»	1 1 1 1 1	
Раздел 3.	Сетевые технологии	16ч	
Тема 3.1. Компьютерные сети	Содержание учебного материала		
	1. Классификация сетей. 2. Структура и основные принципы работы интернета. 3. Информационно-поисковые системы Google, Yandex. 4. Электронная почта. 5. Общение в Интернете. Этика в Интернете.	1 1 1 1 1	1
	Практические работы	1	1
	1. Практическое занятие № 31 «Построение диаграмм различных типов». 2. Практическое занятие № 32 «Интернет: работа с браузером» 3. Практическое занятие № 33-34 «Поиск информации в сети Интернет» 4. Практическое занятие № 35 «Создание почтового ящика» 5. Практическое занятие № 36 «Отправка электронных сообщений» 6. Практическое занятие № 37 «Создание презентаций» 7. Практическое занятие № 38 «Показ презентаций» 8. Показ презентаций № 39 «Вставка гиперссылок в презентацию» 9. Показ презентаций № 40 «Создание и показ презентаций»	1 2ч 1ч 1 1ч 1 1 1	3
	Контрольная работа за год.	1	

	<u>2 курс</u>		
Раздел 4	Основы информатики. Информация и информационные процессы	7ч	
Тема 4.1.	Содержание учебного материала		
Информационные системы и технологии	1. Техника безопасности в компьютерном классе.	1	1
	2. Измерение информации.	1	
	3. Обработка информации.	1	
	4. Формы предъявления информации.	1	
	Практические работы	1	
	1. Практическое занятие №41. «Кодирование текстовой информации».	1	2
	2. Практическое занятие №42 «Создание визитных карточек»	1	
	3. Практическое занятие №43«Создание визитных карточек на основе шаблонов».	1	
Раздел 5.	Компьютер как средство автоматизации информационных процессов	9ч	
Тема 5.1.	Содержание учебного материала		
Технические и программные средства реализации информационных процессов	1. Основные типы компьютеров.	1	1
	2. Состав типового компьютера.	1	
	3. Операционная система Windows	1	
	4. Файлы и файловая система	1	
	Практические работы		
	1. Практическое занятие №. 44 «Работа в текстовом редакторе».	1	2
	2. Практическое занятие №. 45 «Компьютерная графика»	1	
	3. Практическое занятие №. 46 «Форматирование таблиц в текстовом редакторе»	1	
	4. Практическое занятие №.47 «Форматирование текста»	1	
	5. Практическое занятие №. 48 «Создание графических объектов»	1	

Раздел 6.	Основы информационной и компьютерной безопасности	6ч	
Тема 6.1. Информационная безопасность.	Содержание учебного материала	1	2
	1. Классификация средств защиты		
	Практические работы		
	1. Практическое занятие №. 49 «Форматирование символов и абзацев»		
Тема 6.2. Защита от компьютерных вирусов	Содержание учебного материала	1 1 1 1	1 2
	1. Компьютерные вирусы. 2. Антивирусные средства защиты информации.		
	Практические работы		
	1. Практическое занятие №. 50 «Установка, запуск антивирусных программ».		
	2. Практическое занятие №. 51 «Сканирование устройств»		
Раздел 7.	Программные средства реализации информационных процессов.	37ч	
Тема 7.1. Технологии обработки текстовой информации	Содержание учебного материала	1 1 1	2
	1. Текстовый процессор MS WORD. 2. Многоуровневые списки		
	Практические работы		
	1. Практическое занятие №. 52 «Ввод и редактирование текста». 2. Практическое занятие №. 53 «Устанавливание параметра		

	<p>межстрочного интервала».</p> <p>3. Практическое занятие №. 54 «Вставка таблицы».</p> <p>4. Практическое занятие №. 55 «Таблицы в текстовом редакторе MS WORD».</p> <p>5. Практическое занятие №. 56 «Создание диаграмм»</p> <p>6. Практическое занятие №. 57 «Редактирование диаграммы.»</p> <p>7. Практическое занятие №. 58 «Вставка диаграммы в документ»</p> <p>Контрольное тестирование «Редактор MS WORD»</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	
<p>Тема 7.2.</p> <p>Обработка графической информации</p>	Содержание учебного материала		<p>2</p>
	1. Назначение программы.	1	
	2. Основные действия с рисунком.	1	
	3. Редактирование рисунка.	1	
	Практические работы		
1. Практическое занятие №. 59 «Работа в графическом редакторе»	1		
2. Практическое занятие №. 60 «Создание графических изображений»	1		
3. Практическое занятие №. 61 «Изменение масштаба рисунка».	1		
4. Практическое занятие №. 62 «Использование буфера обмена.»	1		
Тема 7.3.	Содержание учебного материала		2

Мультимедийные технологии обработки и представления информации	1. Мультимедийные технологии. 2. Способы создания презентации. 3. Принципы создания презентации и ее структура. 4. Основные свойства слайда 5. Монтаж видео	1 1 1 1 1	2
	Практические работы		
	1. Практическое занятие №. 63 «Правила оформления презентации » 2. Практическое занятие №. 64 «Вставка объектов в презентацию » 3. Практическое занятие №. 65 «Анимация в презентации» 4. Практическое занятие №. 66 «Анимация, пути перемещения» 5. Практическое занятие №. 67-68 «Работа с гиперссылками» 6. Практическое занятие №. 69 «Создание презентации» 7. Практическое занятие №. 70 «Демонстрация презентации»	1 1 1 1 1 2 1 1	
Тема 7.4. Технология обработки числовой и текстовой информации, представленной в табличном виде	Содержание учебного материала		1
	1. Интерфейс MS EXCEL..	1	
	Практические работы		
	1. Практическое занятие №71 «Ввод информации, редактирование данных». 2. Практическое занятие №72 «Форматирование и оформление таблиц». 3. Практическое занятие №73 «Ввод формул MS EXCEL» 4. Практическое занятие №74 «Построение графиков». 5. Практическое занятие №75 «Построение диаграмм».	1 1 1 1 1	2
Раздел 8.	Средства и технологии обмена информацией с помощью компьютерных сетей	10ч	

Тема 8.1. Сетевые технологии обработки информации	Содержание учебного материала		
	1. Сеть Интернет. 2. Классификация сетей. 3. Поиск информации в сети Интернет	1 1 1	1
	Практические работы		
	1. Практическое занятие №76 « Поиск информации в сети Интернет». 2. Практическое занятие №77-78 « Работа с электронной почтой». 3. Практическое занятие №79-80 « Поиск информационных ресурсов по профессии,».	1 2 2	2
	Дифференцированный зачет	2	3
<i>ИТОГО</i>		<i>136ч</i>	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Информатики

Оборудование учебного кабинета:

- комплект мебели для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- информационный стенд;
- дидактические материалы;
- технические средства обучения; проектор, ПК, мультимедиа.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Безручко В.Т. Информатика. Курс лекций.-М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2006
- Безручко В.Т. Компьютерный практикум по курсу «Информатика»-М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2006
- Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. М.: Издательский центр «Академия», 2004
- Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности. М.: Издательский центр «Академия»,

Дополнительные источники:

- Саак А.Э., Пахомов Е.В., Тюшняков В.Н. Информационные технологии управления: Учебник для вузов. - СПб.: Питер, 2005. - 320 с.
- Попов В.Б., Основы информационных и телекоммуникационных технологий. -М.,: Финансы и статистика, 2005.
- Корнеев И.К., Информационные технологии: М., ТК Велби, Изд-во Проспект, 2007

Электронные ресурсы:

- Рагулин П.Г. Информационные технологии: Электронный учебник. -Владивосток: ТИДОТ ДВГУ, 2004. - 208 с.
- Ирина Николаенко, Информационные технологии. Год издания: 2009
Издательство: Оникс, размер: 619 Кб

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Должен уметь:	
обрабатывать текстовую и числовую информацию, с создавать и форматировать списки и таблицы	Наблюдение и оценка освоения приемов оформления текстовых документов в рамках текущего контроля в ходе выполнения практических работ, оценка индивидуальных заданий, тестирование, устный опрос.
создавать несложную презентацию в среде типовой программы, совмещающей изображение, звук, анимацию и текст.	Наблюдение и оценка освоения приемов создания мультимедиапрезентаций, в рамках текущего контроля в ходе выполнения практических работ, оценка индивидуальных заданий, тестирование, устный опрос
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	Наблюдение и оценка освоения приемов обработки информации, используя средства пакетов прикладных программ в рамках текущего контроля в ходе выполнения практических работ, оценка индивидуальных заданий, тестирование, устный опрос
Должен знать:	
назначение и виды информационных технологий, технологии сбора, накопления, обработки, передачи и распространения информации	Оценка тестовых заданий на занятиях. Оценка в процессе выполнения практической работы.
состав, структуру, принципы реализации и функционирования информационных технологий	Оценка тестовых заданий на занятиях. Оценка в процессе выполнения практической работы.
базовые и прикладные информационные	Оценка тестовых заданий на занятиях.

технологии	Оценка в процессе выполнения практической работы.
инструментальные средства информационных технологий	Оценка тестовых заданий на занятиях. Оценка в процессе выполнения практической работы.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91-100	5	отлично
70-90	4	хорошо
менее 70	3	удовлетворительно

Разработчик:

Андрянова Марина Валерьевна, преподаватель информатики ГБОУ СКШИ, высшая квалификационная категория.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное образовательное учреждение
«СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»
г. Новотроицка Оренбургской области

462354, г. Новотроицк, ул. Черемных 1^а,

тел./факс. 83537675404

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом
протокол №1 от 30 августа 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ

адаптированная образовательная программа профессионального обучения

по профессии

помощник повара

для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Новотроицк, 2024

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.01 «Основы экономики» для профессиональной подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья разработана в соответствии с требованиями профессионального стандарта по рабочей профессии *помощник повара*.

Разработчик: Попова Н.В., учитель ГБОУ «Специальная (коррекционная) школа-интернат» города Новотроицк Оренбургской области, высшая квалификационная категория

Программа рассмотрена на заседании методическом объединении учителей профессионального обучения по адаптированным образовательным программам (протокол № 1 от " 30 " августа 2024г.)

Председатель методического объединения _____ ()

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы экономики

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.01 «Основы экономики» является частью адаптированной основной программы профессионального обучения по программе профессиональной подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по указанной профессии.

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

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

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

- воспринимать содержание социально-экономической информации в средствах массовой информации;
- планировать доходные и расходные статьи семейного бюджета, рассчитывать размер коммунальных платежей на семью.

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

- понимать сущность предпринимательской деятельности

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 34 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34 часа
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34 часа
В том числе:	

Практические занятия	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ ОТРАСЛИ И ПРЕДПРИЯТИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, контрольные работы и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов аудитор. (максим.)	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	«Деньги, их история, виды, функции»	8	2-3
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Понятие «Экономика». Цели и задачи изучения предмета. Деньги. История их появления. Современные деньги России и других стран. Купля-продажа. Товары и услуги. Права потребителя. Федеральный Закон «о защите прав потребителей» Деньги фальшивые и настоящие.</p>		
Раздел 2.	«Семейный бюджет»		
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Потребности человека и семьи. Потребительская корзина. Прожиточный минимум. Личный и семейный бюджет. Собственность. Доходы от собственности. Коммунальные услуги. Оплата жилья. Ресурсосбережение основа финансового благополучия. Социальные льготы и выплаты для семьи.</p>	8	3
Раздел 3.	Экономические отношения семьи и государства		
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Понятие о налогах и их типах. Кредиты, виды кредитов. Виды социальных пособий.</p>	17	2-3

	Зарботная плата. Пенсия. Банковские услуги. Электронные деньги. Пластиковые карты. Правила пользования. Личные сбережения и банковские вклады. Инфляция. Причины и последствия. Финансовое мошенничество. Страхование. Собственный бизнес. Информационное общество. Портал государственных услуг. Услуги службы занятости населению. Валюта в современном мире.		
	Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	1	
	<i>ИТОГО</i>	34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины имеется учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета:

- комплекты учебно-наглядных пособий по темам;
- комплекты учебно-наглядных пособий для практических работ;
- учебные видеофильмы;
- накопительные папки в компьютерном варианте для самостоятельных и практических работ;
- учебники и учебные пособия

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.
- видеопроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1.Акимов В.В. Экономика отрасли (строительство): учебник/ В.В.Акимов, А.Г. Герасимова, Т.Н. Макарова, В.Ф. Мерзляков, К.А. Огай.—2-е изд.—Москва: ИНФРА-М, 2020.—300 с.—(СПО)

Дополнительная литература:

1. Носова С.С. Основы экономики: учебник/ С.С. Носова.—9-е изд., стереотип.—Москва: КНОРУС, 2019.—312 с.—(СПО) эи
- 2.Шимко П.Д. Основы экономики. Практикум: Учебное пособие/П.Д.Шимко.—Москва: КНОРУС, 2018.— 200 с.—(СПО) эи
3. Череданова Л.Н. Основы экономики предпринимательства: учебник для НПО—2-е изд., стер.—Москва: Академия, 2002.—176 с.
4. Соколова С.В. Основы экономики: Учеб. пособие для НПО.—2-е изд., стер.—Москва: Академия, 2004.—128 с.
- 5.Матлин Ф.М. Основы экономики строительного производства: учеб. пособие для НПО.—Москва: Академия, 2003.—112 с.

Интернет ресурсы:

ecsosman.hse.ru – фед. образ. портал по экономике, философии, социологии, менеджменту, госуд. и муниц. Управлению

window.edu.ru – единое окно в образовательное пространство

mydocx.ru – универсальный сайт

megabook.ru – универс. энцикл.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">• приводить примеры: доходов и расходов, связанных с деятельностью человека (его потребностями), общественных благ, российских предприятий, производящих отечественную продукцию;• описывать: поведение покупателей и продавцов;• объяснять: взаимовыгодность добровольного обмена Т-Д-Т. <p>должен знать:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none">• понятие денег;• понятие рынка, покупатель (потребитель), продавец(производитель);• понятие оплаты труда;• понятие семейный бюджет.	<p><i>Текущий контроль: наблюдение, опрос, тест</i></p> <p><i>Тематический контроль: практические работы</i></p> <p><i>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</i></p>

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91-100	5	отлично
70-90	4	хорошо
менее 70	3	удовлетворительно

Разработчик:

Попова Наталья Владимировна, преподаватель экономики ГБОУ СКШИ, высшая квалификационная категория.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное образовательное учреждение
«СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»
г. Новотроицка Оренбургской области

462354, г. Новотроицк, ул. Черемных 1^а,

тел./факс. 83537675404

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом
протокол №1 от 30 августа 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ОХРАНА ТРУДА

адаптированная образовательная программа профессионального обучения

по профессии

помощник повара

для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Новотроицк, 2024

Рабочая программа учебной дисциплины разработана для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего и среднего общего образования по профессии *помощник повара* на основе адаптированной основной программы профессионального обучения подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с учетом требований профессионального стандарта по профессии *помощник повара* и с учетом психологических особенностей обучающихся.

Организация - разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение «Специальная (коррекционная) школа-интернат» города Новотроицка Оренбургской области

Разработчик: Попова Наталья Владимировна, преподаватель спецдисциплин ГБОУ СКШИ, высшая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1	Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....
2.2	Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3.1	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....
3.2	Информационное обеспечение обучения
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины Охрана труда является частью основной программы профессионального обучения подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности *помощник повара* для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования из числа выпускников специального (коррекционного) образовательного учреждения для воспитанников с ограниченными возможностями здоровья (обучающихся с умственной отсталостью).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением трудовых действий по всем профессиональным дисциплинам, входящим в образовательную программу специальности

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

Целью обучения является приобретение, усвоение и овладение обучаемыми необходимых знаний правовых основ регулирования отношений в области охраны труда, умение применять их в практической деятельности с целью исключения угрозы безопасности жизни и здоровья окружающих посредством, обеспечения, профилактических мер по сокращению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.

