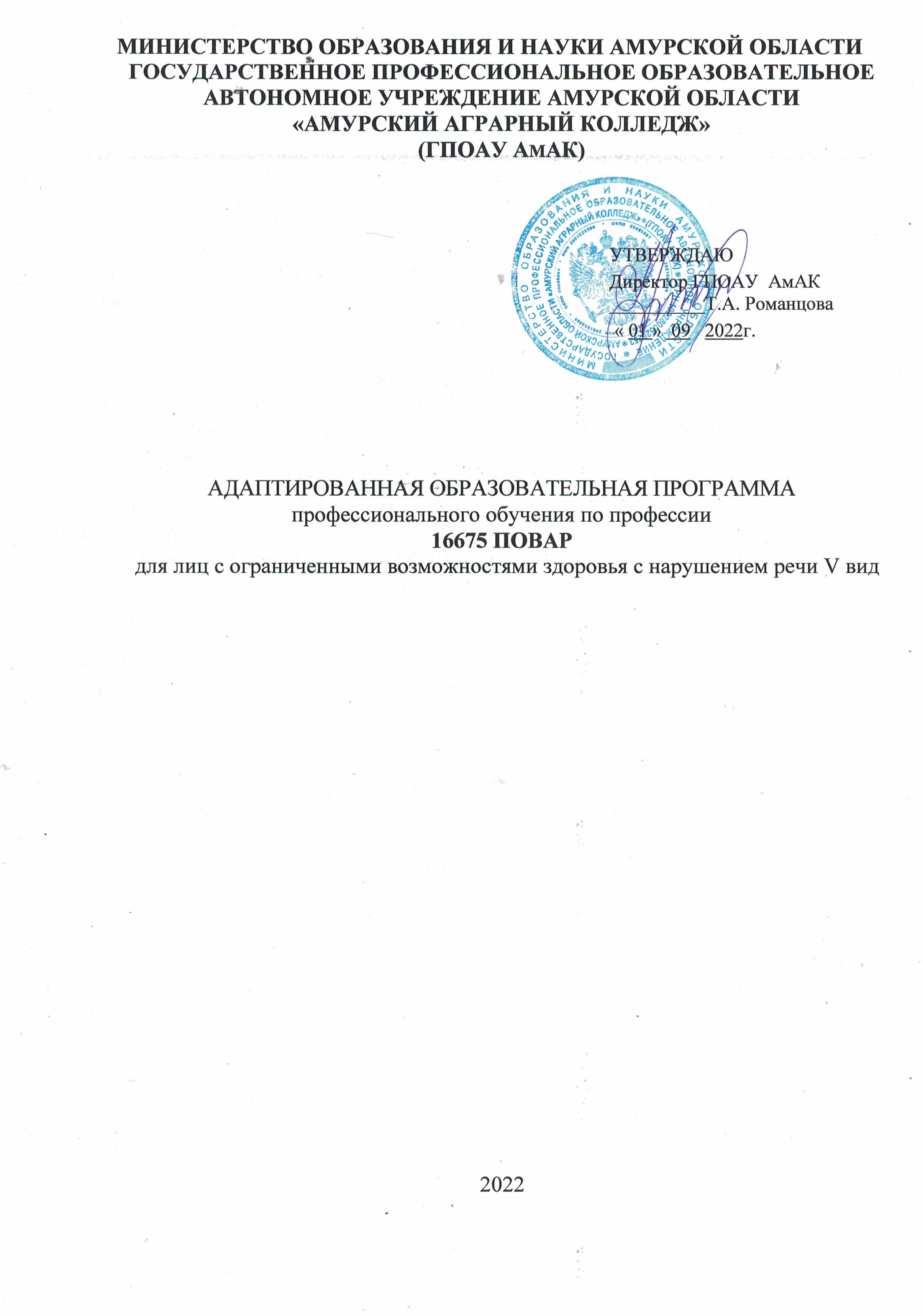
****

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) с нарушением речи V вид без получения среднего общего образования, сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. №597н., зарегистрированного в Минюсте России 21 сентября 2015 г. №38940, с учетом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее — ФГОС СПО) по профессии 19.01.17 «Повар», зарегистрированного в Минюсте России 20.08.2013№ 29749 (ред от 09.04.2015), с учетом методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 апреля 2015 г. № 06-83Овн.

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

Организация разработчик: государственное профессиональное образовательное автономное учреждение Амурской области «Амурский аграрный колледж» (ГПОАУ АмАК)

Разработчики: О.E. Филоненко, заместитель руководителя;

Т.А. Cтарина, руководитель предметно-цикловой комиссии;

Т.А. Яшина, преподаватель;

О.В. Власова, педагог-психолог;

Л.С. Гордиенко, педагог-психолог

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки, повышения квалификации) по профессии 16675 Повар.

Используемые термины, определения, сокращения;

1.2. Требования к поступающим на обучение;

2.  Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО адаптированной образовательной программы профессионального обучения. (профессиональной подготовки, повышения квалификации):

2.1.Область и объекты профессиональной деятельности;

2.2.Виды и задачи профессиональной деятельности;

2.3.Трудовые функции выпускников, формируемые в результате освоения АОППО;

2.4.Результаты реализации АОППО;

2.5.Стуктура АОППО;

2.6.Трудоемкость АОППО;

2.7.Срок освоения АОППО.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:

3.1. Учебный план;

3.2. Календарный учебный график;

3.3. Адаптированные программы общепрофессиональных дисциплин;

3.4. Программы адаптационных учебных дисциплин;

3.5. Адаптированные программы профессиональных модулей;

3.6. Программы учебной и производственной практик.

4.Контроль и оценка результатов освоения АОППО

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

5.1.Кадровое обеспечение процесса;

5.2.Учебно- методическое и информационное обеспечение;

5.3.Материально-техническое обеспечение

6. Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации АОППО

7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся

Приложение:

1. Учебный план и календарный график;

2. Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального  цикла;

3. Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла;

4. Адаптированные программы профессиональных модулей;

5. Программа адаптивной физической культуры;

6. КИМ и КОС АОППО;

7. Рабочая программа воспитания;

8. Календарный план воспитательной работы.

**1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Адаптированная основная программа профессионального обучения (далее АОППО) по профессии 16675 «Повар», для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ с нарушением речи V вид без получения среднего общего образования, сроком обучения 1 год 10 месяцев, реализуемая ГПОАУ АмАК отделением №3 пгт.Серышево (далее - Отделение), разработана на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. №597н, зарегистрированного в Минюсте России 21 сентября 2015 г. №38940, с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. №798, зарегистрированного в Минюсте России 20.08.2013 №29749, с учетом требований регионального рынка труда и потребностей работодателей.

Профессиональное обучение, как система и процесс овладения навыками конкретной профессии играет определенную роль в реабилитации лиц с ограниченными возможностями здоровья, именно она создает основу для реализации принципа равных возможностей.

Отделение регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики, итоговой аттестации, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

Адаптированная основная программа профессионального обучения ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, экономики, техники, технологий пересматривается и обновляется в части содержания учебного плана, состава и содержания программ учебных дисциплин, программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических» материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся с целью создания благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с нарушениями в умственном и физическом развитии.

В программу включен реабилитационный курс, необходимость которого обусловлена психолого - педагогической характеристикой лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Особенности психофизического развития лиц с ограниченной возможностью здоровья поступающих на обучение профессии «Повар» проявляются в основной характеристике учебно-познавательной деятельности.

Интеллектуальная деятельность у лиц с ОВЗ имеет следующие специфические особенности. Уровень развития внимания весьма низок, внимание рассеянное. Восприятие и ощущения формируются замедленно и с большим количеством недостатков. Низок темп зрительного восприятия. Для данных обучающихся характерно нарушение памяти. Чтобы прочно усвоить тему, им необходимо многократное повторение. Обучающиеся не обдумывают своих действий, не предвидят результата, так как у них ослаблена регулирующая функция мышления. Они редко замечают свои ошибки, не умеют сопоставить свои мысли и действия. Большие затруднения представляют виды письменной деятельности под диктовку, им легче переписывать.

Вместе с тем, обучающиеся имеют устойчивый интерес к практической деятельности, что при оптимальной нагрузке компенсирует их умственную отсталость. Для облегчения освоения трудовых навыков им необходимо предоставить свободный темп работы, добиваясь автоматизации действий. При обучении практических навыков использовать наглядно-практический метод обучения. Словесная передача учебной информации является лишь дополнением к практическим и наглядным методам. В результате формируется трудовой стереотип, который способствует успешной врабатываемости.