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

работать с учебно-технической, специальной литературой и нормативно-правовыми актами о труде и по охране труда;

выбирать средства индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой работы, профессиональной деятельности;

пользоваться средствами коллективной защиты;

пользоваться первичными средствами пожаротушения;

отличать знаки безопасности;

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

основные понятия и определения охраны труда;

основные законодательные и нормативно-правовые акты РФ о труде и об охране труда;

структуру контроля и управления охраны труда;

нормативно-техническую документацию по технике безопасности, электробезопасности, пожарной безопасности;

виды инструктажей, ответственность за нарушение законодательства об охране труда;

основные мероприятия по предупреждению травматизма;

способы защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов;

мероприятия, предупреждающие опасность поражения электрическим током;

требования безопасности при выполнении сварочных работ;

основные мероприятия по противопожарной защите и первичные средства пожаротушения;

1.5.Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 34 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 34 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	34
Обязательная учебная нагрузка	34
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	4
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОХРАНА ТРУДА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы обучающихся.		Количество часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1. Основы законодательства по охране труда	Содержание учебного материала		3	2
	1.1	Термины и определения основных понятий охраны труда. Трудовое законодательство в области охраны труда (возрастные рамки трудоспособности, трудовой договор, рабочее время, режим рабочего времени, время отдыха, отпуск, временная нетрудоспособность, инвалидность, пенсионное обеспечение).		
	1.2	Охрана труда несовершеннолетних рабочих и служащих. Охрана труда женщин. Льготы по охране труда в строительстве.		
	1.3	Инструкции и другие нормативные акты, регулирующие охрану труда на производстве. Инструктажи по охране труда и порядок их проведения. Ответственность за нарушение правил охраны труда. Надзор и контроль за соблюдением законодательных и нормативных актов об охране труда.		
Тема 2. Организация охраны труда на предприятиях.	Содержание учебного материала		4	2
	2.1	Обязанности работников по соблюдению требований охраны труда. Обязанности работодателя по соблюдению безопасных и здоровых условий труда.		
	2.2	Организация службы охраны труда на предприятии. Распределение функций по обеспечению охраны труда в организации между руководителями и специалистами. Планирование и финансирование мероприятий по охране труда.		
	2.3	Обучение и профессиональная подготовка по охране труда.		
	2.4	Пропаганда безопасных и здоровых условий труда. Предварительные и периодические медицинские осмотры рабочих и служащих.		
Тема 3. Условия труда, причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний.	Содержание учебного материала		4	2
	3.1	Факторы влияющие на условия труда работающих. Метеорологические, производственные факторы, химические вредные факторы, физические, биологические.		
	3.2	Методы изучения причин производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастный случай на производстве. Расследование несчастных случаев на производстве, порядок их оформления и учета.		
	3.3	Возмещение вреда, причиненного работникам увечьем или профессиональным заболеванием. Обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний.		
	3.4	Аттестация рабочих мест по условиям труда.		
	Содержание учебного материала		6	

Тема 4. Требования безопасности при приготовлении блюд и кулинарных изделий	4.1	<p>Характеристика условий труда повара Специфика условий труда повара. Сведения о случаях производственного травматизма и профессиональных заболеваниях при приготовлении блюд и кулинарных изделий. Основные опасные и вредные производственные факторы, которые могут оказывать неблагоприятное воздействие на повара во время работы. Характеристика неблагоприятного воздействия опасных и вредных производственных факторов на организм человека. Производственные ситуации, представляющие наибольшую опасность для повара.</p>		2
	4.2	<p>Требования безопасности при приготовлении блюд и кулинарных изделий Действия повара перед началом работы. Порядок действий повара перед началом работы в горячем цеху. Требования к исправности и прочности крепления применяемого оборудования, в надежности крепления ручек наплитных котлов, к уровню воды по контрольному кранику или мерному стеклу в пароводяной рубашке пищеварочных котлов, к правильности установки пределов регулирования давления в пароводяной рубашке котлов по электроконтактному манометру, к наличию и целостности ограждающих поручней, величине деформации настила, отсутствию трещин на поверхности конфорок плит, мармитов, к исправности прижимных пружин дверец жарочных и пекарных камер теплового оборудования, к наличию подовых листов в камерах пекарских шкафов, к исправности поплавкового устройства, разборного крана электрокипятильника. Порядок действий повара перед началом работы в холодном цеху. Требования к надежности закрепления сменных механизмов на корпусе электрического привода, к правильности сборки машин для резки овощей, к исправности блокировок там, где они предусмотрены, к надежности и правильности крепления ножей и гребенок к сменным дискам овощерезательной машины. Порядок действий повара перед началом работы в мясном цехе. Требования к целостности металлической защитной нагрудной сетки, металлической трехпальцевой перчатки, к исправности разрубного топора, к исправности ножей и мусатов, наличию предохранительных выступов на рукоятках ножей, предупреждающих соскальзывание и порезы рук при обвалке и жиловке мяса и птицы, к устойчивости на фундаменте или рабочем столе мясорубки и другого оборудования, к целостности лопастей фаршемешалки и отсутствию в них заусениц и трещин, к исправности блокировки, исключающей возможность работы при открытых крышках куттера и фаршемешалки. Порядок действий повара перед началом работы в кондитерском цехе. Требования к наличию и целостности предохранительной решетки в загрузочной воронке просеивательной машины, к наличию и исправности защитных крышек, щитков, устройств, удерживающих крышки и щитки в открытом положении, а также к исправности действия блокирующего устройства, выключающего электропривод при поднятии крышки и щитков тестомесильной машины, к надежности работы блокировочного устройства тестораскаточной машины, к исправности прижимных пружин дверец пекарских шкафов. Запрещение допускать работу стационарных пищеварочных котлов и другого оборудования без нагрузки. Меры предосторожности при открытии дверец камеры пароварочного аппарата или пекарского шкафа. Требования безопасности при снятии, установке и переноске наплитных котлов с горячей жидкостью. Запрещение включать плиту для обогрева помещения, сушить над плитой одежду, тряпки и т.п., нагревать на плите легковоспламеняющиеся и горючие жидкости. Меры предосторожности при передвижении наплитной посуды по поверхности плиты. Меры безопасности при укладке полуфабрикатов на разогретые сковороды и противни. Меры предосторожности при открывании крышек наплитной посуды с горячей пищей. Требования безопасности при установке котлов и других емкостей.</p>		

		<p>Запрещение переносить котлы с горячей жидкостью, наполненные более чем на 2/3 объема, а также использовать посуду с выпуклым дном. Запрещение производить транспортировку котла с ножом (инвентарем, инструментом) в руках; при этом не следует прижимать к себе при переноске котел с горячей пищей. Запрещение открывать кран уровня воды и заливать воду в пароводяную рубашку нагретого пищеварочного котла. Действия повара перед открытием крышки автоклава. Меры предосторожности при очищении ножа отсекателя блинной ленты. Меры безопасности при заливании жира в сковороду, фритюрницу и др. Запрещение допускать включения теплового оборудования на максимальную и среднюю мощность без загрузки.</p> <p>Требования безопасности при посадке и выборке форм и листов из жарочных шкафов, при укладывании листов и форм на тележку или передвижной стеллаж. Запрещение вешать ведра, чайники и другие емкости на разборный кран электрокипятильника. Требования безопасности при работе на электрических сковородах. Запрещение нарезать продукты вручную навесу.</p> <p>Запрещение пользоваться битой посудой, имеющей сколы, трещины.</p> <p>Меры предосторожности при загрузке продуктов в овощерезательную машину.</p> <p>Запрещение носить нож в руках острием вперед. Запрещение пользоваться ножами, имеющими качающиеся, непрочно закрепленные или тупые лезвия, а также грязные и скользкие рукоятки. Меры предосторожности при загрузке продукта в загрузочную воронку. Запрещение проталкивать застрявшие куски продукта в загрузочной воронке машины вручную, а также проверять качество заточки ножей руками. Требования безопасности при эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов. Меры безопасности при разрубке и разделке мяса. Запрещение пользоваться для опаливания птицы паяльными лампами и другими подобными горелками. Меры безопасности при работе на фаршемешалке. Запрещение пользоваться открытым огнем в помещении, где производится работа с мукой, сахаром, крахмалом. Требования безопасности при работе на тестомесильной машине. Меры предосторожности при отборе проб и выгрузке готового теста.</p> <p>Запрещение во время работы месильного рычага соскребать со стенок дежи прилипшее тесто различными предметами (скобами, лопатками). Требования безопасности при работе на взбивальной машине. Меры предосторожности при загрузке резервуара взбивальной машины. Запрещение добавлять продукты во время работы взбивальной машины. Меры безопасности при отборе проб и выгрузке продуктов из резервуара взбивальной машины. Требования безопасности при работе на татораскаточной машине. Запрещение при работе на ореходробилке перемешивать орехи руками.</p> <p>Требования безопасности при работе на бисквиторезательной машине. Меры безопасности при снятии и переносе котлов и бачков с горячим сахарным сиропом. Требования безопасности при работе у пекарских шкафов. Меры безопасности при использовании контрольно-измерительными приборами и оборудованием. Требования безопасности при разборке, мойке, чистке остывшего оборудования.</p> <p>Меры предосторожности при извлечении шнека из мясорубки. Меры безопасности при чистке камер электрошкафа. Допустимые нормы перемещения тяжестей вручную.</p>		
	4.3	Индивидуальные средства защиты, применяемые при выполнении сварочных работ.		
		Практические занятия.	1	
		Использование различных средств индивидуальной защиты.		3
		Содержание учебного материала		
Тема 5 Электробезопасность на рабочем месте.	5.1	Действие электрического тока на организм человека. Классификация помещений и видов работ по степени поражения электротоком.	3	2

	5.2	Безопасное проведение работ вблизи с электроустановками, правила организации труда вблизи с оголенными проводами. Требования безопасности при эксплуатации ручных электрических машин и инструментов.		
	5.3	Основные меры защиты от поражения электрическим током. Первая помощь пострадавшему в результате удара током. Методика спасения человека, реанимация, доставка человека до скорой помощи. Опасные факторы поражения током.		
	Практические занятия. Первая помощь пострадавшему в результате удара током. Отработка методики реанимации человека.		1	
Тема 6. Основы пожарной безопасности	Содержание учебного материала			
	6.1	Причины возникновения пожаров. Основные мероприятия пожарной защиты.	3	2
	6.2	Горение и свойства веществ, характеризующие их пожарную опасность. Средства пожаротушения, пожарная сигнализация.		
	6.3	Предупреждающие мероприятия, правила поведения во время пожара.		
	Практические занятия. Работа со средствами пожаротушения. Оказание первой помощи при ожогах.		1	
Тема 7. Основы гигиены труда и производственной санитарии.	Содержание учебного материала			
	7.1	Цели и задачи гигиены труда и производственной санитарии. Вредные производственные факторы, основные вредные вещества, их влияние на организм человека. Лечебно-профилактическое питание. Физиология труда. Чередование труда и отдыха. Производственная гимнастика. Основные гигиенические особенности труда по данной профессии	3	2
	7.2	Виды освещения. Освещённость рабочих мест. Правила эксплуатации освещения.		
	7.3	Состав воздуха. Запылённость, шум. Температурный режим. Правила эксплуатации систем отопления и вентиляции.		
Тема 8. Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях	Содержание учебного материала			
	8.1	Понятие первой помощи. Основные принципы предоставления первой помощи. Первая помощь при кровотечении. Классификация кровотечений.	3	2
	8.2	Первая помощь при ушибах, ранениях, переломах, травмах, вывихах и растяжении связок. Сотрясение головного мозга. Ушибы в области позвоночника.		
	8.3	Ожоги, их классификация. Первая помощь при тепловом и солнечном ударах. Реанимация пострадавшего. Искусственное дыхание. Не прямой массаж сердца. Первая помощь при утоплении.		
		Практические занятия Последовательность, принципы и способы оказания первой медицинской помощи. Способы реанимации, подготовка пострадавшего к реанимации. Искусственное дыхание способом «изо рта в рот» или «изо рта в нос»		1
	Дифференцированный зачет		1	3
Всего:			34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Охрана труда

Оборудование учебного кабинета:

- комплект мебели для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- информационный стенд;
- дидактические материалы;
- технические средства обучения; проектор, ПК, мультимедиа.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Основные источники:

1. Беляков, Г.И. Охрана труда и техника безопасности: Учебник для СПО / Г.И. Беляков. - Люберцы: Юрайт, 2016. - 404 с.
2. Графкина, М.В. Охрана труда: Учебник / М.В. Графкина. - М.: Академия, 2018. - 256 с.
3. Ефремова, О.С. Охрана труда. Справочник специалиста / О.С. Ефремова. - М.: Альфа-Пресс, 2015. - 608 с.
4. Карнаух, Н.Н. Охрана труда: Учебник для СПО / Н.Н. Карнаух. - Люберцы: Юрайт, 2016. - 380 с.
5. Коптев, Д.В. Охрана труда в строительстве: Учебное пособие для вузов. / Д.В. Коптев, В.И. Виноградов Д.В. Булыгин. - М.: Альянс, 2016. - 510 с.
6. Коробко, В.И. Охрана труда: Учебное пособие / В.И. Коробко. - М.: Юнити, 2015. - 256 с.
7. Куликов, О.Н. Охрана труда в строительстве: Учебник / О.Н. Куликов. - М.: Academia, 2018. - 16 с.
8. Куликов, О.Н. Охрана труда в строительстве: Учебник / О.Н. Куликов. - М.: Академия, 2015. - 320 с.
9. Минько, В.М. Охрана труда в строительстве: Учебное пособие / В.М. Минько. - М.: Academia, 2017. - 227 с.
10. Минько, В.М. Охрана труда в строительстве: Учебное пособие / В.М. Минько. - М.: Academia, 2018. - 351 с.
11. Михайлов, Ю.М. Охрана труда при работах на высоте. / Ю.М. Михайлов. - М.: Альфа-Пресс, 2016. - 176 с.
12. Михайлов, Ю.М. Охрана труда в строительстве / Ю.М. Михайлов. - М.: Альфа-Пресс, 2016. - 176 с.
13. Попова, Т.В. Охрана труда: учебное пособие / Т.В. Попова. - РнД: Феникс, 2018. - 318 с.
14. Попова, Т.В. Охрана труда: Учебное пособие / Т.В. Попова. - РнД: Феникс, 2016. - 216 с.
15. Пчелинцев, В.А. Охрана труда в строительстве: учебник для вузов. / В.А. Пчелинцев, Д.В. Коптев, Г.Г. Орлов. - М.: Альянс, 2016. - 272 с.
16. Сухачев, А.А. Охрана труда в строительстве (для спо) / А.А. Сухачев. - М.: КноРус, 2018. - 352 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<p align="center">Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</p>	<p align="center">Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<p><i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • работать с учебно-технической, специальной литературой и нормативно-правовыми актами о труде и по охране труда; • выбирать средства индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой работы, профессиональной деятельности; • пользоваться средствами коллективной защиты; • пользоваться первичными средствами пожаротушения; • отличать знаки безопасности; <p><i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • основные понятия и определения охраны труда; • основные законодательные и нормативно-правовые акты РФ о труде и об охране труда; • структуру контроля и управления охраны труда; • нормативно-техническую документацию по технике безопасности, электробезопасности, пожарной безопасности; • виды инструктажей, ответственность за нарушение законодательства об охране труда; • основные мероприятия по предупреждению травматизма; • способы защиты от воздействия опасных и вредных производственных факторов; • мероприятия, предупреждающие опасность поражения электрическим током; • требования безопасности при выполнении сварочных работ; • основные мероприятия по противопожарной защите и первичные средства пожаротушения; 	<p>Письменные проверочные работы, устный опрос, беседа.</p> <p>Выполнение практических заданий, письменная проверка, устная проверка – индивидуальный и фронтальный опрос, дифференцированный зачет.</p>

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91-100	5	отлично

70-90	4	хорошо
менее 70	3	удовлетворительно

Разработчик:

Попова Наталья Владимировна, учитель ГБОУ СКШИ, высшая квалификационная категория.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное образовательное учреждение
«СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»
г. Новотроицка Оренбургской области

462354, г. Новотроицк, ул. Черемных 1^а,

тел./факс. 83537675404

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом
протокол №1 от 30 августа 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

по профессии: «ПОМОЩНИК ПОВАРА»

(наименование учебного предмета (курса))

адаптированная основная программа профессионального обучения для лиц
с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость)

(уровень, ступень образования)

2 года с 01.09.2024 по 01.06.2026

(срок реализации программы)

Составлена на основе адаптированной основной программы профессионального обучения подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с учетом требований профессионального стандарта, утвержденного приказом Минтруда России от 09.03.2022 г. № 113н по профессии «Повар», с учетом психологических особенностей обучающихся.

Количество часов всего: 612, в неделю 1 курс–13 часов; 2 курс–9 часов

Ищенко Наталья Александровна,

учитель трудового обучения

высшей кв. категории

(преподаваемый предмет, квалификационная категория)

г.Новотроицк, 2024

Рабочая программа учебной дисциплины разработана для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего и среднего общего образования по профессии **Помощник повара**, на основе адаптированной основной программы профессионального обучения подготовки квалифицированных рабочих, служащих, профессионального стандарта, утвержденного приказом Минтруда России от 09.03.2022 г. № 113н, с учетом психологических особенностей обучающихся.

Организация - разработчик: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Специальная (коррекционная) школа-интернат» города Новотроицка Оренбургской области

Разработчик: Ищенко Наталья Александровна, учитель трудового обучения ГБОУ СКШИ, высшей квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
	2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	6
	2.2 Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины	8
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
	3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	20
	3.2 Информационное обеспечение обучения	20
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология обработки сырья и приготовления блюд» является частью адаптированной основной программы профессионального обучения квалифицированных рабочих, служащих, разработана на основе Профессионального стандарта, утвержденного приказом Минтруда России от 09.03.2022 г. № 113н, с учетом психологических особенностей обучающихся.

Данные знания позволят обучающимся понять суть приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей.

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

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- формирование знаний по технологии производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, навыков работы с технологической и справочной документацией.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;

- правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

освоить трудовые действия:

- подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;
- подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий;
- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;
- отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка;

освоить необходимые умения:

- проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;
- проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;

- упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;
- проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- производить обработку овощей, фруктов и грибов;
- нарезать и формовать овощи и грибы;
- подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;
- готовить блюда и гарниры из овощей;
- готовить каши и гарниры из круп;
- готовить блюда из яиц;
- готовить блюда и гарниры из макаронных изделий;
- готовить блюда из бобовых;
- готовить блюда из рыбы;
- готовить блюда из морепродуктов;
- готовить блюда из мяса и мясных продуктов;
- готовить блюда из домашней птицы;
- готовить мучные блюда;
- готовить горячие напитки;

- готовить сладкие блюда;
- проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка;
- порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос.

1.5 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 748 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 748 часов

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	748
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	748
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	126
контрольные работы	3
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «КУЛИНАРИЯ»

Наименование разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
I ГОД ОБУЧЕНИЯ				
Тема №1. Общие сведения о пищевых продуктах - 24 часа	Содержание учебного материала:			
	1-3	Ведущая роль повара на ПОП.	3	2
	4	Предмет и задачи курса.	1	2
	5	Химический состав пищевых продуктов.	1	2
	6	Вода. Минеральные вещества.	1	2
	7	Белки. Жиры. Углеводы	1	2
	8	Витамины.	1	2
	9	Ферменты. Прочие вещества.	1	2
	10-11	Энергетическая ценность (калорийность) пищевых продуктов.	2	2
	12	Качество пищевых продуктов и методы его определения.	1	2
	13	Стандартизация пищевых продуктов	1	2
	14-15	Хранение пищевых продуктов.	2	2
	16-17	Консервирование пищевых продуктов.	2	2
	18-19	Естественная убыль пищевых продуктов.	2	2
	20-22	Классификация пищевых продуктов.	3	2
23-24	ЛПЗ №1. Потребительская ценность продовольственных товаров	3	3	
Тема №2. Свежие овощи, грибы и продукты их переработки. МКО	Содержание учебного материала:			
	25-26	Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.	2	2

овощей и грибов - 64 часа	27-29	Общие требования к обработке овощей. Техническое оснащение.	3	2
	30-31	Клубнеплоды.	2	2
	32-34	Обработка клубнеплодов.	3	2
	35-36	Корнеплоды.	2	2
	37-39	Обработка корнеплодов.	3	2
	40-41	Капустные и луковые овощи.	2	2
	42-44	Обработка капустных и луковых овощей.	3	2
	45	Тыквенные овощи.	1	2
	46-47	Томатные овощи.	2	2
	48	Бобовые овощи.	1	2
	49	Зерновые овощи.	1	2
	50-52	Обработка плодовых овощей.	3	2
	53-54	Салатно-шпинатные и пряные овощи.	2	2
	55-57	Обработка салатных, пряных овощей.	3	2
	58-59	Свежие грибы.	2	2
	60-62	Обработка грибов.	3	2
	63-64	Квашеные (соленые) овощи и грибы.	2	2
	65	Сушеные овощи и грибы.	1	2
	66-67	Консервы овощные.	2	2
	68-69	Быстрозамороженные овощи.	2	2
	70-72	ЛПЗ №2. Определение качества консервированных продовольственных товаров.	3	3
	73-76	Обработка консервированных овощей.	4	2
	77-79	Подготовка овощей для фарширования.	3	2
80-82	Требования к качеству и сроки	3	2	

		хранения овощей.		
	83-85	Отходы овощей и их использование.	3	2
	87-88	Полуфабрикаты из овощей.	3	2
Тема №3. Рыба и рыбные продукты. Химический состав и пищевая ценность рыбы. МКО рыбы - 64 часа	Содержание учебного материала:			
	89	Строение тела рыбы.	1	2
	90	Химический состав и пищевая ценность рыбы.	1	2
	91-92	Основные семейства промысловых рыб.	2	2
	93	Живая рыба.	1	2
	94	Охлажденная рыба.	1	2
	95	Мороженая рыба.	1	2
	96	Соленая рыба.	1	2
	97	Копченая рыба.	1	2
	98-99	Балычные изделия. Рыбные консервы. Икра.	2	2
	100-101	Нерыбные пищевые продукты моря	2	2
	102-104	ЛПЗ №3. Ассортимент рыбных консервов и органолептическая оценка их качества.	3	3
	105-108	Санитарно – гигиенические требования к обработке сырья. Техническое оснащение.	4	2
	109-112	МКО рыбы.	4	2
	113-116	Размораживание рыбы	4	2
117-120	Обработка чешуйчатой рыбы	4	2	
121-124	Обработка бесчешуйчатой рыбы	4	2	
125-	Особенности обработки некоторых	4	2	

	128	видов рыб		
	129-132	Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	4	2
	133-136	Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее	4	2
	137-140	Обработка рыбы для фарширования	4	2
	141-142	Обработка пищевых рыбных отходов и их использование	2	2
	143-144	Требование к качеству и сроки хранения полуфабрикатов	2	2
	145-152	Обработка морепродуктов	8	2
Тема №4. Химический состав и пищевая ценность мяса. Обработка мяса и мясопродуктов- 47 часов	Содержание учебного материала:			
	153-154	Мясо убойных животных. Химический состав и пищевая ценность мяса.	2	2
	155	Ткани мяса. Классификация мяса.	1	2
	156	Характеристика качества мяса и его хранение.	1	2
	157	Мясные полуфабрикаты.	1	2
	158	Субпродукты.	1	2
	159	Колбасные изделия. Мясокопчености.	1	2
	160	Мясные консервы.	1	2
	161	ЛПЗ № 4. Ассортимент мясных консервов и органолептическая оценка их качества.	1	3
	162	ЛПЗ №5. Органолептическая оценка качества колбасных изделий.	1	3
163-166	Санитарно – гигиенические требования к обработке сырья. Техническое оснащение.	4	2	
167-170	МКО мяса.	4	2	

	171-174	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.	4	2
	175-178	Приготовление мясных полуфабрикатов.	4	2
	179-182	Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туш.	4	2
	183-186	П\ф из баранины и свинины.	4	2
	187-190	Приготовление котлетной и рубленой массы и п/ф из нее.	4	2
	191-194	Обработка субпродуктов.	4	2
	195-198	Требования к качеству и сроки хранения п/ф из мяса.	4	2
	199	Контрольная работа №1.	1	2
Тема №5. Химический состав и пищевая ценность с\х птицы. Обработка с\х птицы - 25 часов	Содержание учебного материала:			
	200-202	Мясо птицы.	3	2
	203-206	Санитарно – гигиенические требования к обработке сырья. Техническое оснащение.	4	2
	207-210	МКО с\х птицы.	4	2
	211-214	Заправка птицы.	4	2
	215-218	П/ф из птицы.	4	2
	219-222	Обработка субпродуктов птицы.	4	2
	223-224	Требования к качеству и сроки хранения п/ф из птицы.	2	2
Тема №6. Молоко и молочные продукты – 10 часов	Содержание учебного материала:			
	225	Молоко и молочные продукты.	1	2
	226	Молоко коровье.	1	2
	227	Сливки. Сухие молоко и сливки.	1	2

	228	Сгущенные молоко и сливки	1	2
	229-230	Кисломолочные продукты.	2	2
	231-232	Сыры.	2	2
	233-234	ЛПЗ №6. Изучение ассортимента и качества сыров.	2	3
Тема №7. Способы тепловой кулинарной обработки продуктов – 10 часов	Содержание учебного материала:			
	235-236	Значение тепловой обработки	2	2
	237-238	Основные способы тепловой обработки	2	2
	239-240	Комбинированные способы тепловой обработки	2	2
	241-242	Вспомогательные способы тепловой обработки	2	2
	243-244	Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки	2	2
Тема №8. Пищевые жиры – 8 часов	Содержание учебного материала:			
	245	Пищевые жиры.	1	2
	246-247	Растительные масла.	2	2
	248-249	Масло коровье. Животные топленные жиры.	2	2
	250	Маргарин. Кулинарные жиры.	1	2
	251-252	ЛПЗ №7. Органолептическая оценка качества жиров.	2	3
Тема №9. Вкусовые продукты – 6 часов	Содержание учебного материала:			
	253-255	Пряности. Приправы.	3	2
	256-258	Поваренная соль. Пищевые кислоты.	3	2
Тема №10. Супы - 40 часов	Содержание учебного материала:			
	259-262	Общие сведения о супах.	4	2

	263-266	Приготовление бульонов.	4	2
	267-270	Заправочные супы.	4	2
	271-274	Супы молочные.	4	2
	275-278	Супы – пюре.	4	2
	279-282	Прозрачные супы.	4	2
	283-286	Сладкие супы.	4	2
	287-290	Холодные супы.	4	2
	291-292	Требования к качеству супов и сроки их хранения.	2	2
	Практические занятия			
	293-298	Практическое занятие №1. Приготовление фирменных супов.	6	3
Тема №11. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий – 40 часов	Содержание учебного материала:			
	299	Химический состав и энергетическая ценность крупы.	1	2
	300-301	Ассортимент крупы. Требования к качеству.	2	2
	302	Химический состав и энергетическая ценность макаронных изделий.	1	2
	303-304	Ассортимент макаронных изделий. Требования к качеству.	2	2
	305-306	ЛПЗ №8. Органолептическая оценка качества макаронных изделий.	2	3
	307-308	Изменения при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий.	2	2
	309-312	Подготовка круп к варке.	4	2
	313-316	Каши.	4	2

	317-320	Блюда из каш.	4	2	
	321-324	Блюда из бобовых.	4	2	
	325-328	Блюда из макаронных изделий.	4	2	
	329-330	Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	2	
	331-332	Условия и сроки хранения блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	2	
Практические занятия					
	333-338	Практическое занятие №2. Приготовление фирменных блюд.	6	3	
Тема №12. Блюда и гарниры из овощей и грибов – 36 часов	Содержание учебного материала:				
	339-341	Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей	3	2	
	342-344	Блюда и гарниры из вареных овощей	3	2	
	345-347	Блюда и гарниры из припущенных овощей	3	2	
	348-350	Блюда и гарниры из жареных овощей	3	2	
	351-353	Блюда и гарниры из тушеных овощей	3	2	
	354-356	Блюда и гарниры из запеченных овощей	3	2	
	357-359	Блюда из грибов	3	2	
	360-362	Блюда из полуфабрикатов	3	2	
	Практические занятия				
	363-368	Практическое занятие №3. Приготовление отварных блюд из овощей: картофель в молоке.	6	3	
369-374	Практическое занятие №4. Блюда из грибов	6	3		

Тема №13. Соусы – 38 часов	Содержание учебного материала:		
	375-376	Общие сведения о соусах.	2 2
	377-380	Приготовление мучных пассеровок и бульонов.	4 2
	381-384	Соусы мясные красные.	4 2
	385-388	Соусы белые на мясном или рыбном бульоне.	4 2
	389-391	Соусы грибные.	3 2
	392-394	Соусы молочные.	3 2
	395-397	Соусы сметанные.	3 2
	398-401	Приготовление соусов без муки. Соусы ячно – масляные и масляные смеси.	4 2
	402-405	Холодные соусы и желе.	4 2
	406-408	Соусы сладкие.	3 2
409-412	Требования к качеству соусов и сроки их хранения.	4 2	
Тема №14. Блюда из рыбы – 30 часов	Содержание учебного материала:		
	413-415	Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы	3 2
	416-418	Рыба отварная	3 2
	419-421	Рыба припущенная	3 2
	422-424	Рыба жареная	3 2
	425-427	Рыба запеченная	3 2
	428-430	Блюда из рыбной котлетной массы	3 2
	431-435	Блюда из морепродуктов	5 2

	436	Контрольная работа №2.	1	2
	Практические занятия			
	437-442	Практическое занятие №5. Приготовление фирменных блюд из рыбы.	6	3
	ИТОГО за I курс 442 часа			
II ГОД ОБУЧЕНИЯ				
Тема №15. Блюда из мяса и мясопродуктов – 42 часа	Содержание учебного материала:			
	1-3	Изменения, происходящие при тепловой обработке мяса.	3	2
	4-6	Отварные мясные блюда.	3	2
	7-9	Припущенные мясные блюда.	3	2
	10-12	Жаренье мяса.	3	2
	13-15	Тушеные мясные блюда.	3	2
	16-18	Запеченные мясные блюда.	3	2
	19-21	Блюда из рубленого мяса.	3	2
	22-24	Блюда из котлетной массы.	3	2
	25-27	Блюда из субпродуктов.	3	2
	28-30	Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения.	3	2
		Практические занятия		
31-36	Практическое занятие №6. Приготовление фирменных блюд из мяса.	6	3	
37-42	Практическое занятие №7. Приготовление фирменных блюд из мяса.	6	3	
Тема №16. Блюда из с\х птицы - 34 часа	Содержание учебного материала:			
	43-46	Общие сведения о блюдах из птицы.	4	2
	47-51	Отварная и припущенная птица.	5	2

	52-56	Жареная птица.	5	2
	57-61	Тушеные блюда из птицы.	5	2
	62-64	Требования к качеству и сроки хранения блюд из птицы.	3	2
Практические занятия				
	65-70	Практическое занятие №8. Приготовление фирменных блюд из птицы.	6	3
	71-76	Практическое занятие №9. Приготовление фирменных блюд из птицы.	6	3
Тема №17. Блюда из яиц - 26 часов	Содержание учебного материала:			
	77-82	Характеристика яичных продуктов.	6	2
	83-86	Варка яиц.	4	2
	87-90	Жареные блюда.	4	2
	91-94	Запеченные блюда.	4	2
	95-96	Требования к качеству блюд из яиц и сроки их хранения.	2	2
	Практические занятия			
	97-102	Практическое занятие №10. Приготовление фирменных блюд.	6	3
Тема №18. Блюда из творога - 21 час	Содержание учебного материала:			
	103-106	Характеристика блюд из творога.	4	2
	107-110	Холодные блюда из творога.	4	2
	111-114	Горячие блюда из творога.	4	2
	115-116	Требования к качеству блюд из творога и сроки их хранения.	2	2
	Практические занятия			
	117-122	Практическое занятие №11. Приготовление фирменных блюд.	6	3

	123	Контрольная работа №3.	1	2
Тема №19. Холодные блюда и закуски - 55 часов	Содержание учебного материала:			
	124-127	Значение холодных блюд и закусок.	4	2
	128-131	Подготовка продуктов для холодных блюд.	4	2
	132-135	Бутерброды.	4	2
	136-139	Салаты.	4	2
	140-143	Винегреты.	4	2
	144-147	Овощные и грибные блюда и закуски.	4	2
	148-151	Блюда и закуски из яиц.	4	2
	152-155	Рыбные блюда и закуски.	4	2
	156-159	Мясные блюда и закуски.	4	2
	160-163	Горячие закуски.	4	2
	164-166	Требования к качеству холодных блюд, закусок и сроки их хранения.	3	2
	Практические занятия			
167-172	Практическое занятие №12. Приготовление фирменных блюд.	6	3	
173-178	Практическое занятие №13. Приготовление фирменных блюд.	6	3	
Тема №20. Сладкие блюда - 46 часов	Содержание учебного материала:			
	179-182	Характеристика сладких блюд.	4	2
	183-184	Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия.	2	2
	185-186	Повидло, джемы, варенье, цукаты.	2	2
187-	Какао - порошок	2	2	