Разработка и реализация адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального образования лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;

- повышение уровня доступности профессионального образования для лиц с ограниченными возможностями здоровья;

- повышение качества профессионального образования лиц с ограниченными возможностями здоровья;

- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

При формировании программы предусмотрено включение реабилитационного курса, обеспечивающего коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Итоговая аттестация по профессии проводится в виде квалификационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Адаптированная основная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» разработана в отношении учебной группы лиц с ограниченными возможностями здоровья (для выпускников СКШ с нарушением речи V вид) с целью обеспечения их прав на доступное, качественное образование, создания условий для их успешной социализации, профессиональной адаптации и конкурентоспособности на рынке труда, формирования общей культуры в соответствии с принятыми р обществе нравственными и социокультурными ценностями, содействия трудоустройству выпускников из числа лиц с ОВЗ в соответствии с профилем профессиональной подготовки. При условии успешного освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения обучающемуся будет присвоена квалификация Повар 2 разряда**,** мойщик посуды

**1.1.Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы**

Нормативную правовую основу разработки программы профессиональной подготовки (переподготовки, повышения квалификации) составляют:

1. Трудовой кодекс Российской Федерации (с изменениями на 2 апреля 2014 года) (редакция, действующая с 13 апреля 2014 года);

2. Ф[едеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»](http://kuor.ru/wp-content/uploads/2013/10/%D0%A4%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D0%B9-%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%BD-%D0%A0%D0%BE%D1%81%D1%81%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B9-%D0%A4%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D1%80%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%B8-%D0%BE%D1%82-29-%D0%B4%D0%B5%D0%BA%D0%B0%D0%B1%D1%80%D1%8F-2012-%D0%B3.-N-273-%D0%A4%D0%97-%D0%9E%D0%B1-%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B8-%D0%B2-%D0%A0%D0%BE%D1%81%D1%81%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B9-%D0%A4%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D1%80%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%B8.doc);

3. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

4. Постановление Правительства РФ от 23 марта 2021 г. № 449 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Доступная среда»;

5. Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2018 - 2025 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 26декабря 2017 г. № 1642;

6. Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2;

7. [Постановление Правительства РФ от 14 августа 2013 г. № 697 «Об утверждении перечня специальностей и направлений подготовки, при приёме на обучение по которым поступающие проходят обязательные предварительные медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности или специальности»](http://xn--273--84d1f.xn--p1ai/akty_pravitelstva_rf/postanovlenie-pravitelstva-rf-ot-14082013-no-697);

8. Общероссийский классификатор ОК 016-94 профессий рабочих, долж-ностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР) принят постановлением Госстандарта РФ от 26 декабря 1994 г. N 367 с изменениями и дополнениями 2012 года;

9. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

10. Приказ Минтруда России от 19 ноября 2013 года № 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);

11. Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281);

12. Постановление главного санитарного врача РФ от 10.07.2015 г. № 26 «Об утверждении СанПиН2.4.2. 3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Методические рекомендации по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учётом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности (приказ Министерства труда и Социальной защиты РФ от 04.08.2014 г. № 515);

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № 06-443, утв. Минобрнауки России 20.04.2015 г. № 06-830вн;

- Приказ Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 292(ред. 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Письмо Минобрнауки РФ от 18.03.2014 г. № 06-281 «О направлении требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса, утверждённые Директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 22.12.2013 г. № 06-2412вн;

- Приказ Минобрнауки РФ от 09.11.2015 г. № 1309 (ред. от18.08.2016) «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

- Устав ГПОАУ «Амурский аграрный колледж»;

- Локальные нормативные документы.

**ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ**

**Обучающийся с особыми образовательными потребностями** - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтверждённые психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

**Адаптированная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки, повышения квалификации** - программа подготовки квалифицированных рабочих, адаптированная для обучения лиц с особыми образовательными потребностями с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

**Адаптационная дисциплина** – это элемент адаптированной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки, повышения квалификации), направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся с особыми образовательными потребностями.

**Специальные условия для получения образования** - условия обучения, воспитания и развития 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 обучающимися с особыми образовательными потребностями.

**ПОО** – профессиональная образовательная организация

**УД** – учебная дисциплина

**ОТФ –** обобщенная трудовая функция

**МДК** – междисциплинарный курс

**УП** – учебная практика

**ПП** – производственная практика

**ИА** – итоговая аттестация

**АУД –** адаптационная учебная дисциплина

**ПМ –** профессиональный модуль

**ТФ –** трудовая функция

**1.2. Требования к поступающим на обучение**

Абитуриент с ограниченными возможностями здоровья, не имеющий основного общего или среднего общего образования, при поступлении на адаптированную образовательную программу предоставляет документ об окончании специальной (коррекционной) школы (с нарушением речи V вид): свидетельство или справку об окончании специальной (коррекционной) школы (с нарушением речи V вид) и заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендациями об обучении по данной профессии.

Также в перечень обязательных документов входят:

- документ, удостоверяющий личность (оригинал или копия);

- фото 4 шт. (3\*4);

- медицинская справка формы 086-у.

В целях эффективного комплексного сопровождения и осуществления индивидуального подхода к каждому обучающемуся в качестве дополнительных документов рекомендуются:

- характеристика с места учёбы;

- медицинский полис (копия);

- СНИЛС (копия);

- ИНН (копия);

- индивидуальная программа реабилитации (для инвалидов).

Зачисление на обучение по адаптированной образовательной программе осуществляется по личному заявлению поступающего с ограниченными возможностями здоровья, не имеющего основного общего или среднего общего образования.

**2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОППО АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ. (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ, ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ):**

**2.1.Область и объекты профессиональной деятельности**

**Область профессиональной деятельности:**

- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара;

- выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;

- выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

**Объекты профессиональной деятельности:**

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд;

- технологическое оборудование пищевого производства;

- посуда и инвентарь;

- процессы и операции приготовления продукции питания;

- техническая и технологическая документация.

**2.2.Виды и задачи профессиональной деятельности**

Обучающийся по профессии Повар готовится к следующему виду деятельности:

- приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов;

- приготовление блюд из рыбы и морепродуктов;

- приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов;

- приготовление супов и соусов;

- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;

- приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** | **Наименование** | |
| ПМ.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов | |
| ПК 1.1 | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ | |
| ПК 1.2. | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов | |
| ПМ.02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. |
| ПК 2.1 | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. |
| ПК 2.2 | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. |
| ПК 2.3 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий |
| ПК 2.4 | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. |
| ПК 2.5. | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. |
| ПМ.03 | Приготовление супов и соусов. |
| ПК 3.1 | Готовить бульоны и отвары. |
| ПК 3.2. | Готовить простые супы. |
| ПК 3.3. | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. |
| ПК 3.4. | Готовить простые холодные и горячие соусы. |
| ПМ.04 | Приготовление блюд из рыбы. |
| ПК 4.1. | Производить обработку рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.2. | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом |
| ПК 4.3. | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |
| ПМ.05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. |
| ПК 5.1. | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.2. | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.3. | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. |
| ПК 5.4. | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. |
| ПМ.06 | Приготовление холодных блюд и закусок. |
| ПК 6.1. | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. |
| ПК 6.2. | Готовить и оформлять салаты. |
| ПК 6.3. | Готовить и оформлять простые холодные закуски. |
| ПК 6.4. | Готовить и оформлять простые холодные блюда. |

Общие компетенции выпускника:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование** |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. |

**2.3.Трудовые функции выпускников, формируемые в результате освоения АОППО**

В результате освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения обучающийся должен обладать следующими трудовыми функциями

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Обобщенные трудовые функции** | **Трудовые функции** | **Уровень квалификации** |
| **В соответствии с профессиональным стандартом и присваиваемыми квалификациями** | | |
| Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара | ТФ 1.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места | Повар 2 разряда |
| ТФ 1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных | Повар 2 разряда питания. |

и обладать следующими знаниями и умениями:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Обобщенные трудовые функции** | **Трудовые функции** | **Знать** | **Уметь** |
| Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара | ТФ 1.1.  Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания  Рецептуры и технологии приготовления 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.  Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.  Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания | Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмеритель-ных приборов, используемых при приготовле-нии блюд, напит-ков и кулинарных изделий.Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий |
|  | ТФ 1.2.  Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.  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 сборниками рецептур 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 учётом соблюдения требований к качеству.  Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.  Принципы и приёмы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.  Правила и технологии расчётов с потребителями.  Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности | Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара.  Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.  Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учётом требований к безопасности готовой продукции.  Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.  Аккуратно обращаться с сырьём в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.  Производить расчёты с потребителями с использованием  различных форм наличной и безналичной оплаты.  Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос |

**2.4.Результаты реализации АОППО**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид профессиональной деятельности | Профессиональный стандарт 33.011 Повар | Программа профессионального обучения 16675 Повар |
| 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 заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий. | Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;  Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |
| **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 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. | 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. |
| **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 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. | 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. |
| **Знания** | 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 в организациях общественного питания;  Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;  Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;  Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при 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. | 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 в организациях общественного питания;  Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;  Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;  Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при 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. |