	188			
	189-190	ЛПЗ №9. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия. Оценка качества.	2	3
	191-194	Натуральные свежие фрукты и ягоды.	4	2
	195-198	Приготовление компотов.	4	2
	199-201	Желирующие вещества	3	2
	202-204	Пищевые красители	3	2
	205-208	Желированные блюда.	4	2
	209-212	Горячие сладкие блюда.	4	2
	213-216	Сладкие блюда из концентратов.	4	2
	217-218	Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.	2	2
	Практические занятия			
	219-224	Практическое занятие №14. Приготовление фирменных блюд.	6	3
Тема №21. Напитки - 28 часов	Содержание учебного материала:			
	225-228	Общие сведения о напитках.	4	2
	229-232	Чай.	4	2
	233-236	Кофе, какао, шоколад.	4	2
	237-240	Холодные напитки.	4	2
	Практические занятия			
	241-246	Практическое занятие №15. Приготовление фирменных блюд.	6	3
	247-252	Практическое занятие №16. Приготовление фирменных блюд.	6	3

Тема №22. Изделия из теста - 54 часа	Содержание учебного материала:			
	253-256	Значение изделий из теста.	4	2
	257-260	Способы разрыхления теста.	4	2
	261-264	Подготовка сырья.	4	2
	265-268	Дрожжевое тесто.	4	2
	269-272	Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке.	4	2
	273-276	Изделия из теста.	4	2
	277-280	Тесто для блинов и оладий.	4	2
	281-284	Бездрожжевое (пресное) тесто.	4	2
	285-288	Приготовление фаршей.	4	2
	289-291	Мучные изделия пониженной калорийности.	3	2
	292-294	Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения.	3	2
	Практические занятия			
	295-300	Практическое занятие №17. Приготовление фирменных блюд.	6	3
301-306	Практическое занятие №18. Приготовление фирменных блюд.	6	3	
ИТОГО за II курс обучения: 306 часов				
ИТОГО за курс обучения: 442 + 306= 748				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета кулинарии.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект мебели для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- информационный стенд;
- тематический стенд;
- дидактические материалы;
- технические средства обучения: проектор, ПК, мультимедиа.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Кулинария: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Н.А. Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017
2. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2006.
3. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. «Технология приготовления пищи» Изд. центр «Академия», 2007.
4. Матюхина З.П.; Королькова Э.П., Товароведение пищевых продуктов, (учебник): проф-обр. издат. 2010-272с.

Справочники:

- 1.Технология приготовления пищи: справочник технолога /Под ред. В.В. Усова – М.: Изд. центр «Академия», 2010.

Дополнительные источники:

- 1.Учебники и учебные пособия:
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.
3. Отосинова В. Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров / Серия «Учебники и учебные пособия». - Ростов н/Д.; Феникс, 2003. -288с.
4. Карташова Л. В. Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению

продовольственных товаров. Под ред. Профессора М. А. Николаевой: Учебное пособие для ссузов - М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2004-320 с.

1. Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru.](http://povary.ru.), [http:// vkus.by](http://vkus.by).

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Обобщенные трудовые функции	Результаты обучения (усвоенные знания, освоенные трудовые действия, умения)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	<p>усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; • требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; • технология подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; • технология приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; 	<p>Устный опрос</p> <p>Тестирование</p> <p>Контрольная работа</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; • правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; • методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; • принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; <p><u>ТРУДОВЫЕ ДЕЙСТВИЯ:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; • обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; • подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий; • приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; • выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; • упаковка блюд и кулинарных 	<p>Наблюдение в ходе проведения практических и лабораторных работ</p>
--	---	---

	<p>изделий для доставки и на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> • отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка; <p><u>умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; • проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; • чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; • упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; • проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • производить обработку овощей, фруктов и грибов; • нарезать и формовать овощи и грибы; • подготавливать плоды для 	<p>Наблюдение в ходе проведения практических и лабораторных работ</p>
--	--	---

	<p>приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> • подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты; • готовить блюда и гарниры из овощей; • готовить каши и гарниры из круп; • готовить блюда из яиц; • готовить блюда и гарниры из макаронных изделий; • готовить блюда из бобовых; • готовить блюда из рыбы; • готовить блюда из морепродуктов; • готовить блюда из мяса и мясных продуктов; • готовить блюда из домашней птицы; • готовить мучные блюда; • готовить горячие напитки; • готовить сладкие блюда; • проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; • порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и 	
--	--	--

	кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос.	
--	--	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91-100	5	отлично
70-90	4	хорошо
менее 70	3	удовлетворительно

Разработчик:

Ищенко Наталья Александровна, учитель трудового обучения ГБОУ СКШИ, высшей квалификационной категории.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное образовательное учреждение
«СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»
г. Новотроицка Оренбургской области

462354, г. Новотроицк, ул.Черемных 1^а,

тел./факс. 83537675404

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом
протокол №1 от 30 августа 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, ГИГИЕНЫ И САНИТАРИИ

адаптированная образовательная программа профессионального обучения
профессии

по

помощник

повара

для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Новотроицк, 2024

Рабочая программа учебной дисциплины разработана для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего и среднего общего образования по профессии *Помощник повара*, на основе адаптированной основной программы профессионального обучения подготовки квалифицированных рабочих, служащих, профессионального стандарта, утвержденного приказом Минтруда России от 09.03.2022 г. № 113н, с учетом психологических особенностей обучающихся.

Организация - разработчик: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Специальная (коррекционная) школа-интернат» города Новотроицка Оренбургской области

Разработчик: Ищенко Наталья Александровна, учитель трудового обучения ГБОУ СКШИ, высшей квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
 - 2.2 Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины
- 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
 - 3.2 Информационное обеспечение обучения
- 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «**Основы физиологии питания, гигиены и санитарии**» является частью адаптированной основной программы профессионального обучения квалифицированных рабочих, служащих, разработана на основе Профессионального стандарта, утвержденного приказом Минтруда России от 09.03.2022 г. № 113н, с учетом психологических особенностей обучающихся.

Данные знания позволят обучающимся понять суть физиологических процессов, происходящих в организме человека при потреблении пищевых продуктов, и критически подойти к выбору пищевых продуктов, технологического процесса производства кулинарной продукции и к составлению рационов питания, что необходимо для правильного понимания роли микробов в развитии пищевых инфекций и отравлений, а также для осуществления мер по их предупреждению.

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

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **формирование** у обучающихся системы знаний о влиянии пищи и ее компонентов на функционирование основных физиологических систем организма;
- **освоение** основных минимальных знаний о физиологии питания, гигиены и санитарии;
- **развитие** потребности в рациональной организации питания различных групп населения для обеспечения здоровья населения, повышение работоспособности людей, улучшения генофонда населения;
- **воспитание** культуры питания и пропаганда здорового образа жизни;
- **формирование** готовности использовать приобретенные знания в повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

освоить трудовые действия:

- обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания

УСВОИТЬ ЗНАНИЯ:

- принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП) в организациях общественного питания;
- требования санитарии и гигиены в организациях питания.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
Контрольные работы	1
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	2

2.2 Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины **ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, ГИГИЕНЫ И САНИТАРИИ**

Наименование разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема № 1. Основы физиологии питания – 16 часов.	Содержание учебного материала:			
	1-2	Общие понятия о пищевых веществах	2	2
	3-4	Процесс пищеварения	2	2
	5-6	Усвояемость пищи	2	2
	7-8	Общее понятие об обмене веществ	2	2
	9-10	Суточный расход энергии человека. Понятие об энергетической ценности пищи	2	2
	11-12	Рациональное сбалансированное питание. Нормы и принципы	2	2
	13-14	Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков	2	2
Тема № 2. Основы микробиологии – 10 часов.	15-16	Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков	2	2
	17-18	Понятие о микроорганизмах	2	2
	19-20	Распространение микробов в природе	2	2
	21-22	Морфология микробов	2	2
	23-24	Физиология микробов. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	2	2
Тема № 3. Пищевые инфекции, пищевые	25-26	Микробиология основных пищевых продуктов	2	2
	27-28	Общее понятие об инфекционных заболеваниях	2	2

отравления глистные заболевания – 16 часов.	29-30	Острые кишечные инфекции	2	2
	31-32	Зоонозы	2	2
	33-34	Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые отравления бактериального происхождения	2	2
	35-36	Микотоксикозы	2	2
	37-38	Пищевые отравления немикробного происхождения	2	2
	39-41	Глистные заболевания	3	2
	42	Контрольная работа №1	1	2
Тема № 4. Основы гигиены и санитарии – 26 часов.	43	Общие понятия о гигиене труда. Рациональная организация трудового процесса.	1	2
	44	Улучшение условий труда на производстве	1	2
	45-46	Предупреждение производственного травматизма и оказание медицинской помощи пострадавшим	2	2
	47-48	Вредные привычки и борьба с ними	2	2
	49-50	Инфекционные заболевания персонала ПОП и их предупреждение	2	2
	51-52	Личная гигиена работников ПОП	2	2
	53-54	Санитарные требования к устройству и содержанию ПОП	2	2
	55-56	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре	2	2
	57-58	Требования к складским помещениям и условиям хранения пищевых продуктов	2	2
	59-60	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, состоянию рабочего места повара	2	2
	61-62	Санитарные требования к МКО	2	2

		продуктов		
	63	Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд	1	2
	64	Санитарно – эпидемиологические требования к реализации готовой продукции	1	2
	65	Санитарно – эпидемиологические требования к обслуживанию потребителей	1	2
	66	Санитарно – эпидемиологический надзор и санитарно – эпидемиологическое законодательство.	1	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета по профессии «Помощник повара»

Оборудование учебного кабинета:

- комплект мебели для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- информационный стенд;
- тематический стенд «Физиология питания, гигиена и санитария»;
- дидактические материалы;
- технические средства обучения: проектор, ПК.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина З.П., Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены. М.:ПРОфОбрИздат, 2000.
2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач.проф.образования/ Т.А. Качурина – М.: Издательский центр «Академия», 2013

3. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. _ М.: ИЦ «Академия», 2018.

Дополнительные источники:

1. www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Обобщенные трудовые функции	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Трудовые действия:	
	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	Наблюдение в ходе проведения практических и лабораторных работ.
	Знания:	
	Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП) в организациях общественного питания. Требования санитарии и гигиены в организациях питания.	Письменные проверочные работы, устный опрос. Тестирование.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91-100	5	отлично
70-90	4	хорошо
менее 70	3	удовлетворительно

Разработчик:

Ищенко Наталья Александровна, учитель трудового обучения ГБОУ СКШИ, высшей квалификационной категории.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное образовательное учреждение
«СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»
г. Новотроицка Оренбургской области

462354, г. Новотроицк, ул.Черемных 1^а,

тел./факс. 83537675404

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом
протокол №1 от 30 августа 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННО ПИТАНИЯ

адаптированная образовательная программа профессионального обучения
профессии

по
помощник

повара

для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Новотроицк, 2024

Рабочая программа учебной дисциплины разработана для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего и среднего общего образования по профессии Помощник повара, на основе адаптированной основной программы профессионального обучения подготовки квалифицированных рабочих, служащих, профессионального стандарта, утвержденного приказом Минтруда России от 09.03.2022 г. № 113н, с учетом психологических особенностей обучающихся.

Организация - разработчик: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Специальная (коррекционная) школа-интернат» города Новотроицка Оренбургской области

Разработчик: Ищенко Наталья Александровна, преподаватель трудового обучения ГБОУ СКШИ, высшей квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
 - 2.2 Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины
- 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
 - 3.2 Информационное обеспечение обучения
- 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» является частью адаптированной основной программы профессионального обучения квалифицированных рабочих, служащих, разработана на основе Профессионального стандарта, утвержденного приказом Минтруда России от 09.03.2022 г. № 113н, с учетом психологических особенностей обучающихся.

Данные знания позволят обучающимся понять назначение и устройство оборудования ПОП, и ответственно подойти к выбору оборудования, технологического процесса производства кулинарной продукции, что необходимо для правильной организации рабочего места.

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

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

теоретическое изучение и практическое освоение обучающимися материально-технической оснащённости предприятий общественного питания, механизации и автоматизации основных технологических процессов, выбора и эксплуатации всех видов оборудования.

Задачи дисциплины:

- **освоение** основных минимальных знаний об оборудовании ПОП;
- **развитие** потребности в изучении последних достижений научно-технического прогресса в отрасли;
- **формирование** готовности использовать приобретенные знания в повседневной жизни.

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

умения:

- выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;
- проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- использовать посудомоечные машины;
- пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным

комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами);

- чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования

знания:

- назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
Лабораторные и практические занятия	26
Контрольные работы	1
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	2

2.2 Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Наименование разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема № 1. Общие сведения об оборудовании – 4 часа.	Содержание учебного материала:			
	1	Классификация оборудования, используемого на ПОП.	1	2
	2	Требования к материалам, используемым для изготовления машин.	1	2
	3	Основные части и детали машин.	1	2
Тема № 2. Весоизмерительное и контрольно-кассовое оборудование – 4 часа.	4	Техническая документация машин.	1	2
	5	Классификации весоизмерительного оборудования. Понятие о взвешивании веса и массы.	1	2
	6	Основные сведения о весах электронных.	1	2
Тема № 3. Универсальные приводы – 3 часа.	7-8	ЛПЗ № 1. Устройство, весов различных типов, принцип действия, правила эксплуатации весоизмерительного оборудования.	2	3
	Содержание учебного материала:			
	9	Классификация универсальных приводов.	1	2
	10	Правила эксплуатации и техники безопасности универсальных приводов.	1	2
Тема № 4. Оборудование для обработки овощей – 5 часов.	11	Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных приводов.	1	2
	Содержание учебного материала:			
	12	Картофелеочистительные машины.	1	2
	13	Овощерезательные машины.	1	2
	14	Протирорезательные машины.	1	2

	Лабораторно – практические занятия			
	15-16	ЛПЗ №2. Изучение устройства, принципа работы и правил эксплуатации овощерезательной машины. Приобретение эксплуатационных навыков.	2	3
Тема № 5. Оборудование для обработки мяса и рыбы – 5 часов.	Содержание учебного материала:			
	17	Классификация оборудования для обработки мяса и рыбы. Мясорубки.	1	2
	18	Фаршемешалки. Машины для рыхления мяса.	1	2
	19	Рыбоочистительные машины.	1	2
	Лабораторно – практические занятия			
	20-21	ЛПЗ №3. Изучение устройства, принципа работы и правил эксплуатации мясорубки. Приобретение эксплуатационных навыков.	2	3
Тема № 6. Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов – 5 часов.	Содержание учебного материала:			
	22	Классификация машин для приготовления теста.	1	2
	23	Просеивательные машины. Тестомесильные и тестораскаточные машины.	1	2
	24	Взбивальные машины.	1	2
	Лабораторно – практические занятия			
	25-26	ЛПЗ №4. Изучение устройства, принципа работы и правил эксплуатации оборудования для приготовления и обработки теста. Приобретение эксплуатационных навыков.	2	3
Тема № 7. Оборудование для нарезания хлеба и гастрономических продуктов – 5 часов.	Содержание учебного материала:			
	27	Машины для нарезания гастрономических продуктов.	1	2
	28	Машины для нарезания хлеба.	1	2

	Лабораторно – практические занятия			
	29-30	ЛПЗ №5. Изучение устройства, принципа работы и правил эксплуатации машины для нарезания гастрономических продуктов. Приобретение эксплуатационных навыков.	2	3
	31	Контрольная работа №1	1	2
Тема № 8. Общие сведения о тепловом оборудовании – 2 часа.	Содержание учебного материала:			
	32	Классификация теплового оборудования.	1	2
	33	Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования.	1	2
Тема № 9. Пищеварочные котлы и пароварочные аппараты – 7 часов.	Содержание учебного материала:			
	34	Классификация и устройство пищеварочных котлов.	1	2
	35	Аппараты пароварочные электрические.	1	2
	36	Электрические кофеварки.	1	2
	Лабораторно – практические занятия			
	37-38	ЛПЗ №6. Изучение устройства, принципа работы и правил эксплуатации пароварочных электрических аппаратов. Приобретение эксплуатационных навыков.	2	3
	39-40	ЛПЗ №7. Изучение устройства, принципа работы и правил эксплуатации электрокофеварки. Приобретение эксплуатационных навыков.	2	3
Тема № 10. Аппараты для жаренья и выпечки – 7 часов.	Содержание учебного материала:			
	41	Сковороды. Фритюрницы.	1	2
	42	Жарочные и пекарные шкафы.	1	2
	43	Высокочастотные шкафы.	1	2
	Лабораторно – практические занятия			
44-45	ЛПЗ №8. Изучение устройства, принципа работы и правил эксплуатации сковороды	2	3	