**2.5. Стуктура АОППО**

Адаптированная образовательная программа профессионального обученияпо профессии 16675 Повар имеет следующую структуру:

|  |  |
| --- | --- |
| Индекс УД, ПМ, МДК | Наименование дисциплины, МДК |
| **Общепрофессиональный учебный цикл** | |
| ОДБ | Базовые дисциплины |
| ОДБ.01 | Основы безопасности жизнедеятельности |
| ОДБ.02 | Физическая культура (адаптивная) |
| ОДП | Профильные дисциплины |
| ОДП.01 | Родная литература |
| ПП | Профессиональная подготовка |
| ОП | Общепрофессиональный цикл |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| ОП.04 | Основы калькуляции и учета |
| ОП.05 | Этика и психология общения |
| ОП.06 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.07 | Безопасность жизнедеятельности |
| **Адаптационный учебный цикл** | |
| АУД.01 | Профессиональное самоопределение и саморазвитие личности |
| АУД.02 | Основы интеллектуального труда |
| АУД.03 | Коммуникативный практикум |
| АУД.04 | Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний |
| АУД.05 | Адаптивные информационные и коммуникативные техногии |
| **Профессиональный учебный цикл** | |
| **ПМ** | Профессиональные модули |
| **ПМ.01** | Приготовление блюд из овощей и грибов |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов |
| УП.01 | Учебная практика |
| ПП01. | Производственная практика |
| **ПМ.02** | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста |
| МДК.02.01. | Технология подготовки сырья и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, творога, теста |
| УП02.01 | Учебная практика |
| ПП02.01 | Производственная практика |
| **ПМ.03** | Приготовление супов и соусов |
| **МДК.03.01** | Технология приготовление супов и соусов |
| УП.03.01 | Учебная практика |
| ПП.03.01 | Производственная практика |
| **ПМ.04** | Приготовление блюд из рыбы |
| МДК.04.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы |
| УП.04.01 | Учебная практика |
| ПП.04.01 | Производственная практика |
| **ПМ.05** | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы |
| МДК05.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы |
| УП.05.01 | Учебная практика |
| ПП.05.01 | Производственная практика |
| **ПМ.06** | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок |
| МДК.06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок |
| УП.06.01 | Учебная практика |
| ПП.06.01 | Производственная практика |
| **ПМ.07** | Приготовление сладких блюд и напитков |
| МДК.07.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков |
| УП.07.01 | Учебная практика |
| ПП.07.01 | Производственная практика |
| ПА Промежуточная аттестация | |
| **ИА Итоговая аттестация** | |

**2.6.Трудоемкость АОППО**

**Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Курсы | Обучение по дисциплинам и учебная практика | Производственная практика | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация |
| 1 курс | 15 | 0 | 0 | 0 |
| 2 курс | 13 | 9 | 1 | 1 |
| Всего | 28 | 9 | 1 | 1 |

**2.7.Срок освоения АОППО.**

Нормативный срок освоения адаптированной основной программы профессионального обучения по очной форме без получения среднего общего образования для выпускников специального (коррекционного) образовательного учреждения с нарушением речи V вид составляет:1 год 10 месяцев или 43 **недель** в том числе: на освоение образовательной программы предусмотрено 1122часа.

При условии успешного освоения образовательной программы профессионального обучения обучающемуся будет присвоена квалификация Повар 2 разряда.

**3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

**3.1. Учебный план**

Учебный план определяет следующие характеристики АОППО по профессии: 1 объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень учебных дисциплин, профессионального модуля и его элементов (междисциплинарного курса, учебной и производственной практик); последовательность измения учебных дисциплин и профессионального модуля.

Учебный план предусматривает: создание условий для воспитания, становления и формирования личности обучающегося, для развития его склонностей, интересов и способности к социальному самоопределению; комплектований группы; овладение знаниями в объеме, определенном едиными требованиями обязательного минимума содержания профессионального обучения; коррекция недостатков в развитии, индивидуальная и групповая работа, направленная на преодоление трудностей обучающихся в овладении отдельными предметами, проблем в общении.

Учебный год начинается с 01 сентября и заканчивается согласно учебному плану.

Учебный план АОППО для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья построен с учётом требований современной жизни общества и тех проблем, которые затрагивают интересы и потребности детей с отклонениями в развитии этого вида. Своевременное обеспечение адекватных условий обучения и воспитания детей с ограниченными возможностями здоровья способствует преодолению неуспеваемости обучающихся, охране здоровья, профилактике асоциального поведения, коррекции их психических и физических нарушений.

Общепрофессиональные и профессиональные компоненты реализуются через коррекционно-развивающую, адаптационную область, где особое внимание уделяется коррекции дефекта и формированию навыков адаптации личности в современных жизненных условиях. В неё включена система коррекционных занятий с обучающимися. Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения (по курсам) дисциплин, профессионального модуля и входящих в него междисциплинарных курсов, виды учебных занятий, этапы учебной и производственной практик, виды государственной итоговой аттестации.

Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий обучающегося в период теоретического обучения не превышает 30 часов в неделю, в соответствии с изменениями №2 к САНПИН 2.4.3.1186 -03 санитарноэпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях профессионального образования утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, продолжительность перемен между уроками 10 минут.

Распределение количества обязательных аудиторных часов, отведённых на учебную дисциплину или междисциплинарный курс, по видам занятий (лабораторные, практические, теоретические занятия) в учебном плане определяется самостоятельно. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 10 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период на первом курсе, на втором курсе предусмотрены 2 недели каникул в зимний период.

В учебном году в процессе промежуточной аттестации количество экзаменов не превышает 8, а количество дифференцированных зачетов -10.

В учебном плане предусмотрены для обучающихся групповые и индивидуальные консультации. В учебном плане предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций ё рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на 20 основе договора.

**3.2. Календарный учебный график**

Календарный учебный график по профессии 16675 «Повар» определяет последовательность реализации АОППО: распределение учебной нагрузки по курсам, семестрам, неделям, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

**3.3 Адаптированные программы общепрофессиональных дисципли**

Программы дисциплин, входящих в состав АОППО, разработаны преподавателями на основе требований профессионального стандарта, с учетом требований ФГОС СПО, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, рассмотрены и согласованы предметно-цикловой комиссией в установленном порядке.

Программы учебных дисциплин содержат следующие структурные элементы: титульный лист; сведения о разработчиках программы, согласовании и утверждении программы; общая характеристика программы учебной дисциплины; структуру и содержание учебной дисциплины; условия реализации программы учебной дисциплины; контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины, лист изменений и дополнений, внесенных в программу учебной дисциплины.

**3.4. Программы адаптационных учебных дисциплин**

Программы адаптационныхдисциплин, входящих в состав АОППО, разработаны преподавателями на основе требований профессионального стандарта, с учетом требований ФГОС СПО, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, нозологической группы рассмотрены и согласованы предметно-цикловой комиссией в установленном порядке.

Программы адаптационных дисциплин содержат следующие структурные элементы: титульный лист; сведения о разработчиках программы, согласовании и утверждении программы; общая характеристика программы учебной дисциплины; структуру и содержание учебной дисциплины; условия реализации программы учебной дисциплины; контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины, лист изменений и дополнений, внесенных в программу адаптационных дисциплины. Выбор адаптационных дисциплин основывается на рекомендациях в заключении ПМПК, ИПР, рекомендациях ППС, учитывающих индивидуальные особые образовательные потребности и состояние здоровья обучающихся;должен быть направлен на развитие навыков коммуникации, социальной адаптации, готовности на доступном уровне к взаимодействию в учебных и профессиональных ситуациях деятельности.

**3.5 Адаптированные программы профессиональных модулей**

Программа профессионального модуля разработана на основе требований профессионального стандарта, с учетом требований ФГОС СПО, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, согласованы с работодателями и утверждены в установленном порядке.

Программа профессионального модуля содержит следующие структурные элементы: титульный лист; сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках; общая характеристика программы профессионального модуля; структура и содержание профессионального модуля; условия реализации программы профессионального модуля; контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля. 1 лист изменений и дополнений, внесенных в программу профессионального модуля.

**3.6. Программа учебной и производственной практик.**

Программы учебной и производственной практик разработаны на основе профессионального стандарта, с учетом требований ФГОС СПО, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 № 291, (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785), с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 августа 2016 г. № 1061 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 сентября 2016 г., регистрационный №43586).

Все виды практик в структуре модуля составляют не менее 25% от времени, отводимого на профессиональный цикл. Учебная практика проводится в учебных мастерских. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

Оценка качества подготовки обучающихся проводится с целью комплексной и объективной оценки знаний и умений обучающихся в процессе освоения адаптированной программы профессионального обучения по профессии.

Оценка качества освоения АОППО предусматривает следующие виды контроля: входной, текущий, тематический, рубежный, итоговый.

Основными видами контроля учебных достижений обучающихся (знаний, умений, практический опыт, освоенные компетенции) в рамках дисциплины или модуля в течение семестра являются текущий и промежуточный контроль.

Текущий контроль - это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций. Текущий контроль знаний осуществляется преподавателем в ходе проведения всех видов занятий в форме, избранной преподавателем. При этом предусматривается контроль в виде устных и письменных форм, в том числе: оценивание выполнения контрольных работ, рефератов, лабораторных и практических работ. Результаты текущего контроля отражаются в журнале учета учебных занятий. Результаты рубежного контроля оформляются протоколом с использованием пятибалльной системы оценивания.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося по завершению изучения дисциплины, профессионального модуля и его составляющих.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются рабочим учебным планом. 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 предусмотрено увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. Основными формами промежуточной аттестацииявляются:

экзамен по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу;

экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;

дифференцированный зачёт по дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практикам;

зачет по дисциплине.

Уровень подготовки по дифференцированному зачёту и экзамену оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно). Зачёт оценивается - «зачтено», «не зачтено».

Промежуточная аттестация в форме зачёта и дифференцированного зачёта проводится за счет времени, предусмотренного учебным планом на дисциплину, МДК, учебную и производственную практику. При необходимости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям привлекаются в качестве внештатных экспертов работодатели.

Практика является обязательным разделом АОППО. Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля. Практика реализуется в несколько периодов в соответствии с графиком учебного процесса.

Обучающиеся, представившие документы, подтверждающие освоение компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности, допускаются к итоговой аттестации.

Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца об уровне квалификации. На проведение итоговой аттестации отводится 1 неделя на втором курсе.

Итоговая аттестация включает в себя квалификационный экзамен, содержание которого соответствует содержанию профессионального модуля. Требования к содержанию, объему и структуре квалификационного экзамена определяются Программой итоговой аттестации выпускников.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессионального модуля.

В ходе практической квалификационной работы и проверки теоретических знаний в форме итогового экзамена в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационном справочнике и профессиональном стандарте по профессии членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

В качестве внештатного эксперта на квалификационный экзамен привлекаются работодатели. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию в форме квалификационного экзамена, образовательным учреждением присваивается рабочий разряд и выдается свидетельство о профессии рабочего.

Объем времени, отведенный на итоговую аттестацию составляет 1 неделя - 30 академических часов. Сроки проведения итоговой аттестации определяются в соответствии с учебным планом. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца об уровне квалификации.