		электрической. Приобретение эксплуатационных навыков.		
	46-47	ЛПЗ. №9. Изучение устройства, принципа работы и правил эксплуатации жарочного шкафа. Приобретение эксплуатационных навыков.	2	3
Тема № 11. Варочно-жарочное оборудование – 4 часа.	Содержание учебного материала:			
	48	Классификация варочно-жарочного оборудования.	1	2
	49	Плиты электрические.	1	2
	Лабораторно – практические занятия			
	50-51	ЛПЗ №10. Изучение устройства, принципа работы и правил эксплуатации электроплит. Приобретение эксплуатационных навыков.	2	3
Тема № 12. Оборудование для раздачи пищи – 5 часов.	Содержание учебного материала:			
	52	Классификация оборудования для раздачи пищи.	1	2
	53	Мармиты.	1	2
	54	Линии самообслуживания.	1	2
	Лабораторно – практические занятия			
55-56	ЛПЗ №11. Изучение устройства, принципа работы и правил эксплуатации мармитов. Приобретение эксплуатационных навыков.	2	3	
Тема № 13. Холодильное оборудование – 4 часа.	57	Общие сведения о холодильном оборудовании. Способы охлаждения.	1	2
	58	Холодильные машины. Холодильные прилавки и витрины.	1	2
	Лабораторно – практические занятия			
	59-60	ЛПЗ №12. Изучение устройства, принципа работы и правил эксплуатации холодильных машин. Приобретение эксплуатационных навыков.	2	3

Тема № 14. Посудомоечные машины – 2 часа.	61	Понятие о посудомоечных машинах. Классификация посудомоечных машин.	1	2
	62	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности посудомоечной машины.	1	2
Тема №15. Контрольно-кассовое оборудование и программно-аппаратный комплекс для приема к оплате платежных карт – 6 часов.	63-64	Кассовые аппараты	2	2
	65-66	ЛПЗ №13. Принцип действия, правила эксплуатации электронных контрольно-кассовых машин	2	3
	67-68	Дифференцированный зачёт	2	2
		Итого за год	68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета по профессии «Помощник повара»

Оборудование учебного кабинета:

- комплект мебели для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- информационный стенд;
- тематический стенд «Оборудование предприятий общественного питания»;
- дидактические материалы;
- технические средства обучения; проектор, ПК, мультимедиа.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / В.П. Золин. – 12 –е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. -320с

2. Усов В.В.. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб.Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования//В.В. Усов. – 12-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014-432с.

Дополнительные источники:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торгового и общественного питания: учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования?М.И. ботов, В.Д. Елхина.-М.: Издательский центр «Академия», 2014-432с.
2. Беляев М.И. Оборудование предприятий общественного питания.- М.: Экономика, 2006.
3. Богачев М.К. и др. Механическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2006.
4. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: справочник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования /В.Д.Елхина. – 4-е изд., доп.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.-336с.
5. Здобнов А.И. и др. сборник рецептов блюд и кулинарных изд.:для предприятий общественного питания-к.:а.с.к. 2006-656с.
6. Лазерсон И. Классические этюды: Рецептура европейской кухни. – СПб.: Питер, 2007.
7. Оборудование торговых предприятий: Учеб. для нач. проф. образования/ Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова, Н.М. Филиппова. – М.: ПрофОбрИздат, 2001.-128с.
8. Усов В.В.- Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования /М.: Издательский центр «Академия», 2007-608с. - (Основы кулинарного мастерства).

Интернет-ресурсы:

- 1.<http://search.photo.qip.ru> – ассортимент мясорубок
- 2.<http://www.bestreferat.ru/referat-145958.html>
- 3.<http://www.twirpx.com/files/food/catering/?show=recent>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Обобщенные трудовые функции	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3
<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара</p>	<p>Умения:</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им.</p> <p>Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Использовать посудомоечные машины;</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами).</p> <p>Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования</p> <p>Знания:</p> <p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков</p>	<p>- устный опрос;</p> <p>- тестирование по теме.</p> <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: на лабораторно - практических занятиях - при выполнении работ на различных этапах производственной практики</p>

	и кулинарных изделий, правила ухода за ними.	
--	--	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91-100	5	отлично
70-90	4	хорошо
менее 70	3	удовлетворительно

Разработчик:

Ищенко Наталья Александровна, учитель трудового обучения ГБОУ СКШИ, высшей квалификационной категории.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное образовательное учреждение
«СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»
г. Новотроицка Оренбургской области

462354, г. Новотроицк, ул.Черемных 1^а,

тел./факс. 83537675404

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом
протокол №1 от 30 августа 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.06 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

адаптированная образовательная программа профессионального обучения
профессии

по
помощник

повара

для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Новотроицк, 2024

Рабочая программа учебной дисциплины разработана для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего и среднего общего образования по профессии *Помощник повара*, на основе адаптированной основной программы профессионального обучения подготовки квалифицированных рабочих, служащих, профессионального стандарта, утвержденного приказом Минтруда России от 09.03.2022 г. № 113н, с учетом психологических особенностей обучающихся.

Организация - разработчик: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Специальная (коррекционная) школа-интернат» города Новотроицка Оренбургской области

Разработчик: Ищенко Наталья Александровна, учитель трудового обучения ГБОУ СКШИ, высшей квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
 - 2.2 Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины
- 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
 - 3.2 Информационное обеспечение обучения
- 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «**Организация производства предприятий общественного питания**» является частью адаптированной основной программы профессионального обучения квалифицированных рабочих, служащих, разработана на основе Профессионального стандарта, утвержденного приказом Минтруда России от 09.03.2022 г. № 113н, с учетом психологических особенностей обучающихся.

Данные знания позволят обучающимся понять с учетом современных требований основные направления развития общественного питания, изучить характеристики типов предприятий общественного питания в соответствии с нормативными требованиями, ознакомиться с организацией снабжения, складского хозяйства предприятий общественного питания; организацией работы цехов, раздаточных; изучить основы организации труда на производстве.

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

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

ЦЕЛЮ изучения дисциплины является приобретение теоретических знаний по вопросам производственной, организационно-хозяйственной и контрольно-технологической деятельности предприятий общественного питания. Изучение практических умений по этим вопросам внесено для отработки на производственной практике на предприятиях общественного питания.

При изучении дисциплины учитываются знания, полученные обучающимися при изучении других курсов: «Кулинария», «Санитария», «Оборудование», «Охрана труда» и др.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **освоить:**
трудовые действия:

- подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
Контрольные работы	1
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	2

2.2 Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Наименование разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема № 1. Общественное питание современных условиях – 2 часа.	Содержание учебного материала:			
	1	Основные направления развития общественного питания	1	2
	2	Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании	1	2
Тема № 2. Классификация ПОП, особенности деятельности – 6 часов.	Содержание учебного материала:			
	3	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	1	2
	4-5	Классификация ПОП.	2	2
	6-7	Характеристика типов ПОП.	2	2
	8	Рациональное размещение сети предприятий общественного питания	1	2
Тема № 3. и Организация снабжения складского хозяйства на ПОП – 12 часов.	Содержание учебного материала:			
	9	Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания	1	2
	10-11	Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов	2	2
	12-13	Приемка продовольственных товаров	2	2
	14	Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания	1	2
	15-16	Организация работы складских помещений и требования к ним	2	2
	17-18	Хранение и отпуск продуктов	2	2
	19-20	Организация тарного хозяйства	2	2

Тема № 4. Оперативное планирование производства – 8 часов.	4. Содержание учебного материала:			
	21-22	Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий	2	2
	23-34	Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства	2	2
	25	Виды меню	1	2
	26	Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства	1	2
	27-28	Нормативная документация предприятий общественного питания	2	2
Тема № 5. Организация производства – 32 часа.	5. Содержание учебного материала:			
	29-30	Производственная инфраструктура и ее характеристики	2	2
	31-32	Основные требования к созданию оптимальных условий труда	2	2
	33-34	Организация рабочих мест	2	2
	35-36	Организация работы овощного цеха	2	3
	37-38	Организация работы мясного цеха	2	2
	39-40	Организация работы птицебельного цеха	2	2
	41-42	Организация работы рыбного цеха	2	2
	43-44	Особенности работы мясо-рыбного цеха	2	2
	45-46	Организация работы цеха доработки полуфабрикатов	2	2
	47-48	Организация работы цеха обработки зелени	2	2
	49-50	Организация работы горячего цеха	2	2
	51-52	Организация работы холодного цеха	2	2
53-54	Организация работы кулинарного цеха	2	2	
55-56	Организация работы вспомогательных	2	2	

		производственных помещений		
	57-58	Организация работы раздач	2	2
	59-60	Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража	2	2
Тема № 6. Основы организации труда – 8 часов.	Содержание учебного материала:			
	61	Содержание и значение рациональной организации труда. Основные задачи рациональной организации труда	1	2
	62-63	Основные направления рациональной организации труда	2	2
	64-65	Нормирование труда на предприятиях общественного питания	2	2
	66	Контрольная работа	1	2
	67-68	Дифференцированный зачёт	2	2
		Итого за год	68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета по профессии «Повар»

Оборудование учебного кабинета:

- комплект мебели для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- информационный стенд;
- тематический стенд «Организация производства предприятий общественного питания»;
- дидактические материалы;
- технические средства обучения; проектор, ПК, мультимедиа.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник .-М.: КноРус, 2016.
2. Усов В.В.. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 11-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013

Дополнительные источники:

1. О стандартизации: Закон Российской Федерации №5156-1 от 10.06.93.
2. Сборник технологических нормативов. 1994, 1996гг
3. Бережная И.Г. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» - М: Экономика – 1980 – 296 с.
4. Бутейкис Н.Г. «Организация производства предприятий общественного питания»; Москва, В.Ш., 1985
5. Татарская Л, Бутейкис Н. «Технология приготовления и организация производства блюд»; Ростов на Дону, Феникс, 2001

Интернет-ресурсы:

1. http://tourlib.net/books_tourism/radchenko5-16.htm

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Трудовые действия:	
подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: при выполнении работ на различных этапах производственной практики.
	Проверка конспектов лекций, самостоятельных работ. Проверочные работы по темам. Различные формы опроса на аудиторных занятиях. Рефераты, доклады по заданным темам.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91-100	5	отлично
70-90	4	хорошо
менее 70	3	удовлетворительно

Разработчик:

Ищенко Наталья Александровна, учитель трудового обучения ГБОУ СКШИ, высшей квалификационной категории.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное образовательное учреждение
«СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»
г. Новотроицка Оренбургской области

462354, г. Новотроицк, ул.Черемных 1^а,

тел./факс. 83537675404

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом
протокол №1 от 30 августа 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**АУД.01 СОЦИАЛЬНАЯ РЕАБИЛИТАЦИЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

адаптированная образовательная программа профессионального обучения
профессии

по

помощник

повара

для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Новотроицк, 2024

Рабочая программа учебной дисциплины разработана для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего и среднего общего образования по профессии «Помощник повара», на основе основной программы профессионального обучения подготовки квалифицированных рабочих, служащих с учетом психологических особенностей обучающихся.

Организация - разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение «Специальная (коррекционная) школа-интернат» города Новотроицка Оренбургской области

Разработчик: Воробьева Оксана Валерьевна, социальный педагог ГБОУ СКШИ, высшая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	
2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины.....	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению...	
3.2. Информационное обеспечение обучения.....	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Социальная реабилитация лиц с ограниченными возможностями здоровья» является частью адаптированной основной программы профессионального обучения подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии «Помощник повара» для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования из числа выпускников специального (коррекционного) образовательного учреждения для воспитанников с ограниченными возможностями здоровья (обучающихся с умственной отсталостью).

Данная дисциплина основана на необходимости изучения комплекса мер, направленных на восстановление умений и навыков нуждающихся граждан, их адаптация в социально-средовых условиях; восстановление социального статуса и способности к самостоятельной общественной, семейной, бытовой деятельности граждан с ограниченными возможностями в рамках действующего законодательства, регулирующего вопросы их социальной адаптации и жизнедеятельности.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: адаптированные программы.

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

Целью образования в области социальной реабилитации является формирование целостного представления социальных системах, уровнях и способах управления социальными защитами населения; системных представлений о природе семейно-брачных отношений, о психологических закономерностях функционирования семьи в современном мире, приобретение знаний, позволяющих осуществлять индивидуальный подход при оказании социальной и психологической помощи инвалидам; получении теоретических знаний и приобретение необходимых практических навыков в области социального образования лиц с ограниченными возможностями.

В рамках реализации этой цели настоящая программа ориентируется на решение следующих **задач**:

- научить обучающихся использовать нормы позитивного социального поведения, реализовывать свои права адекватно законодательству;
- дать учащимся представление о механизмах социальной адаптации инвалидов;

- дать представление об основополагающих международных документах, относящихся к правам инвалидов; основах гражданского, семейного, трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов; основные правовых гарантиях инвалидов в области социальной защиты и образования;
- научить анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- научить составлению необходимых заявительных документов, резюме, осуществлению самопрезентации при трудоустройстве;
- научить использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных профессиональных ситуациях.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

знать:

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 12 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>12</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>12</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>6</i>
контрольные работы	<i>-</i>
Итоговая аттестация в форме тестирования	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Социальной реабилитации лиц с ограниченными возможностями здоровья»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень усвоения.
1	2	3	4
Раздел №1. Понятие социальной реабилитации, ее этапы, механизмы, условия.			
Тема №1.1 Теоретические основы социальной реабилитации (1 час)	Содержание учебного материала		
	Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия.	1	1
Раздел № 2. Конвенция ООН о правах инвалидов.			
Тема 2.1. Конвенция ООН о правах инвалидов (1 час)	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №1 Знакомство с Конвенцией ООН о правах инвалидов.	1	2
Раздел № 3. Основы гражданского и семейного законодательства.			
Тема № 3.1. Основы гражданского и семейного законодательства. (4час)	Содержание учебного материала		
	Основы гражданского и семейного законодательства.	1	2
	Практическое занятие №2 Составление и подсчет бюджета семьи	1	3
	Практическое занятие №3 Уход за младенцем	1	3
	Практическое занятие № 4 Правило составления брачного контракта	1	3
Раздел № 4. Основы трудового законодательства			
Тема № 4.1. Трудовое законодательство (3 часа)	Содержание учебного материала		
	Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов	1	2
	Трудоустройство инвалидов	1	1
	Практическое занятие № 5. Деловые бумаги. Заявление. Анкета. Резюме.	1	3
Раздел № 5. Права инвалидов в РФ.			
Тема № 5.1. Нормативна база (2 часа)	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие № 6. Знакомство с Федеральным законом от 24 ноября 1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в РФ»	1	2
	Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации	1	2

Раздел №6. Медико-социальная экспертиза.			
Тема № 6.1. Медико-социальная экспертиза (1 час)			
	Содержание учебного материала		
	Медико-социальная экспертиза. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида. Итоговое тестирование.	<i>1</i>	<i>2,3</i>
	Итого:	<i>12</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-бытовой ориентировки».

Оборудование учебного кабинета:

- комплект мебели для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- информационный стенд;
- дидактические материалы;
- бланки заявлений, анкет, резюме;
- КЗОТ РФ по трудоустройству;
- Семейный кодекс РФ
- технические средства обучения; проектор, ПК, мультимедиа.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Учебная литература (основная):

1. Захарова Т.И. Социальное страхование и социальная защита. Учебно-методический комплекс (Электронный курс) / Захарова Т.И. – Москва: 2010. - 244 с.
2. Соколов В.А. Пенсии по инвалидности и потере кормильца. / Новосибирск: 2010.
3. Диордиева В.А. Гражданское процессуальное право. – Москва: 2011.
4. Муратова С.А. Семейное право: учебник – М.: ЮНИТИ: 2009.
5. Вайсбург В.А. Экономика труда. Учебное пособие – Москва: Омега – Л, 2011. – 367 с.
6. Мачульская Е.Е. Право социального обеспечения. Москва: Книжный мир, 2010.