**5.ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ**

**5.1.Кадровое обеспечение** **процесса**

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Повышают квалификацию на семинарах (Адаптация образовательных программ среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Социализация подростков с ограниченными возможностями здоровья в условиях профессиональной образовательной организации), полученные знания учитывают и применяют при организации образовательного процесса.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается педагогическими кадрами:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п  /п | Индекс  дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом | Наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом | | | | Ф.И.О., должность по штатному расписанию | | | | | | | Какое образовательное учреждение окончил, специальность  (направление подготовки)  по документу  об образовании | | | | | Ученая степень, ученое (почётное) звание, квалификационная категория,  Квалификация (для ведущего практическое обучение) | | | Стаж работы | | | | | | | | Повышение квали-фикации | Основное  место работы,  должность | | | | | | Условия прив-лечения к тру-довой дея­тель-ности |
| всего | | в том числе педагоги-ческой | | | | | |
| **1** | **2** | **3** | | | | **4** | | | | | | | **5** | | | | | **6** | | | **7** | | **8** | | | | | | **9** | **10** | | | | | | **11** |
|  |  | **Общепрофессиональныйучебный цикл** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **ОДБ** | **Базовые дисциплины** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | ОДБ.01 | ОБЖ | | | | Петренко Е.А. | | | | | | | Высшее  Благовещенский государственный педагогический институт, 1994, Учитель географии и биологии;  - Профессиональная переподготовка  с11.09.2022 по 16.02.2022ОО «Инфоурок» по программе «Основы безопасности жизнедеятельности: теория и методика преподавания в образовательной организации». Квалификация: учитель, преподаватель основ безопасностижизнедеятельности. 16.02.2022, г. Смоленск | | | | | Соответствие занимаемой должности | | | 28 | | | 28 | | - ГАУ ДПО «АмИРО» 25.02.2019-06.03.2019  «Модернизация технологий и содержания обучения географии в соответствии с ФГОС среднего общего образования», 72часа;  - ООО «Инфоурок» г. Смоленск, «Организация работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с ФГОС»  22.04.2019-29.05.2019,72ч;  - Хабаровский краевой институт развития образования  06 .05.2019- 27.05.2019  «Смысловое чтение как надпредметная технология восприятия и переработки текстовой информации в личностно-смысловые установки», 36 ч  г. Смоленск «Особенности работы с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации»  13 .09.2019-30.09.2022, 72 ч; | | | | | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | | штатный |
| **2** | ОБД.02 | Физическая культура (адаптивная) | | | | Филоненко Е.В | | | | | | | Высшее  Благовещенский государственный педагогический институт, 1983, Учитель физического воспитания | | | | | Первая | | | 35 | | | 35 | | - ООО «Центр инновационного образования и воспитания»  г. Саратов по программе «Коррекционная педагогика и особенности образования и воспитания детей с ОВЗ в условиях реализации Плана основных мероприятий до 2020 года, проводимых в рамках Десятилетия детства»,26.03.2019-16.05.2019,73 ч;  - ООО «Центр инновационного образования и воспитания» г. Саратов по программе «Преподавания физической культуры согласно концепции преподавания учебного предмета «Физическая культура» в условиях реализации Стратегии развития физической культуры и спорта в Российской Федерации на период до 2020 года»,26.03.2019 -17.05.2019,53 ч  г. Смоленск «Особенности работы с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации»  03 .10.2019-20.10.2022, 72 ч; | | | | | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | | штатный |
|  | **ПП** | **Профессиональная подготовка** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **ОП** | **Общепрофессиональный цикл** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **4** | ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | | | | | Мелёхина И.И. | | | | | | 1.Высшее Саратовский государственный аграрный университет, г.Саратов, 2019г. бакалавр по направлению Технология продукции и организация общественного питания, квалификация бакалавр  **2.** Профессиональная переподготовка ООО «Инфоурок» по программе «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», преподаватель,14.09.2022,270час | | | | | Без категории | | | 0 | 0 | | | | -- ООО «Инфоурок»  г. Смоленск «Особенности работы с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации»  09 .09.2019-28.09.2022, 72 ч; | | | | | | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | штатный |
| **5** | ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | | | | | Мелёхина И.И. | | | | | | 1.Высшее Саратовский государственный аграрный университет, г.Саратов, 2019г. бакалавр по направлению Технология продукции и организация общественного питания, квалификация бакалавр  **2.** Профессиональная переподготовка ООО «Инфоурок» по программе «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», преподаватель,14.09.2022,270час | | | | | Без категории | | | 0 | 0 | | | | -- ООО «Инфоурок»  г. Смоленск «Особенности работы с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации»  09 .09.2019-28.09.2022, 72 ч; | | | | | | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | штатный |
| **6** | ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | | | | | Мелёхина И.И. | | | | | | 1.Высшее Саратовский государственный аграрный университет, г.Саратов, 2019г. бакалавр по направлению Технология продукции и организация общественного питания, квалификация бакалавр  **2.** Профессиональная переподготовка ООО «Инфоурок» по программе «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», преподаватель,14.09.2022,270час | | | | | Без категории | | | 0 | 0 | | | | -- ООО «Инфоурок»  г. Смоленск «Особенности работы с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации»  09 .09.2019-28.09.2022, 72 ч; | | | | | | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | штатный |
| **7** | ОП.04 | Основы калькуляции и учета | | | | | Якунин Д.С. | | | | | | 1.Высшее образование,  Тихоокеанский государственный университет , г Хабаровск.2016г, кваификация бакалавр по направлению Менеджмент  2.профессиональная переподготовка АНО ДПО «Институт современных технологий и менеджмента « по программе «Педагогика профессионального образования. Преподаватель технических дисциплин», квалификация «Педагог профессионального образования»,780ч. | | | | | Без категории | | | 2 | 2 | | | | -ГОБУ ДПО «УМЦ по ГО ЧС и ПБ» с 04.04.2022 по 08.04.2022 по программе «Подготовка руководителей образовательной организаци, специалистов муниципальных образований, имеющих полномочия по обеспечению комплексной безопасности образовательных учреждений», 21 ч | | | | | | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | штатный |
| **8** | ОП.05 | Этика и психология общения | | | | | Гордиенко Л.С. | | | | | | Высшее  Благовещенский государственный педагогический университет, 2006г, Педагог-психолог;  .Профпереподготовка  АНО ВО «МИСАО» «Московский институт современного академического образовния» Автономная некоммерческая организация высшего образования, 2016, квалификация: Учитель информатики | | | | | Первая | | | 22 | 22 | | | | - ООО «Мультиурок» по программе «Просто о сложном: экономика. Повышение предметной компетенции учителя по экономике», 15.07.2020, 108 часов;  - ГАУ ДПО « АмИРО» 06.07.2020-13.07.2020,по программе : «Методика работы в цифровой образовательной среде», 16 часов;  - ООО «Центр инновационного образования и воспитания» «Обработка персональных данных в образовательных организациях», удостоверение 4591090990  от 01.10.2020,17 ч;  -Worldskills Russia- свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills-сельскохозяйственные биотехнологии от 29.10.21;  - ООО «Мультиу-рок» по дополнительной профессиональной программе «Воспитание и обучение детей с ограниченными возможностями здоровья»,72 ч, 27.09.2021  -- ООО «Инфоурок»  г. Смоленск «Особенности работы с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации»  09 .09.2019-29.09.2022, 72 ч; | | | | | | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | штатный |
| **9** | ОП.06 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | | | | | Гордиенко Л.С. | | | | | | Высшее  Благовещенский государственный педагогический университет, 2006г, Педагог-психолог;  .Профпереподготовка  АНО ВО «МИСАО» «Московский институт современного академического образовния» Автономная некоммерческая организация высшего образования, 2016, квалификация: Учитель информатики | | | | | Первая | | | 22 | 22 | | | | - ООО «Мультиурок» по программе «Просто о сложном: экономика. Повышение предметной компетенции учителя по экономике», 15.07.2020, 108 часов;  - ГАУ ДПО « АмИРО» 06.07.2020-13.07.2020,по программе : «Методика работы в цифровой образовательной среде», 16 часов;  - ООО «Центр инновационного образования и воспитания» «Обработка персональных данных в образовательных организациях», удостоверение 4591090990  от 01.10.2020,17 ч;  -Worldskills Russia- свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills-сельскохозяйственные биотехнологии от 29.10.21;  - ООО «Мультиу-рок» по дополнительной профессиональной программе «Воспитание и обучение детей с ограниченными возможностями здоровья»,72 ч, 27.09.2021  -- ООО «Инфоурок»  г. Смоленск «Особенности работы с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации»  09 .09.2019-29.09.2022, 72 ч; | | | | | | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | штатный |
| **10** | ОП.07 | Безопасность жизнедеятель-ности | | | | | Петренко Е.А. | | | | | | Высшее  Благовещенский государственный педагогический институт, 1994, Учитель географии и биологии;  - Профессиональная переподготовка  с11.09.2022 по 16.02.2022ОО «Инфоурок» по программе «Основы безопасности жизнедеятельности: теория и методика преподавания в образовательной организации». Квалификация: учитель, преподаватель основ безопасностижизнедеятельности. 16.02.2022, г. Смоленск | | | | | Соответствие занимаемой должности | | | 28 | 28 | | | | - ГАУ ДПО «АмИРО» 25.02.2019-06.03.2019  «Модернизация технологий и содержания обучения географии в соответствии с ФГОС среднего общего образования», 72часа;  - ООО «Инфоурок» г. Смоленск, «Организация работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с ФГОС»  22.04.2019-29.05.2019,72ч;  - Хабаровский краевой институт развития образования  06 .05.2019- 27.05.2019  «Смысловое чтение как надпредметная технология восприятия и переработки текстовой информации в личностно-смысловые установки», 36 ч  г. Смоленск «Особенности работы с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации»  13 .09.2019-30.09.2022, 72 ч; | | | | | | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | штатный |
|  | **Адаптационный учебный цикл** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **11** | АУД.01 | | | Профессиональное самоопределение и саморазвитие личности | | | | Власова О.В. | | | | | Высшее  Негосударственное образовательное учреждение современная гуманитарная академия, 2006,  Бакалавр-психологии | | | | | Первая | | | 12 | 12 | | | - ГАУ ДПО «АмИРО 23.03.2020-25.03.2020 «ПДД как основа здоровья и безопасного поведения», 24ч;  - ООО «Инфоурок»  г. Смоленск «Организация работы по профилактике суицидальгого поведения подростков»  22 .02.2019-22.07.2019, 72 ч;  - ООО «Центр инновационного образования и воспитания» «Обработка персональных данных в образовательных организациях», удостоверение 459-1700879 от 11.10.2020,17 ч | | | | | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | штатный | | |
| **12** | АУД.02 | | | Основы интеллектуального труда | | | | Власова О.В. | | | | | Высшее  Негосударственное образовательное учреждение современная гуманитарная академия, 2006,  Бакалавр-психологии | | | | | Первая | | | 12 | 12 | | | - ГАУ ДПО «АмИРО 23.03.2020-25.03.2020 «ПДД как основа здоровья и безопасного поведения», 24ч;  - ООО «Инфоурок»  г. Смоленск «Организация работы по профилактике суицидальгого поведения подростков»  22 .02.2019-22.07.2019, 72 ч;  - ООО «Центр инновационного образования и воспитания» «Обработка персональных данных в образовательных организациях», удостоверение 459-1700879 от 11.10.2020,17 ч | | | | | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | штатный | | |
| **13** | АУД.03 | | | Коммуникативный практикум | | | | Власова О.В. | | | | | Высшее  Негосударственное образовательное учреждение современная гуманитарная академия, 2006,  Бакалавр-психологии | | | | | Первая | | | 12 | 12 | | | - ГАУ ДПО «АмИРО 23.03.2020-25.03.2020 «ПДД как основа здоровья и безопасного поведения», 24ч;  - ООО «Инфоурок»  г. Смоленск «Организация работы по профилактике суицидальгого поведения подростков»  22 .02.2019-22.07.2019, 72 ч;  - ООО «Центр инновационного образования и воспитания» «Обработка персональных данных в образовательных организациях», удостоверение 459-1700879 от 11.10.2020,17 ч | | | | | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | штатный | | |
| **14** | АУД.04 | | | Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний | | | | Власова О.В. | | | | | Высшее  Негосударственное образовательное учреждение современная гуманитарная академия, 2006,  Бакалавр-психологии | | | | | Первая | | | 12 | 12 | | | - ГАУ ДПО «АмИРО 23.03.2020-25.03.2020 «ПДД как основа здоровья и безопасного поведения», 24ч;  - ООО «Инфоурок»  г. Смоленск «Организация работы по профилактике суицидальгого поведения подростков»  22 .02.2019-22.07.2019, 72 ч;  - ООО «Центр инновационного образования и воспитания» «Обработка персональных данных в образовательных организациях», удостоверение 459-1700879 от 11.10.2020,17 ч | | | | | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | штатный | | |
| **15** | АУД.05 | | | Адаптивные информацион  ные и коммуникативные технологии | | | | Гордиенко Л.С. | | | | | Высшее  Благовещенский государственный педагогический университет, 2006г, Педагог-психолог;  .Профпереподготовка  АНО ВО «МИСАО» «Мос-ковский институт современного академического образовния» Автономная некоммерческая организация высшего образования, 2016, квалификация: Учитель информатики | | | | | Первая | | | 22 | 22 | | | - ООО «Мультиурок» по программе «Просто о сложном: экономика. Повышение предметной компетенции учителя по экономике», 15.07.2020, 108 часов;  - ГАУ ДПО « АмИРО» 06.07.2020-13.07.2020,по программе : «Методика работы в цифровой образовательной среде», 16 часов;  - ООО «Центр инновационного образования и воспитания» «Обработка персональных данных в образовательных организациях», удостоверение 4591090990  от 01.10.2020,17 ч;  -Worldskills Russia- свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills-сельскохозяйственные биотехнологии от 29.10.21;  - ООО «Мультиу-рок» по дополнительной профессиональной программе «Воспитание и обучение детей с ограниченными возможностями здоровья»,72 ч, 27.09.2021  -- ООО «Инфоурок»  г. Смоленск «Особенности работы с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации»  09 .09.2019-29.09.2022, 72 ч; | | | | | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | штатный | | |
|  | **Профессиональный учебный цикл** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **ПМ** | | | | Профессиональные модули | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.01Приготовление блюд из овощей и грибов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **16** | МДК.01.01 | | | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | | | | Мелёхина И.И. | | | | | | 1.Высшее Саратовский государственный аграрный университет, г.Саратов, 2019г. бакалавр по направлению Технология продукции и организация общественного питания, квалификация бакалавр  **2.** Профессиональная переподготовка ООО «Инфоурок» по программе «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», преподаватель,14.09.2022,270час | | | Без категории | | | | 0 | 0 | | | | | | -- ООО «Инфоурок»  г. Смоленск «Особенности работы с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации»  09 .09.2019-28.09.2022, 72 ч; | | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | | штатный | |
| **17** | УП.01 | | | Учебная практика | | | | Старина В.А. | | | | | | Высшее  Благовещенский государственный университет, 2009, Учитель биологии;  Профпереподготовка ООО Учебный центр  «Профессионал»  г. Москва  03.05. 2017 - 26.07.2017 "Организация образовательного процесса для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», 300 часов,  квалификация: педагог по обучению лиц с ограниченными возможностями здоровья;  Профессиональный лицей №16 п. Серышево, 2007, Повар 5 разряда | | | Без категории | | | | 30 | 11 | | | | | | - ООО «Центр инновационного образования и воспитания» г. Саратов 31.03.2020 -03.04.2020  «Коррекционная педагогика и особенности образования и воспитания детей с ОВЗ в условиях реализации Плана основных мероприятий до 2020 года, проводимых в рамках Десятилетия детства», 73ч.;  г. Смоленск «Особенности работы с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации»  09 .09.2019-29.09.2022, 72 ч; | | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | | штатный | |
| **18** | ПП01. | | | Производственная практика | | | | Яшина Т.А. | | | | | | Высшее  Дальневосточный аграрный университет, 2014, Инженер;  Профпереподготовка  ГАУ ДПО  «АмИРО», 2014,  квалификация: ведение профессиональной деятельности в сфере образования, социальной сфере | | | Без категории | | | | 16 | 8 | | | | | | - Стажировка по профессии «Повар»,  10.06.2019 -14.06.2019  ООО «Весна», 78 часов;  - ООО «Центр Инновационного образования и воспитания» по программе «Коррекционная педагогика и особенности образования и воспитания детей с ОВЗ в условиях реализации Плана основных мероприятий до 2020 года, проводимых в рамках Десятилетия детства», 26.05.20 20-05.06.2020,73 ч;  - ГАУ ДПО «АмИРО» 22.06.2020-03.07.2020 «Общепедагогическая ИКТ-компетентность как компонент профессионального стандарта педагога», 72 ч;  -- ООО «Инфоурок»  г. Смоленск «Особенности работы с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации»  09 .09.2019-29.09.2022, 72 ч; | | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | | штатный | |
| ПМ.02Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **19** | МДК.02.01. | | | Технология подготовки сырья и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, творога, теста | | | | | Мелёхина И.И. | | | | | 1.Высшее Саратовский государственный аграрный университет, г.Саратов, 2019г. бакалавр по направлению Технология продукции и организация общественного питания, квалификация бакалавр  **2.** Профессиональная переподготовка ООО «Инфоурок» по программе «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», преподаватель,14.09.2022,270час | | Без категории | | | | | 0 | 0 | | | | | | - ООО «Инфоурок»  г. Смоленск «Особенности работы с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации»  09 .09.2019-28.09.2022, 72 ч; | | |  | | | | штатный | |
| **20** | УП02.01 | | | Учебная практика | | | | | Яшина Т.А. | | | | | Высшее  Дальневосточный аграрный университет, 2014, Инженер;  Профпереподготовка  ГАУ ДПО  «АмИРО», 2014,  квалификация: ведение профессиональной деятельности в сфере образования, социальной сфере | | Без категории | | | | | 16 | 8 | | | | | | - Стажировка по профессии «Повар»,  10.06.2019 -14.06.2019  ООО «Весна», 78 часов;  - ООО «Центр Инновационного образования и воспитания» по программе «Коррекционная педагогика и особенности образования и воспитания детей с ОВЗ в условиях реализации Плана основных мероприятий до 2020 года, проводимых в рамках Десятилетия детства», 26.05.20 20-05.06.2020,73 ч;  - ГАУ ДПО «АмИРО» 22.06.2020-03.07.2020 «Общепедагогическая ИКТ-компетентность как компонент профессионального стандарта педагога», 72 ч;  -- ООО «Инфоурок»  г. Смоленск «Особенности работы с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации»  09 .09.2019-29.09.2022, 72 ч; | | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | | штатный | |
| **21** | ПП 02.01 | | | Производственная практика | | | | | Старина В.А. | | | | | Высшее  Благовещенский государственный университет, 2009, Учитель биологии;  Профпереподготовка ООО Учебный центр  «Профессионал»  г. Москва  03.05. 2017 - 26.07.2017 "Организация образовательного процесса для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», 300 часов,  квалификация: педагог по обучению лиц с ограниченными возможностями здоровья;  Профессиональный лицей №16 п. Серышево, 2007, Повар 5 разряда | | Без категории | | | | | 30 | 11 | | | | | | - ООО «Центр инновационного образования и воспитания» г. Саратов 31.03.2020 -03.04.2020  «Коррекционная педагогика и особенности образования и воспитания детей с ОВЗ в условиях реализации Плана основных мероприятий до 2020 года, проводимых в рамках Десятилетия детства», 73ч.;  г. Смоленск «Особенности работы с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации»  09 .09.2019-29.09.2022, 72 ч; | | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | | штатный | |
| ПМ.03Приготовление супов и соусов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **22** | МДК.03.01 | | | Технология приготовление супов и соусов | | | | | Мелёхина И.И. | | | | | 1.Высшее Саратовский государственный аграрный университет, г.Саратов, 2019г. бакалавр по направлению Технология продукции и организация общественного питания, квалификация бакалавр  **2.** Профессиональная переподготовка ООО «Инфоурок» по программе «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», преподаватель,14.09.2022, 270час | | Без категории | | | | | 0 | 0 | | | | | | -- ООО «Инфоурок»  г. Смоленск «Особенности работы с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации»  09 .09.2019-28.09.2022, 72 ч; | | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | | | штатный |
| **23** | УП.03.01 | | | Учебная практика | | | | | Старина В.А. | | | | | Высшее  Благовещенский государственный университет, 2009, Учитель биологии;  Профпереподготовка  ООО Учебный центр  «Профессионал»  г. Москва  03.05. 2017 - 26.07.2017 "Организация образовательного процесса для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», 300 часов,  квалификация: педагог по обучению лиц с ограниченными возможностями здоровья;  Профессиональный лицей №16 п. Серышево, 2007, Повар 5 разряда | | Без категории | | | | | 30 | 11 | | | | | | - ООО «Центр инновационного образования и воспитания» г. Саратов 31.03.2020 -03.04.2020  «Коррекционная педагогика и особенности образования и воспитания детей с ОВЗ в условиях реализации Плана основных мероприятий до 2020 года, проводимых в рамках Десятилетия детства», 73ч.;  г. Смоленск «Особенности работы с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации»  09 .09.2019-29.09.2022, 72 ч; | | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | | | штатный |
| **24** | ПП.03.01 | | | Производствен-ная практика | | | | | Яшина Т.А. | | | | | Высшее  Дальневосточный аграрный университет, 2014, Инженер;  Профпереподготовка  ГАУ ДПО  «АмИРО», 2014,  квалификация: ведение профессиональной деятельности в сфере образования, социальной сфере | | Без категории | | | | | 16 | 8 | | | | | | - Стажировка по профессии «Повар»,  10.06.2019 -14.06.2019  ООО «Весна», 78 часов;  - ООО «Центр Инновационного образования и воспитания» по программе «Коррекционная педагогика и особенности образования и воспитания детей с ОВЗ в условиях реализации Плана основных мероприятий до 2020 года, проводимых в рамках Десятилетия детства», 26.05.20 20-05.06.2020,73 ч;  - ГАУ ДПО «АмИРО» 22.06.2020-03.07.2020 «Общепедагогическая ИКТ-компетентность как компонент профессионального стандарта педагога», 72 ч;  -- ООО «Инфоурок»  г. Смоленск «Особенности работы с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации»  09 .09.2019-29.09.2022, 72 ч; | | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | | | штатный |