Учебная литература (для подготовки учителя к урокам):

1. Карачаев Д.Г. Трудовой кодекс РФ с постановочной судебной практикой – Н: 2008.
2. Карпова Н.В. Экономика и социология труда: Старый Оскол: (б.и.), 2008. – 367 с.
3. Мазунина М.В. Рынок труда – Киров: 2014.
4. Агибалова В.О. Гражданское право. Учебно-методическое пособие – Москва 2012.
5. Журавлев А.Л. Социальная психология М.: ФОРУМ – ИНФРА – М, 2008.
6. Кривошеева С.К. Законодательные основы правового регулирования сферы социального обеспечения в Российской Федерации Москва: 2010.
7. Социальная защита граждан, пострадавших в результате Чернобыльской и других радиационных катастроф и инцидентов: новейшие законодательные и другие нормативные акты, 2005. – 224 с.

Периодические издания

1. Трудовое право: ежемес. практ. журнал –М.: Издательский дом «Управление персоналом» На сайте журнала доступен архив полных текстов. (2009г. , №1-6,3 (Прил.); 2008 г. , №1-12; 2007г., №1-12; 2006г., №1-12)

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения программы предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий.

Результаты обучения (основные умения, полученные навыки)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
- применение норм позитивного социального поведения	<i>Наблюдение за ходом выполнения и оценка результатов практических работ.</i> <i>Наблюдение за действиями учащихся на теоретических и практических занятиях.</i> <i>Практические индивидуальные и групповые занятия упражнения.</i> <i>Итоговый контроль: практическая работа.</i>
-пользование своими правами адекватно законодательству	
- обращение в надлежащие органы за квалифицированной помощью	
-анализ и осознанное применение норм закона с точки зрения конкретных условий их реализации	
- составление необходимых заявительных документов	
Знания:	
- механизмов социальной адаптации	<i>Оценка устного и письменного, фронтального и индивидуального опроса.</i> <i>Оценка тестирования.</i> <i>Карточки задания.</i>
- основополагающих международных документов, относящихся к правам инвалидов	
- основ гражданского и семейного законодательства	
- основ трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов	

Разработчик:

Воробьева Оксана Валерьевна, социальный педагог ГБОУ С(К)ШИ, высшая квалификационная категория.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное образовательное учреждение
«СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»
г. Новотроицка Оренбургской области

462354, г. Новотроицк, ул.Черемных 1^а,

тел./факс. 83537675404

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом
протокол №1 от 30 августа 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**АУД.02 МЕДИЦИНСКАЯ РЕАБИЛИТАЦИЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

адаптированная образовательная программа профессионального обучения
профессии

по
помощник

повара

для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Новотроицк, 2024

Рабочая программа учебной дисциплины разработана для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего и среднего общего образования по профессиям помощник повара на основе адаптированной основной программы профессионального обучения подготовки квалифицированных рабочих, служащих с учетом психологических особенностей обучающихся.

Организация - разработчик:

Государственное бюджетное образовательное учреждение «Специальная (коррекционная) школа-интернат» города Новотроицка Оренбургской области

Разработчик:

Гнедчик Анастасия Сергеевна, учитель музыки и пения ГБОУ СКШИ, высшая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....
	2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....
	2.2.Примерный тематический план и содержания учебной дисциплины.....
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....
	3.1.Требования к минимальному материально- техническому обеспечению.....
	3.2.Информационное обеспечение обучения.....
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Медицинская реабилитация лиц с ограниченными возможностями здоровья» является частью адаптированной основной программы профессионального обучения подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии «помощник повара» для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования из числа выпускников специального (коррекционного) образовательного учреждения для воспитанников с ограниченными возможностями здоровья (обучающихся с умственной отсталостью).

Решение проблемы интеграции и социализации лиц с ограниченными возможностями здоровья в жизни современного общества находится главным образом в области восстановительной медицины, лечебной и адаптивной физической культуры и связано с освоением новых лечебно-практических и восстановительных технологий с целью восстановления функциональных резервов организма, компенсации утраченных функций и повышения уровня здоровья и качества жизни молодёжи с ограниченными возможностями.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы адаптированные программы.

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

Целью образования в области медицинской реабилитации является формирование у обучающихся устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к своему здоровью,

использование приобретенных знаний и умений в повседневной жизни для заботы о собственном здоровье, оказания первой помощи себе и окружающим.

В рамках реализации этой цели настоящая программа ориентируется на решение следующих **задач**:

- воспитание способности противостоять наркомании, пьянству, табакокурению, асоциальному поведению;
- формирование потребности в ЗОЖ;
- воспитание положительного отношения к правильному питанию;
- воспитание желания ухаживать за больным в домашних условиях;
- овладение обучающимися теоретическими знаниями, достаточными для оказания медицинской помощи себе, своей семье;
- обучение практическому применению знаний, полученных при изучении дисциплины:
«Медицинская реабилитация лиц с ограниченными возможностями здоровья».

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- бережно относиться к зрению;
- ухаживать за инфекционными больными в домашних условиях;
- обращаться за помощью в медицинское учреждение;
- правильно ухаживать за кожей рук лица, рук, шеи, ног, волосами.
- проводить гимнастику, упражнения для предупреждения сколиоза;
- оказывать первую помощь до приезда врача;
- готовить напитки из лекарственных трав;
- пользоваться предметами из аптечки матери и ребенка;
- оказывать первую помощь при несчастных случаях.

знать:

- основы здорового образа жизни; факторы, укрепляющие и разрушающие здоровье; вредные привычки и их профилактику;
- причины возникновения инфекционных заболеваний и меры их предупреждения;
- документы, подтверждающие нетрудоспособность: справка и лист нетрудоспособности;
- страховой полис, его назначение, порядок получения;
- листок нетрудоспособности, его назначение;
- женская консультация, её назначение;
- состав домашней аптечки;
- правила охраны зрения;
- правила подбора продуктов питания для здоровья человека, режим питания;
- о значении физических упражнений в жизни человека.

1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 11 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 11 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	11
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	11
в том числе:	
практические занятия	6
Итоговая аттестация в форме тестирования	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины МЕДИЦИНСКАЯ РЕАБИЛИТАЦИЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень усвоения.
1	2	3	4
Раздел № 1 . Основы Здорового Образа Жизни (4 часа)			
Тема 1.1. Личная гигиена. (4 часа)	Содержание учебного материала		
	Личная гигиена. Понятие ЗОЖ. Составляющие ЗОЖ.	1	2
	Употребление табака, алкоголя, наркотиков и их влияние на подростковый организм.	1	2
	Практическая работа № 1 .Выполнение процедур по уходу за кожей лица, рук, ног, волосами.	1	3
	Практическая работа № 2 .Значение осанки для общего здоровья. Формы исправления осанки.	1	3
Раздел № 2. Питание (2 часа)			
Тема 2.1. Основы здорового питания (2 часа)	Содержание учебного материала		
	Значение питания в жизни человека. Пирамида питания.	1	2
	Практическая работа № 3. Составление меню с учетом возрастных и физических особенностей.	1	3
Раздел № 3. Медицинская помощь (5 часов)			
Тема 3.1. Инфекционные заболевания (2 часа)	Содержание учебного материала		
	Инфекционные заболевания. Профилактика гриппа, ОРЗ.	1	2
	Практическая работа № 4 . Уход за больным в домашних условиях. Домашняя аптечка. её состав.	1	2
Тема 3.2. Документы (1 час)	Страховой медицинский полис. Листок нетрудоспособности. Справка. Женская консультация.	1	2
Тема 3.3.Оказание первой помощи (2 часа)	Практическая работа № 5. Оказание первой помощи при вывихах и переломах костей, упражнение в наложении повязок на рану, шин.	1	2
	Практическая работа № 6. Заваривание травяного настоя. Итоговое тестирование.	1	3
Итого		11	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие учебного кабинета социально-бытовой ориентировки.

Оборудование учебного кабинета:

№ п\п	Наименование оборудования	Кол-во
1.	Электрический чайник PHILIPS HD4649	1

-аптечка;

-плакаты;

-косметические средства по уходу за кожей рук, ног, волосами;

-дидактический материал.

Технические средства обучения: -ноутбук.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Бирюкова А.А. Спортивный массаж: учебник для вузов. — М., 2006.
2. Бишаева А.А., Зимин В.Н. Физическое воспитание и валеология: учебное пособие для студентов вузов: в 3 ч. Физическое воспитание молодежи с профессиональной и валеологической направленностью. — Кострома, 2003.
3. Вайнер Э.Н. Валеология. — М., 2002.
4. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида: пособие для учителя/Девяткова Т.А., Кочетова Л.Л., Щербакова А.М.,; под ред.Щербаковой А.М.-М.:Гуманитар.Изд.центр ВЛАДОС, 2004
5. Практические занятия по технологии приготовления пищи/ Павлова Л.В., Смирнова В.А.-М.: Экономика, 1988.
6. Медико- санитарная подготовка учащихся: Учеб. Для сред учеб. заведений/ Завъялов В.Н., Гоголев М.И., и др.; Под ред. Курцева П.А.- М.:Просвещение,1988.

Интернет-ресурсы:

- 1.Центральная отраслевая библиотека по физической культуре и спорту. <http://lib.sportedu.ru/>
2. Министерство спорта <http://minstm.gov.ru/>
3. Сайт спортивных новостей и трансляций спортивных праздников, мероприятий, соревнований - <http://news.sportbox.ru/>
4. Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»- <http://festival.1september.ru/articles>
- 5.Социальная сеть работников образования- <http://nsportal.ru/shkola/fizkultura-i-sport>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения программы предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий.

Результаты обучения (основные умения, полученные навыки)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения: -ухаживать за лицом, ногтями, волосами; -ухаживать за больным в домашних условиях; -выбирать полезные продукты; -составлять меню с учетом пирамиды питания; -готовить напитки из лекарственных трав.	<i>Наблюдение за ходом выполнения и оценка результатов практических работ.</i> <i>Практические индивидуальные и групповые занятия упражнения.</i> <i>Оценка устного и письменного, фронтального и индивидуального опроса.</i> <i>Оценка тестирования.</i> <i>Карточки – задания.</i> <i>Итоговый контроль: тестирование</i>
Знания:	
-способы ухода за ногтями;	
-санитарно- гигиенические правила пользования маникюрными принадлежностями;	
-причины возникновения инфекционных заболеваний;	
-профилактические меры;	
-значение прививок;	
-правила ухода за волосами, кожей лица;	
-как оказать первую медицинскую помощь при несчастных случаях;	
-как измерить температуру тела;	
-какие растения могут использоваться вместо лекарств;	
-как приготовить настой, настойку и отвар.	
-состава домашней аптечки.	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91-100	5	Отлично
70-90	4	Хорошо
менее 70	3	удовлетворительно

Разработчик:

Гнедчик Анастасия Сергеевна, учитель ГБОУ СКШИ, высшая квалификационная категория.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное образовательное учреждение
«СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»
г. Новотроицка Оренбургской области

462354, г. Новотроицк, ул.Черемных 1^а,

тел./факс. 83537675404

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом
протокол №1 от 30 августа 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**АУД.03 ПСИХОЛОГИЧЕСКАЯ РЕАБИЛИТАЦИЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

адаптированная образовательная программа профессионального обучения
профессии

по
помощник

повара

для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Новотроицк, 2024

Рабочая программа учебной дисциплины разработана для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего и среднего общего образования по профессии *помощник повара* на основе адаптированной основной программы профессионального обучения.

Организация - разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение «Специальная (коррекционная) школа-интернат» города Новотроицка Оренбургской области.

Разработчик: Гнедчик Анастасия Сергеевна, педагог-психолог ГБОУ СКШИ, высшая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
2.1	Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	
2.2	Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины	
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	
3.1	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	
3.2	Информационное обеспечение обучения	
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа по «Психологической реабилитации лиц с ограниченными возможностями здоровья» является частью адаптированной основной программы профессионального обучения подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии *помощник повара* для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования из числа выпускников специального (коррекционного) образовательного учреждения для воспитанников с ограниченными возможностями здоровья (обучающихся с умственной отсталостью).

Эти знания пригодятся обучающимся адаптироваться в социуме, сохранять физическое и психическое здоровье, выработать навыки конструктивного общения и уверенного поведения.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: адаптированные программы.

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- развитие и совершенствование саморегуляции;
- поиск и активизация позитивных ресурсов;
- снятие мышечных зажимов – освоение методов релаксации;
- коррекция эмоциональной сферы: снижение тревожности, коррекция страхов, агрессии;
- овладение способами взаимодействия с самим собой и с окружающим миром;
- формирование коммуникативной компетенции и навыков вербального и невербального взаимодействия;
- развитие умения адекватной самооценки;
- формирования коммуникативных навыков общения;
- умение понимать свои эмоциональные состояния и причины их порождающие;
- применения на практике полученных знаний, умений, навыков.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **иметь представление:**

- о характере, темпераменте и способностях личности;
- о самооценке;
- о здоровом образе жизни;

- о природе конфликтов и путях выхода из конфликтной ситуации;
- об индивидуальных особенностях личности и их влиянии на поведение человека;

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

- применять эффективные технологии общения;
- учитывать личностные особенности людей;
- бороться с вредными привычками;
- пользоваться правилами поведения в конфликте;
- применять способы саморегуляции;
- устанавливать и поддерживать контакты с людьми;
- предотвращать и регулировать конфликтные ситуации.

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

- эффективные технологии общения;
- вредные привычки и способы борьбы с ними;
- основные правила общения в коллективе;
- стратегии выхода из конфликтных ситуаций;
- способы саморегуляции и релаксации.

1.5.Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 11 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 11 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>11</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>11</i>
в том числе:	
практические занятия	8
контрольные работы	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Психологической реабилитации лиц с ограниченными возможностями здоровья»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень усвоения.
1	2	3	4
Раздел №1.			
Коммуникативный практикум (11 часов)			
Тема №1.1 Индивидуально-психологические особенности личности (3час)	Содержание учебного материала		
	Психодиагностика особенностей личности и личностного развития	1	1
	Исследование потребностей личности, направленности личности, самооценки личности	1	1
	Понятие о чертах характера. Общение и эмоциональные процессы.	1	
Тема 2.1 Психология личности (5час)	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №1		
	Толерантная личность	1	1
	Практическое занятие №2		
	Как сказать «Нет»	1	1
	Практическое занятие №3		
	Мы за здоровый образ жизни	1	1
	Практическое занятие №4		
	Тренинг «Я в команде...»	1	2
	Практическое занятие №5		
Психологический тренинг познания «Учись учиться».	1	2	
Раздел №2. Профессиональное самоопределение (3час)			
Тема №2.1 Способность управлять собой (3час)	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие №6		
	Как справиться с гневом?	1	1
	Практическое занятие №7		
	Мои ресурсы.	1	1
	Практическое занятие №8 Саморазвитие как условие успеха.	1	1

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Этика и психология отношений

Оборудование учебного кабинета:

- комплект мебели для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- информационный стенд;
- дидактические материалы;
- технические средства обучения; проектор, ПК, мультимедиа.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

7. Игумнов С.А., Психотерапия детей и подростков. – Ростов н/Д, издательство «Феникс», 2004. 2. Колос Г.Г.
8. Сенсорная комната в дошкольном учреждении: практические рекомендации. – М.: АРКТИ, 2006. 3. Лютова Е.К., Моница Г.Б.
9. Шпаргалка для взрослых: Психокоррекционная работа с гиперактивными, агрессивными, тревожными и аутичными детьми. – СПб.: Издательство «Речь»; «ТЦ Сфера», 2002. 4.
10. Насилие в семье: Особенности психологической реабилитации. Учебное пособие /под ред. Н.М. Платоновой и Ю.П. Платонова. – СПб.: Речь, 2004. © «Гармония», 2015 5.
11. Организация диагностической и психокоррекционной работы с детьми, оказавшимися в кризисных ситуациях. Авторы-составители: Осипова А.А., Чаусова Л. К., Мясникова М. Н., Гейденрих Л. А., Солтовец А. В. - Ростов н/Д, 2001.
12. Программы для социально-психологического сопровождения детей с отклоняющимся поведением. Ростов н/Д, 2002. 7. Хухлаева О.В. Практические материалы для работы с детьми 3-9 лет. Психологические игры, упражнения, сказки. – М.: Генезис, 2005. 8. Шарапановская Е.В.
13. Социально-психологическая дезадаптация детей и подростков: Диагностика и коррекция. – М.: «ТЦ Сфера», 2005.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (основные умения, полученные навыки)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
Адекватно оценивать свои способности;	Кейс метод
Конструктивно реагировать на критику;	Индивидуальные сообщения
Уметь говорить «нет»;	Тренинги
Снимать психоэмоциональное напряжение;	Деловые и ролевые игры
Брать на себя ответственность;	Психологические практикумы
Знания:	
Эффективные технологии общения;	Самостоятельные работы
Вредные привычки и способы борьбы с ними;	Круглый стол
Основные правила общения в коллективе;	Большие психологические игры
Способы саморегуляции и релаксации;	Арт – терапия
Стратегии выхода из конфликтных ситуаций.	Дискуссии

Разработчик:

Гнедчик Анастасия Сергеевна, педагог-психолог ГБОУ С(К)ШИ, высшая квалификационная категория.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное образовательное учреждение
«СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»
г. Новотроицка Оренбургской области

462354, г. Новотроицк, ул.Черемных 1^а,

тел./факс. 83537675404

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом
протокол №1 от 30 августа 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАЧЕСТВЕННЫХ БЛЮД, НАПИТКОВ, И КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ, ИХ ПРЕЗЕНТАЦИЯ И ПРОДАЖА В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ**

адаптированная образовательная программа профессионального обучения

по профессии

помощник повара

для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Новотроицк, 2024

Рабочая программа учебной дисциплины разработана для лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего и среднего общего образования по профессии *Помощник повара*, на основе адаптированной основной программы профессионального обучения подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессионального стандарта, утвержденного приказом Минтруда России от 09.03.2022 г. № 113н, с учетом психологических особенностей обучающихся.