| ПМ.Приготовление блюд из рыбы | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **25** | МДК.04.01 | | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | | | | | | | Мелёхина И.И. | | | | 1.Высшее Саратовский государственный аграрный университет, г.Саратов, 2019г. бакалавр по направлению Технология продукции и организация общественного питания, квалификация бакалавр  **2.** Профессиональная переподготовка ООО «Инфоурок» по программе «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», преподаватель,14.09.2022,270час | | Без категории | | | | | 0 | 0 | | | | | | - ООО «Инфоурок»  г. Смоленск «Особенности работы с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации»  09 .09.2019-28.09.2022, 72 ч; | | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | | | штатный |
| **26** | УП.04.01 | | Учебная практика | | | | | | | Яшина Т.А. | | | | Высшее  Дальневосточный аграрный университет, 2014, Инженер;  Профпереподготовка  ГАУ ДПО  «АмИРО», 2014,  квалификация: ведение профессиональной деятельности в сфере образования, социальной сфере | | Без категории | | | | | 16 | 8 | | | | | | - Стажировка по профессии «Повар»,  10.06.2019 -14.06.2019  ООО «Весна», 78 часов;  - ООО «Центр Инновационного образования и воспитания» по программе «Коррекционная педагогика и особенности образования и воспитания детей с ОВЗ в условиях реализации Плана основных мероприятий до 2020 года, проводимых в рамках Десятилетия детства», 26.05.20 20-05.06.2020,73 ч;  - ГАУ ДПО «АмИРО» 22.06.2020-03.07.2020 «Общепедагогическая ИКТ-компетентность как компонент профессионального стандарта педагога», 72 ч;  -- ООО «Инфоурок»  г. Смоленск «Особенности работы с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации»  09 .09.2019-29.09.2022, 72 ч; | | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | | | штатный |
| **27** | ПП.04.01 | | Производствен  ная практика | | | | | | | Яшина Т.А. | | | | Высшее  Дальневосточный аграрный университет, 2014, Инженер;  Профпереподготовка  ГАУ ДПО  «АмИРО», 2014,  квалификация: ведение профессиональной деятельности в сфере образования, социальной сфере | | Без категории | | | | | 16 | 8 | | | | | | - Стажировка по профессии «Повар»,  10.06.2019 -14.06.2019  ООО «Весна», 78 часов;  - ООО «Центр Инновационного образования и воспитания» по программе «Коррекционная педагогика и особенности образования и воспитания детей с ОВЗ в условиях реализации Плана основных мероприятий до 2020 года, проводимых в рамках Десятилетия детства», 26.05.20 20-05.06.2020,73 ч;  - ГАУ ДПО «АмИРО» 22.06.2020-03.07.2020 «Общепедагогическая ИКТ-компетентность как компонент профессионального стандарта педагога», 72 ч;  -- ООО «Инфоурок»  г. Смоленск «Особенности работы с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации»  09 .09.2019-29.09.2022, 72 ч; | | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | | | штатный |
| ПМ.05Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **28** | МДК05.01 | | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | | | | | | | | Мелёхина И.И. | | | 1.Высшее Саратовский государственный аграрный университет, г.Саратов, 2019г. бакалавр по направлению Технология продукции и организация общественного питания, квалификация бакалавр  **2.** Профессиональная переподготовка ООО «Инфоурок» по программе «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», преподаватель,14.09.2022, 270час | | Без категории | | | | 0 | | 0 | | | | | | -- ООО «Инфоурок»  г. Смоленск «Особенности работы с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации»  09 .09.2019-28.09.2022, 72 ч; | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | | | | штатный |
| **29** | УП.05.01 | | Учебная практика | | | | | | | | Старина В.А. | | | Высшее  Благовещенский государственный университет, 2009, Учитель биологии;  Профпереподготовка  ООО Учебный центр  «Профессионал»  г. Москва  03.05. 2017 - 26.07.2017 "Организация образовательного процесса для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», 300 часов,  квалификация: педагог по обучению лиц с ограниченными возможностями здоровья;  Профессиональный лицей №16 п. Серышево, 2007, Повар 5 разряда | | Без категории | | | | 30 | | 11 | | | | | | - ООО «Центр инновационного образования и воспитания» г. Саратов 31.03.2020 -03.04.2020  «Коррекционная педагогика и особенности образования и воспитания детей с ОВЗ в условиях реализации Плана основных мероприятий до 2020 года, проводимых в рамках Десятилетия детства», 73ч.;  г. Смоленск «Особенности работы с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации»  09 .09.2019-29.09.2022, 72 ч; | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | | | | штатный |
| **30** | ПП.05.01 | | Производствен-ная практика | | | | | | | | Яшина Т.А. | | | Высшее  Дальневосточный аграрный университет, 2014, Инженер;  Профпереподготовка  ГАУ ДПО  «АмИРО», 2014,  квалификация: ведение профессиональной деятельности в сфере образования, социальной сфере | | Без категории | | | | 16 | | 8 | | | | | | - Стажировка по профессии «Повар»,  10.06.2019 -14.06.2019  ООО «Весна», 78 часов;  - ООО «Центр Инновационного образования и воспитания» по программе «Коррекционная педагогика и особенности образования и воспитания детей с ОВЗ в условиях реализации Плана основных мероприятий до 2020 года, проводимых в рамках Десятилетия детства», 26.05.20 20-05.06.2020,73 ч;  - ГАУ ДПО «АмИРО» 22.06.2020-03.07.2020 «Общепедагогическая ИКТ-компетентность как компонент профессионального стандарта педагога», 72 ч;  -- ООО «Инфоурок»  г. Смоленск «Особенности работы с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации»  09 .09.2019-29.09.2022, 72 ч; | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | | | | штатный |
| ПМ.06Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **31** | МДК  .06.01 | | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | | | | | | | | Мелёхина И.И. | | | | 1.Высшее Саратовский государственный аграрный университет, г.Саратов, 2019г. бакалавр по направлению Технология продукции и организация общественного питания, квалификация бакалавр  **2.** Профессиональная переподготовка ООО «Инфоурок» по программе «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», преподаватель,14.09.2022,270час | Без категории | | | 0 | | | 0 | | | | | -- ООО «Инфоурок»  г. Смоленск «Особенности работы с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации»  09 .09.2019-28.09.2022, 72 ч; | | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | | | | штатный |
| **32** | УП.06.01 | | Учебная практика | | | | | | | | Старина В.А. | | | | Высшее  Благовещенский государственный университет, 2009, Учитель биологии;  Профпереподготовка  ООО Учебный центр  «Профессионал»  г. Москва  03.05. 2017 - 26.07.2017 «Организация образовательного процесса для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», 300 часов,  квалификация: педагог по обучению лиц с ограниченными возможностями здоровья;  Профессиональный лицей №16 п. Серышево, 2007, Повар 5 разряда | Без категории | | | 30 | | | 11 | | | | | - ООО «Центр инновационного образования и воспитания» г. Саратов 31.03.2020 -03.04.2020  «Коррекционная педагогика и особенности образования и воспитания детей с ОВЗ в условиях реализации Плана основных мероприятий до 2020 года, проводимых в рамках Десятилетия детства», 73ч.;  г. Смоленск «Особенности работы с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации»  09 .09.2019-29.09.2022, 72 ч; | | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | | | | штатный |
| **33** | ПП.06.01 | | Производствен-ная практика | | | | | | | | Яшина Т.А. | | | | Высшее  Дальневосточный аграрный университет, 2014, Инженер;  Профпереподготовка  ГАУ ДПО  «АмИРО», 2014,  квалификация: ведение профессиональной деятельности в сфере образования, социальной сфере | Без категории | | | 16 | | | 8 | | | | | - Стажировка по профессии «Повар»,  10.06.2019 -14.06.2019  ООО «Весна», 78 часов;  - ООО «Центр Инновационного образования и воспитания» по программе «Коррекционная педагогика и особенности образования и воспитания детей с ОВЗ в условиях реализации Плана основных мероприятий до 2020 года, проводимых в рамках Десятилетия детства», 26.05.20 20-05.06.2020,73 ч;  - ГАУ ДПО «АмИРО» 22.06.2020-03.07.2020 «Общепедагогическая ИКТ-компетентность как компонент профессионального стандарта педагога», 72 ч;  -- ООО «Инфоурок»  г. Смоленск «Особенности работы с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации»  09 .09.2019-29.09.2022, 72 ч; | | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | | | | штатный |
| ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **34** | МДК.07.01 | | Технология приготовления сладких блюд и напитков | | | | | | | | | Мелёхина И.И. | | | 1.Высшее Саратовский государственный аграрный университет, г.Саратов, 2019г. бакалавр по направлению Технология продукции и организация общественного питания, квалификация бакалавр  **2.** Профессиональная переподготовка ООО «Инфоурок» по программе «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», преподаватель,14.09.2022, 270час | Без категории | | | 0 | | | 0 | | | | | | -- ООО «Инфоурок»  г. Смоленск «Особенности работы с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации»  09 .09.2019-28.09.2022, 72 ч; | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | | | | штатный |
| **35** | УП.07.01 | | Учебная практика | | | | | | | | | Яшина Т.А. | | | Высшее  Дальневосточный аграрный университет, 2014, Инженер;  Профпереподготовка  ГАУ ДПО  «АмИРО», 2014,  квалификация: ведение профессиональной деятельности в сфере образования, социальной сфере | Без категории | | | 16 | | | 8 | | | | | | - Стажировка по профессии «Повар»,  10.06.2019 -14.06.2019  ООО «Весна», 78 часов;  - ООО «Центр Инновационного образования и воспитания» по программе «Коррекционная педагогика и особенности образования и воспитания детей с ОВЗ в условиях реализации Плана основных мероприятий до 2020 года, проводимых в рамках Десятилетия детства», 26.05.20 20-05.06.2020,73 ч;  - ГАУ ДПО «АмИРО» 22.06.2020-03.07.2020 «Общепедагогическая ИКТ-компетентность как компонент профессионального стандарта педагога», 72 ч;  -- ООО «Инфоурок»  г. Смоленск «Особенности работы с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации»  09 .09.2019-29.09.2022, 72 ч; | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | | | | штатный |
| **36** | ПП.07.01 | | Производствен-ная практика | | | | | | | | | Старина В.А. | | | Высшее  Благовещенский государственный университет, 2009, Учитель биологии;  Профпереподготовка  ООО Учебный центр  «Профессионал»  г. Москва  03.05. 2017 - 26.07.2017 «Организация образовательного процесса для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», 300 часов,  квалификация: педагог по обучению лиц с ограниченными возможностями здоровья;  Профессиональный лицей №16 п. Серышево, 2007, Повар 5 разряда | Без категории | | | 30 | | | 11 | | | | | | - ООО «Центр инновационного образования и воспитания» г. Саратов 31.03.2020 -03.04.2020  «Коррекционная педагогика и особенности образования и воспитания детей с ОВЗ в условиях реализации Плана основных мероприятий до 2020 года, проводимых в рамках Десятилетия детства», 73ч.;  г. Смоленск «Особенности работы с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации»  09 .09.2019-29.09.2022, 72 ч; | | ГПОАУ АмАК отделение №3 | | | | | | штатный |