Организация - разработчик: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Специальная (коррекционная) школа-интернат» города Новотроицка Оренбургской области

Разработчик: Ищенко Наталья Александровна, учитель трудового обучения ГБОУ СКШИ, высшей квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
 - 1.1 Область применения рабочей программы
 - 1.2 Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы
 - 1.3 Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики
 - 1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики
- 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
 - 2.1 Тематический план программы учебной практики
 - 2.2 Содержание учебной практики
- 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
 - 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
 - 3.2 Информационное обеспечение учебной практики
 - 3.3 Общие требования к организации учебной практики
 - 3.4 Кадровое обеспечение учебной практики
- 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
- 5 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа **учебной практики** является частью адаптированной основной программы профессионального обучения квалифицированных рабочих, служащих, разработана на основе Профессионального стандарта, утвержденного приказом Минтруда России от 09.03.2022 г. № 113н, с учетом психологических особенностей обучающихся.

1.2 Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная практика является частью специального курса и входит в профессиональный цикл (практическое обучение).

1.3 Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения программы учебной практики

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;
- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;

- готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими знаниями, умениями и навыками обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен **освоить трудовые действия:**

- подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;
- подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий;
- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;
- отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.

Освоить необходимые умения:

- проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;
- упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;
- проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;
- производить обработку овощей, фруктов и грибов;
- нарезать и формовать овощи и грибы;
- подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;
- готовить блюда и гарниры из овощей;
- готовить каши и гарниры из круп;
- готовить блюда из яиц;
- готовить блюда и гарниры из макаронных изделий;
- готовить блюда из бобовых;
- готовить блюда из рыбы;
- готовить блюда из морепродуктов;
- готовить блюда из мяса и мясных продуктов;
- готовить блюда из домашней птицы;
- готовить мучные блюда;
- готовить горячие напитки;
- готовить сладкие блюда;
- проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка;
- порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего- 1020 часов, в том числе:

УП 01. - 162 часа; УП 02.- 858 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план программы учебной практики

Результаты обучения (необходимые умения, освоенные трудовые действия)	Наименование учебной практики Наименование раздела по специальной дисциплине	Всего часов
Необходимые умения: <ul style="list-style-type: none">• проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;• чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;• упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;• проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;• использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;• выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;• производить обработку овощей, фруктов и грибов;• нарезать и формовать овощи и грибы;• подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;• подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;• подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца,	УП 01. Механическая кулинарная обработка сырья	162

<p>жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> • подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты <p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; • обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; • подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий 		
<p>Необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • готовить блюда и гарниры из овощей; • готовить каши и гарниры из круп; • готовить блюда из яиц; • готовить блюда и гарниры из макаронных изделий; • готовить блюда из бобовых; • готовить блюда из рыбы; • готовить блюда из морепродуктов; • готовить блюда из мяса и мясных продуктов; • готовить блюда из домашней птицы; • готовить мучные блюда; • готовить горячие напитки; • готовить сладкие блюда; • проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка; • порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос. <p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> • приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; 	<p>УП 02.</p> <p>Тепловая кулинарная обработка.</p>	<p>858</p>

<ul style="list-style-type: none">• выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;• упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;• отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.		
--	--	--

2.2 Содержание учебной практики

Наименование разделов и тем учебной практики (УП)	Виды работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
УП.01 Механическая кулинарная обработка сырья	Тема №1. МКО овощей и грибов	54	
	1. Изучение квалификационной характеристики поваров. Изучение безопасных условий труда для поваров. Ознакомление с лабораторией поваров	6	2
	2. Приемка и взвешивание овощей сортировка	6	3
	3. Мытьё овощей. Очистка овощей	6	3
	4. МКО клубнеплодов и корнеплодов	6	3
	5. МКО салатно-шпинатных, капустных и луковых овощей	6	3
	6. Обработка основных видов пряностей, листовых овощей, грибов	6	3
	7. МКО плодовых овощей	6	3
	8. Подготовка овощей для фарширования	12	3
	Тема №2. МКО рыбы	42	
	1. МКО чешуйчатой рыбы	6	3
	2. МКО бесчешуйчатой рыбы	6	3
	3. Обработка сельди соленой	6	3
	4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	6	3
	5. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё	6	3
	6. Подготовка рыбы для фарширования	6	3
	7. МКО нерыбных морепродуктов	6	3
	Тема № 3. МКО мяса, мясопродуктов и птицы	66	
	1. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.	6	3
	2. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов	6	3

	3. Приготовление порционных и мелкокусковых п/ф из говядины	6	3
	4. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.	6	3
	5. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее	6	3
	6. МКО субпродуктов	6	3
	7. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов	6	3
	8. МКО птицы	6	3
	9. Обработка субпродуктов птицы	6	3
	10. Приготовление полуфабрикатов из птицы	6	3
	11. Приготовление котлетной массы из птицы	6	3
УП.02	Тема № 4. Супы.	132	
Тепловая кулинарная обработка	1. Организация приготовления супов	6	2
	2. Приготовление бульонов	18	3
	3. Приготовление заправочных супов	60	3
	4. Приготовление прозрачного супа	12	3
	5. Приготовление молочного супа	12	3
	6. Приготовление супа-пюре	6	3
	7. Приготовление холодных супов	6	3
	8. Приготовление фруктовых, сладких супов	6	3
	9. Проверочная работа №1	6	3
	Тема № 5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	48	
	1. Варка рассыпчатых каш	6	3
	2. Варка жидких каш	6	3
	3. Варка вязких каш	6	3
	4. Приготовление изделий из каш	6	3
5. Приготовление блюд из круп	6	3	

	6. Варка макаронных изделий	6	3
	7. Приготовление блюд из макаронных изделий	6	3
	8. Приготовление блюд из бобовых	6	3
	Тема № 6. Приготовление блюд и гарниров из овощей	66	
	1. Приготовление блюд из припущенных овощей	6	3
	2. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей	6	3
	3. Приготовление овощей, жаренных основным способом	6	3
	4. Приготовление картофеля, жаренного во фритюре	6	3
	5. Приготовление блюд из овощных масс	12	3
	6. Приготовление блюд из фаршированных овощей	12	3
	7. Приготовление блюд из тушеных овощей	12	3
	8. Проверочная работа №2	6	3
ВСЕГО ЗА I КУРС		408	
УП.02	Тема № 7. Приготовление соусов	84	
Тепловая кулинарная обработка	1. Организация приготовления соусов	6	3
	2. Приготовление основного красного соуса и производных от него	12	3
	3. Приготовление основного белого соуса и производных от него	12	3
	4. Приготовление молочного и сметанного соусов и их производных	12	3
	5. Приготовление яично - масляных соусов и масляных смесей	18	3
	6. Приготовление холодных соусов, маринада овощного с томатом и заправок	18	3
	7. Приготовление сладких соусов	6	3
	ТЕМА №8. Рыбные блюда	60	
	1. Соблюдение безопасности труда и пожарной безопасности на рабочем месте. Оценивание органолептическим способом качества продуктов.	6	2
	2. Приготовление рыбы припущенной	6	3

3. Приготовление рыбы, жареной основным способом	6	3
4. Приготовление рыбы, жареной с луком по-ленинградски	6	3
5. Приготовление блюд из запеченной рыбы: рыба, запеченная по-русски	6	3
6. Блюда из рыбной котлетной массы	12	3
7. Приготовление рулета из рыбы (или фаршированной рыбы)	6	3
8. Блюда из морепродуктов	12	3
Тема № 9. Блюда из мяса и мясопродуктов	144	
1. Приготовления отварных мясных блюд	12	3
2. Приготовление мяса, жаренного натуральными порционными кусками	12	
3. Приготовление мяса, жаренного мелкими кусками	12	3
4. Приготовление мясных блюд, жаренных панированными кусками	6	3
5. Приготовление тушеных мясных блюд	30	3
6. Приготовление запеченного мяса	24	3
7. Приготовление блюд из котлетной массы	24	3
8. Приготовление блюд из субпродуктов	18	3
9. Проверочная работа №3.	6	3
Тема № 10. Блюда из с/х птицы	42	
1. Приготовление отварных блюд из птицы	6	3
2. Приготовление жареных блюд из птицы	12	3
3. Приготовление тушеных блюд из птицы	12	3
4. Приготовление блюд из птицы: птица по-домашнему	6	3
5. Приготовление блюд из субпродуктов	6	3
Тема № 11. Приготовление блюд из яиц и творога	66	
1. Приготовление яиц (варка).	12	3
2. Приготовление жареных блюд из яиц	18	3
3. Приготовление запеченных блюд из яиц	6	3

	4. Приготовление холодных блюд из творога	6	3
	5. Приготовление горячих блюд из творога	24	3
	Тема № 12. Приготовление холодных блюд и закусок	96	
	1. Приготовление бутербродов	12	3
	2. Приготовление салатов из сырых овощей	24	3
	3. Приготовление салатов из вареных овощей	24	3
	4. Приготовление винегрета	6	3
	5. Приготовление холодных рыбных блюд и закусок	12	3
	6. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса	18	3
	Тема №13. Приготовление сладких блюд и напитков	60	
	1. Приготовление компотов и киселей	12	3
	2. Приготовление желе, муссов, самбуков	12	3
	3. Приготовление горячих сладких блюд	12	3
	4. Приготовление горячих напитков	18	3
	5. Приготовление холодных напитков	6	3
	Тема № 14. Приготовление теста и изделий из него	60	
	1. Приготовление фаршей и начинок	6	3
	2. Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него	12	3
	4. Приготовление теста безопасным способом для пирогов	12	3
	5. Приготовление жареных пирожков	12	3
	6. Приготовление теста опарным способом и изделий из него	12	3
	7. Дифференцированный зачет	6	3
Всего:		612	
Итого за I – II курс обучения		1020	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие рабочих мест в кулинарной лаборатории поваров:

- оборудование:

Холодильник HOTPOINT ARISTON

Мясорубка EKSI MEAT MINCER TJ12F

Весы электронные настольные SWN CAS

Стерилизатор для ножей СТН – 18

Миксер планетарный EKSI KM – 7L

Плита индукционная кухонная КИП – 2П – 01

Шкаф холодильный «КАПРИ»

Блинница EKSI HCM – 1

Печь для пиццы PIZZA OVEN FER – 1

Пароконвектомат ПКА 10 1/1 ПМ2 – 01

Плита электрическая RADA (1 шт.)

Блендер погружной BOSCH (1 шт.)

Мясорубка PANASONIK MK – MG 1500 (1 шт.)

Термопот VITEK

Микроволновая печь LG

Весы кухонные KAMBROOK ASC401

Весы кухонные VITEK

- инструменты в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;

- рабочие места для обучающихся (15);

- комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха.

Технические средства обучения:

- компьютер;

- проектор.

3.2 Информационное обеспечение учебной практики

Основные источники:

1. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.А. Анфимова, М.: Изд. центр «Академия», 2017.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э. Харченко, М.: Изд. центр «Академия», 2018.
3. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 частях: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др., М.: Изд. центр «Академия», 2013.

Дополнительные источники:

1. Барцетти С. Кулинарные фантазии из рыбы М.: Издательство «Ниола-Пресс», 2006.
2. Титц О, Флориан Х. М.. Украшения блюд из овощей и фруктов Мой мир, 2006.
3. Степанова И. Фантазии из овощей и фруктов М.: Изд-во Эксмо, 2006.
4. Степанова И. М. Праздничные бутерброды Изд-во Эксмо, 2006.
5. Вульф - Кохен Э. М. Кулинария. Школа мастеров Мир книги, 2007.
6. Ярославская Ю. Мир в твоей тарелке М. Оазис-дизайн, 2007.
7. Радионова И.. Лучшие блюда из курицы и птицы М.: Эксмо, 2006.
8. Румянцева И.С., Супы Мир книги , 2007.
9. Степанова И.В., 100 лучших закусок для приёма, фуршета, коктейля.Эскимо, 2007.
10. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. М.: Академия, 2007.
11. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы. М.: Академия, 2008.

Интернет – ресурсы:

1. <http://eda.server.ru>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.vkusno.kg>
4. <http://www.millionmenu.ru/>

3.3 Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках специальных дисциплин по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения знаний и умений по профессии «Помощник повара». Учебная практика проводится параллельно изучению теоретической части специальных дисциплин, по количеству часов на каждый модуль. Учебная практика проводится в кулинарной лаборатории школы-интерната. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла. Учебная практика проводится путем чередования с теоретическими занятиями по дням

(неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

По результатам учебной практики руководителями практики формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися знаний и умений. В период прохождения учебной практики обучающимися ведется дневник практики.

Учебная практика завершается проведением дифференцированного зачета.

3.4 Кадровое обеспечение учебной практики

Требования к квалификации педагогических кадров (преподавателя, мастера), осуществляющих руководство учебной практикой: наличие среднего или высшего профессионального образования, соответствующего профиля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется в форме зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен). Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у обучающихся сформированность трудовых функций.

Обобщенные трудовые функции	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, трудовые действия)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3
Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Трудовые действия: <ul style="list-style-type: none">• подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;• обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;• подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;• подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий;• приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;• выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;• упаковка блюд и кулинарных изделий для	Наблюдение за действиями обучающихся во время проведения работ. Экспертная оценка практической работы. Выполнение практических работ.

	<p>доставки и на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> • отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; • чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования; • упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления; • проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им; • производить обработку овощей, фруктов и грибов; • нарезать и формовать овощи и грибы; • подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные 	
--	--	--

	<p>полуфабрикаты;</p> <ul style="list-style-type: none">• готовить блюда и гарниры из овощей;• готовить каши и гарниры из круп;• готовить блюда из яиц;• готовить блюда и гарниры из макаронных изделий;• готовить блюда из бобовых;• готовить блюда из рыбы;• готовить блюда из морепродуктов;• готовить блюда из мяса и мясных продуктов;• готовить блюда из домашней птицы;• готовить мучные блюда;• готовить горячие напитки;• готовить сладкие блюда;• проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка;• порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос.	
--	--	--

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ КОРРЕКЦИОННЫХ ШКОЛ

Оценка	Показатели оценки
2 Неудовлетворительно не аттестован	Нерегулярное посещение практики. Недостаточное владение приемами работы и контроля качества выполняемых операций. Грубое нарушение охраны труда, техники безопасности. существенные недочёты в выполнении технологических процессов и операций. Отсутствие контроля качества работ, безразличное отношение к результатам труда. Грубое нарушение дисциплины. Множественные замечания от руководителей практики. Невыполнение норм задания.
3 Удовлетворительно аттестован	Регулярное посещение практики с наличием опозданий. Применение знаний в знакомой ситуации по образцу или алгоритму (выполнение работ и контроль качества выполненных операций с помощью преподавателя) с несущественными ошибками. Наличие единичных существенных ошибок. Недостаточное владение приемами работ и контроля качества выполняемых операций. Соблюдение требований безопасности труда и дисциплины.
4 Хорошо аттестован	Регулярное посещение практики. Применение знаний в знакомой ситуации по алгоритму, на основе предписаний (выполнение работ и контроль качества выполненных операций с частичной помощью преподавателя, выполнение основных требований технологий, соблюдение требований безопасности труда) с несущественными ошибками. Самостоятельное и точное выполнение стандартных заданий (самостоятельное выполнение работ и контроль качества выполненных операций; выполнение требований технологий; соблюдение требований безопасности труда). Недостаточно самостоятельное выполнение более сложных стандартных заданий (затруднение в выборе приемов для решения поставленной задачи), с единичными несущественными ошибками. Соблюдение трудовой дисциплины, требований охраны труда и техники безопасности, умение работать в команде и при

	<p>необходимости брать руководство, ответственность и контроль на себя.</p>
<p style="text-align: center;">5 Отлично аттестован</p>	<p>Абсолютно самостоятельное и точное выполнение стандартных заданий (владение приемами работ и самостоятельное выполнение работ и контроль качества выполненных операций; выполнение требований технологий; соблюдение требований безопасности труда). Поиск рациональных путей решения поставленной задачи (поиск новых знаний по технологиям; наличие действия и операций творческого характера для выполнения задания).</p> <p>Самостоятельное и точное выполнение заданий проблемного характера. Проявление гибкости в применении знаний, осознанное и оперативное трансформирование полученных знаний для решения проблем в незнакомых ситуациях, демонстрация рациональных способов выполнения работ и заданий.</p> <p>Соблюдение трудовой дисциплины, требований охраны труда и техники безопасности, умение работать в команде и при необходимости брать руководство, ответственность и контроль на себя.</p>

Разработчики:

ГБОУ «СКШИ»

г.Новотроицка

Оренбургск.обл.

(место работы)

учитель труд. обучения

(занимаемая должность)

Ищенко Н.А.

(фамилия, инициалы)

Эксперты:

(место работы)

(занимаемая должность)

(фамилия, инициалы)

(место работы)

(занимаемая должность)

(фамилия, инициалы)



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное образовательное учреждение
«СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»
г. Новотроицка Оренбургской области

462354, г. Новотроицк, ул.Черемных 1^а,

тел./факс. 83537675404

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом
протокол №1 от 30 августа 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.01 Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их
презентация и продажа в организациях питания**

адаптированная образовательная программа профессионального обучения
профессии

по
помощник

повара

для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Новотроицк, 2024

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии рабочей программой и учебным планом по профессии *помощник повара*

Разработчик: Ищенко Н.А., учитель трудового обучения ГБОУ «Специальная (коррекционная) школа-интернат» г. Новотроицка Оренбургской области, высшая квалификационная категория

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА СЫРЬЯ

ПМ.02 ТЕПЛОВАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА

1.1 Область применения рабочей программы

Адаптированная программа производственной практики для профессиональной подготовки рабочих с ограниченными возможностями здоровья, разработана с учетом Приказа Минтруда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" и с учетом психофизических особенностей обучающихся.

Адаптированная программа производственной практики является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения основной программы профессиональной подготовки по профессии *помощник повара* для лиц с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ со сроком обучения 2 года.

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения профессионального модуля

Помощник повара должен знать:

Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними

Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в организациях общественного питания

Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения

Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов

Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству

Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

Принципы ХАССП в организациях общественного питания

Помощник повара должен уметь:

Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

Использовать посудомоечные машины

Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования

Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления

Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения

Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им

Производить обработку овощей, фруктов и грибов

Нарезать и формовать овощи и грибы

Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты

Готовить блюда и гарниры из овощей

Готовить каши и гарниры из круп

Готовить блюда из яиц

Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий

Готовить блюда из бобовых

Готовить блюда из рыбы

Готовить блюда из морепродуктов

Готовить блюда из мяса и мясных продуктов

Готовить блюда из домашней птицы

Готовить мучные блюда

Готовить горячие напитки

Готовить сладкие блюда

Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка

Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос

Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами)

Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия

1.3. Количество часов на освоение программы – 240 часов.

2. Тематический план и содержание производственной практики по профессии *помощник повара*

Название тем практики	Содержание учебного материала	Объем часов
Производственная практика		240 часов
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА		
Тема №1 «Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности»		3
	Учащийся должен <i>знать:</i> - общие сведения о предприятии и правила внутреннего трудового распорядка. - квалификационные требования повара 2-3 разряда. <i>уметь:</i> - соблюдать требования безопасности труда на рабочих местах для предупреждения травматизма. <i>выполнить:</i> - требования электробезопасности и пожарной безопасности.	
Тема №2. «Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест»		3

	<p>Учащийся должен <i>знать</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила рациональной организации труда и рабочих мест при механической обработке сырья. <p><i>уметь</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать труд и рабочее место при механической и тепловой обработке продуктов. <p><i>выполнить</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление полуфабрикатов и порционирование готовых блюд с учетом рациональной организации труда. 	
Тема №3 «Изучение технологического оборудования»		6
	<p>Учащийся должен <i>знать</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила безопасности труда при эксплуатации каждого вида оборудования установленного в цехах. <p><i>уметь</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила эксплуатации механического теплового, холодильного и другого оборудования. <p><i>выполнить</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - механическую обработку продуктов с использованием механического теплового, холодильного и весоизмерительного оборудования. 	
Тема №4. «Изучение ассортимента пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи»		6
	<p>Учащийся должен <i>знать</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент поступающего сырья, требования к качеству. <p><i>уметь</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать виды пищевых продуктов их дефекты и пороки. <p><i>выполнить</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептическую оценку качества пищевых продуктов. 	
Тема №5. «Механическая кулинарная обработка сырья»		36
	<p>5.1 Приобретение навыков обработки овощей, грибов</p> <p>Учащийся должен <i>знать</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологическую схему расстановки оборудования в цехе, весь инвентарь, инструменты их маркировку для выполнения технологического процесса и соблюдения санитарных норм при работе в овощном цехе. <p><i>уметь</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обрабатывать картофель и корнеплоды, луковые, плодовые, капустные овощи и зелень пользуясь инвентарем и специальными инструментами по технологической схеме обработки. <p><i>выполнить</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обработку с учетом сезонных норм отходов. 	12

	<p>5.2 Приобретение навыков обработки мяса, мясопродуктов, птицы Учащийся должен <i>знать:</i> - ассортимент вырабатываемой продукции мясного цеха оборудования, инвентарь, инструменты и маркировку по правилам санитарии. <i>уметь:</i> - организовать рабочее место для обработки поступающего сырья в соответствии с технологией, делать полуфабрикаты из говядины, телятины, свинины, птицы. <i>выполнить:</i> - приготовление котлетной массы и использовать приемы порционирования, формования и панирования полуфабрикатов из нее.</p>	12
	<p>5.3 Приобретение навыков обработки рыбы и нерыбных морепродуктов Учащийся должен <i>знать:</i> - ассортимент вырабатываемых полуфабрикатов и продукции цеха обработки рыбы, оборудование, инвентарь и инструменты, обязательную маркировку и использования инвентаря в соответствии с технологическим процессом и санитарными нормами. <i>уметь:</i> - владеть навыками обработки рыбы с костным скелетом и приемами приготовления полуфабрикатов из рыбы. <i>выполнить:</i> - приготовление котлетной массы из рыбы и использовать приемы порционирования, формования и панирования полуфабрикатов из нее</p>	12
<p>Тема №6. «Приготовление полуфабрикатов из овощей, мясной и рыбной котлетной массы»</p>		12
	<p>Учащийся должен <i>знать:</i> - технологические приемы машинной и ручной нарезки картофеля и корнеплодов (соломкой, брусочками, кружочками, ломтиками), технологическую схему предварительной обработке рыбы и мяса. <i>уметь:</i> - выполнять ручную нарезку овощей соблюдая формы нарезки, размеры в соответствии с кулинарным использованием, проводить органолептическую оценку качества мяса и рыбы и правильную нарезку мясных и рыбных полуфабрикатов. <i>выполнить:</i> - приготовление котлетной массы из мяса и рыбы, порционирование и формование полуфабрикатов из нее.</p>	

Тема №7. «Приготовление готовых блюд и изделий»		36
	<p>Ознакомление с цехом или рабочим местом для приготовления блюд, оборудованием, инвентарем, инструментом, посудой, организацией рабочего места, ассортиментом выпускаемых блюд, режимами тепловой обработки, нормами выхода, правилами хранения и отпуска. Приобретение навыков органолептической оценки блюд.</p> <p>Учащийся должен <i>знать</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - последовательность технологических приемов по сохранению пищевой ценности продуктов при различной тепловой обработке: варке, припускании жарке, запекании и тушении. <p><i>уметь</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - регулировать тепловой режим и соблюдать последовательность закладки при приготовлении блюд. <p><i>выполнить</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептическую оценку готовых блюд, доводить до вкуса, порционировать, оформлять и отпускать блюда. 	
Тема №8. «Самостоятельное выполнение работ»		12
	<p>Учащийся должен <i>знать</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - квалификационную характеристику работ соответствующих помощнику повара. <p><i>уметь</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обрабатывать сырье и приготавливать блюда и кулинарные изделия согласно технологии и требованиям к качеству. <p><i>выполнить</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - любую работу в условиях конкретного предприятия в рамках квалификационной характеристики помощника повара. 	
Тема №9. «Изучение и применение прогрессивной технологии, передовых приёмов и методов труда»		6
	Изучение способов повышения производительности труда.	
КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ПРАКТИКА		
Тема №1 «Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности»		3
	<p>Учащийся должен <i>знать</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие сведения о предприятии и правила внутреннего трудового распорядка. - квалификационные требования помощника повара. <p><i>уметь</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать требования безопасности труда на рабочих местах для предупреждения травматизма. <p><i>выполнить</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования электробезопасности и пожарной безопасности. 	

Тема №2. «Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест»		3
	<p>Учащийся должен</p> <p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - правила рациональной организации труда и рабочих мест при приготовлении блюд. <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать труд и рабочее место при механической и тепловой обработке продуктов. <p><i>выполнить:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление полуфабрикатов и порционирование готовых блюд с учетом рациональной организации труда. 	
Тема №3. «Изучение технологического оборудования»		6
	<p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - правила безопасности труда при эксплуатации каждого вида оборудования установленного в цехах. <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила эксплуатации механического теплового, холодильного и другого оборудования. <p><i>выполнить:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - механическую обработку продуктов с использованием механического теплового, холодильного и весоизмерительного оборудования. 	
Тема №4. «Приобретение навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий»		48
	<p>Учащийся должен</p> <p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности предварительной подготовки различных продуктов к тепловой обработке. <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - делать расчет соотношения количества необходимой жидкости и крупы на заданное количество порций. - отваривать макаронные изделия сливным и несливным способами; - готовить и оформлять каши, гарниры из круп, простые блюда из бобовых и кукурузы. <p><i>выполнить:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептическую оценку качества блюд из каш, бобовых и макаронных изделий, доводить до вкуса и порционировать. 	
Тема №5. «Приобретение навыков приготовления блюд из творога»		6
	<p>Учащийся должен</p> <p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд из творога. <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить простые блюда из творога. <p><i>выполнить:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептическую оценку качества блюд из творога. 	
Тема №6. «Приобретение навыков приготовления блюд из яиц»		6

	<p>Учащийся должен <i>знать</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зависимость пищевой ценности и усвояемости яиц от времени воздействия температуры и режим варки яиц вкрутую, всмятку и в мешочек. <p><i>уметь</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить блюда из яиц. <p><i>выполнить</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептическую оценку качества блюд из яиц, оформление, отпуск. 	
Тема №7. «Приобретение навыков приготовления бутербродов»		6
	<p>Учащийся должен <i>знать</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к нарезке хлеба и гастрономических товаров для приготовления различных видов бутербродов. <p><i>уметь</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать все необходимые продукты, составлять бутерброды и оформлять их. <p><i>выполнить</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчет необходимого количества продуктов на заданное количество бутербродов, порционировать их в соответствии с выходом 	
Тема №8. «Приобретение навыков приготовления сладких блюд и напитков»		6
	<p>Учащийся должен иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления сладких блюд; - приготовления напитков. <p><i>уметь</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; - использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; - оценивать качество готовых блюд. 	
Тема №9. «Приобретение навыков приготовления теста и изделий из него»		18
	<p>Учащийся должен <i>знать</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила предварительной подготовки продуктов и последовательность закладки их при замесе теста. <p><i>уметь</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять готовность теста для разделки и формовки изделий из него и готовить фарши и начинки для пирогов и кулебяк. <p><i>выполнить</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фарширование блинчиков, выпечку оладьев, блинов и 	

	блинчиков и отпуск их в соответствии с правилами подачи.	
Тема 10. «Изучение и применение прогрессивной технологии, передовых приёмов и методов труда»		6
	Изучение способов повышения производительности труда.	
Дифференцированный зачет		12
	<p>Учащийся должен</p> <p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - квалификационную характеристику работ соответствующих помощнику повара. <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - обрабатывать сырье и приготавливать блюда и кулинарные изделия согласно технологии и требованиям к качеству. <p><i>выполнить:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - любую работу в условиях конкретного предприятия в рамках квалификационной характеристики помощника повара. 	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации производственной практики подбираются предприятия общественного питания, на которых выполняются производство блюд, напитков и кулинарных изделий.

Для реализации производственной практики на рабочих местах предприятий и организаций должны соблюдаться условия безопасного выполнения всех видов работ в строгом соответствии с технологическим процессом, предусмотренным данной учебной программой производственной практики. При реализации программы для обучающихся рекомендуется выбирать рабочие места, на которых активно используются новые, передовые технологии производства работ, современное оборудование и инструмент.

3.2. Общие требования к организации производственной практики:

Производственная практика проводится непосредственно на рабочих местах предприятий и организаций в составе производственных бригад под руководством наставников из числа квалифицированных рабочих, закрепленных приказом по предприятию, организации, цеху.

Обучающиеся направляются на производственную практику только после освоения теоретического курса и прохождения учебной практики в мастерских образовательного учреждения. На предприятии должны быть обеспечены условия безопасного труда для выполнения всех видов работ, предусмотренных учебной программой производственной практики.

Продолжительность рабочего дня обучающегося на производственной практике определяется соответственно недельной учебной нагрузке по производственной практике, предусмотренной учебным планом по профессии, но не свыше продолжительности рабочего дня, установленного законодательством.

Обучающиеся во время производственной практики могут включаться в списочный состав работников предприятия, но с момента их зачисления на рабочие места по профессии на них распространяется выполнение требований стандартов и инструкций, действующих на предприятии, правила и нормы охраны труда, правила внутреннего трудового распорядка и законодательство по государственному социальному страхованию.

Возможно прохождение производственной практики на базе образовательного учреждения под руководством учителя трудового обучения с целью выполнения ремонтных работ и выполнения производственных заказов.

Обучение в рамках производственной практики предусматривает 3 уровень освоения: самостоятельное выполнение производственных заданий с осуществлением контроля качества.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций (дневник производственного обучения, производственная характеристика, наряды на пробные работы)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Характеристика работ (3 уровень квалификации)	<p>Текущий контроль: визуальный осмотр, выполнение практических работ</p> <p>Тематический контроль: самооценка выполняемых работ по критериям; экспертная оценка учителя трудового обучения</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</p>
Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	
Использовать посудомоечные машины	
Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования	
Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	
Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения	
Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им	
Производить обработку овощей, фруктов и грибов	
Нарезать и формовать овощи и грибы	
Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты	
Готовить блюда и гарниры из овощей	
Готовить каши и гарниры из круп	
Готовить блюда из яиц	
Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий	

Готовить блюда из бобовых	
Готовить блюда из рыбы	
Готовить блюда из морепродуктов	
Готовить блюда из мяса и мясных продуктов	
Готовить блюда из домашней птицы	
Готовить мучные блюда	
Готовить горячие напитки	
Готовить сладкие блюда	
Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка	
Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	
Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами)	
Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия	
Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними	
Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	
Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в организациях общественного питания	
Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	
Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	
Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	
Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и	

кулинарных изделий, условия их хранения	
Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	
Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов	
Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству	
Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	
Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	
Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	
Принципы ХАССП в организациях общественного питания	