**5.2.Учебно- методическое и информационное обеспечение**

Адаптированная образовательная программа по профессии 16775 Повар обеспечена учебно-методической документацией и учебными изданиями по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и обобщённым трудовым функциям в соответствии с требованиями профессиональных стандартов по профессии.

Реализация адаптированной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню учебных дисциплин адаптированной образовательной программы.

Обучающимся данной образовательной программы обеспечена возможность свободного доступа к информационным ресурсам: библиотечному фонду, интернет ресурсам. Обеспеченность обучающихся учебной литературой соответствует нормативу – 1 экземпляр на одного обучающегося, в том числе электронными изданиями.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературой.

**5.3.Материально-техническое обеспечение**

ГПОАУ АмАК для реализации образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Все учебные кабинеты соответствуют действующим санитарно-эпидемиологическим и противопожарным правилам и нормам. Перечень материально-технического обеспечения включает в себя лекционные аудитории, оборудованные видеопроекторами для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном; помещения для проведения практических занятий, оборудованные учебной мебелью; библиотеку, имеющую рабочие места для обучающихся; компьютерный класс, оснащённый компьютерами с доступом к сети Интернет.

Имеются все необходимыу кабинеты и лаборатории, которые оснащены современной компьютерной техникой, учебными и наглядными пособиями по профессии.

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы отвечает требованиям профессионального стандарта по профессии 16675 Повар, а также особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с умственной отсталостью.

На базе отделения работает медицинский кабинет и тренажёрный зал, которые помогают поддерживать психологическое и физическое здоровье обучающихся.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименования кабинета (мастерской, лаборатории и т.д.) | Материально-техническое оснащение |
| Кабинеты | |
| Кабинет ОБЖ, БЖД и охраны труда | посадочные места по количеству обучающихся;  рабочее место преподавателя;  доска;  комплект учебно-методической документации;  учебно-демонстрационные материалы;  спецодежда:  информационные стенды;  инструкции;  компьютер с лицензионными программами;  жидкокристаллическая панель |
| Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства | посадочные места по количеству обучающихся;  рабочее место преподавателя;  доска;  уголок по технике безопасности;  журнал регистрации инструктажей;  инструкции;  муляжи блюд и кулинарных изделий;  плакаты;  компьютер;  жидкокристаллическая панель;  обучающие видеоролики, видеофильмы, презентации учебного материала;  раздаточный и дидактический материал;  методические пособия, разработки, рекомендации;  рабочие тетради для выполнения самостоятельной работы;  контрольно-оценочные средства |
| Кабинет экономики | посадочные места по количеству обучающихся;  рабочее место преподавателя;  доска;  компьютер;  жидкокристаллическая панель;  учебно-методическая и справочная литература;  справочники;  методические и учебные пособия;  дидактический материал;  таблицы;  видеоматериалы |
| Лаборатории | |
| Лаборатория поваров  Кулинарный цех | производственный стол;  кухонный уголок для хранения кухонного инструментария;  моечная раковина;  проточный нагреватель;  стеллажи и шкафы для хранения посуды и инвентаря;  холодильник  наборы кухонных инструментов и приспособлений;  электроплита с духовкой;  комплект кастрюль;  весы;  блендер;  электромясорубка;  сковороды;  набор мелкого инвентаря для приготовления полуфабрикатов;  рабочие программы практик;  технологические карты;  стенды (по технике безопасности и информационные);  инструкции по выполнению заданий профессиональной направленности  шкаф для спецодежды |
| Специализированные кабинеты, лаборатории, мастерские и др. помещения | |
| Спортивный зал | козёл гимнастический;  конь гимнастический;  мост гимнастический подкидной;  маты поролоновые;  скакалки гимнастические;  стенка гимнастическая;  гранаты для метания;  сетка волейбольная;  щиты баскетбольные игровые с кольцом и сеткой;  стол для настольного тенниса;  комплект для игры в настольный теннис;  мячи баскетбольные;  мячи волейбольные;  мячи футбольные;  свисток игровой;  эстафетные палочки;  секундомер;  лыжи;  лыжные палки;  гантели;  штанга тренировочная большая/малая;  гири;  тренажёры;  сектор для прыжков в высоту;  гимнастические мячи;  гимнастические коврики |
| Библиотека | витрины;  информационные стенды;  столы для выдачи литературы;  стеллажи;  формулярные и каталожные шкафы для помещения библиотеки и архива;  столы для читального зала;  ноутбуки |
| Актовый зал | музыкальный центр;  микрофоны;  музыкальный центр;  ноутбук;  одежда сцены;  колонка;  зрительские стулья |

**6.ТРЕБОВАНИЕ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ АОППО**

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. При реализации программы предусматривается учебная и производственная практика. Учебная практика проводится на 1-2 курсах рассредоточено в течение всего периода обучения. Производственная практика проводится концентрированно на 2 курсе. Учебная практика проводится на базе образовательного учреждения. Производственная практика проводится в организациях-партнёрах, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Основными базами практики обучающихся являются ООО «Весна» пгт Серышево, столовая ГПОАУ АмАК отделение №3 пгт Серышево, кафе «Венеция» г. Белогорск, кафе «Мерси» г. Белогорск, столовая ГАОУ Школа-интернат №10 г. Белогорск, столовая п. Магдагачи, столовая МОАУ СОШ с. Светиловка, кафе «Берег» г. Белогорск, столовая ИП Мельниченко ДВ пгт Серышево, кафе «Мария» г. Завитинск, кафе «У Зои» с. Возжаевка, кафе «Транзит» г. Белогорск, столовая МОУА СОШ с. Озёрное, столовая МБОУ СОШ с. Ивановское, ООО «Пограничная столовая» с. Нижняя Полтавка.

Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

При определении мест прохождения учебной и производственной практик обучающимися данной категории учитыватются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

**7.ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

В ГПОАУ АМаК сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению образовательной программы соответствующего направления подготовки. Успешная самореализация личности в период обучения и после его окончания, ее социализация в обществе, активная адаптация на рынке труда, формирование нравственного отношения к миру - важнейшие задачи учебно-воспитательного процесса.

В целях создания благоприятных социальных условий для наиболее полной самореализации обучающихся, максимальной удовлетворенности учебой, в колледже ведется активная работа по оказанию социальной защиты и поддержки участников образовательного процесса, обеспечению социальных гарантий и развитию экономических стимулов.

Основная цель воспитательной деятельности - формирование воспитательной системы, способствующей развитию активной, социально ответственной, всесторонне развитой личности, способной к духовному и физическому саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации, выполнению гражданского и профессионального долга, ориентированной на нравственные идеалы.

В колледже созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, активной жизненной позиции, гражданского самосознания, самоорганизации и самоуправления, системно - деятельностного характера.

Основной сферой подготовки практико-ориентированного выпускника является образовательная среда. Ведущая роль в воспитании принадлежит педагогическому составу преподавателей и мастеров производственного обучения. Нравственный облик обучающихся, их мировоззрение формируются всем ходом учебного процесса и всеми, кто к этому процессу причастен.

Формирование и развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательной программы, и программы целенаправленного воспитания во внеучебное время. При этом вовлечение обучающихся/слушателей в творческую деятельность, органически связанную с их профессиональным становлением, т.е. в проектную, практическую работу, является одним из наиболее радикальных способов воспитания молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр воспитательных задач.

Внеучебная деятельность есть неотъемлемая часть воспитательной работы в техникуме, столь же приоритетная, как и учебная. Воспитательная работа в колледже реализуется как на внутреннем, так и на внешнем уровне. Управление изнутри воспитательной системы колледжа направлено на организацию совместной деятельности и общения обучающихся и других субъектов воспитательной деятельности, корректировку возникающих отношений в подростковой среде. Осуществляется управление через включение всех обучающихся в коллективные творческие дела. Они направлены на пользу техникума и окружающей его среды, через создание воспитывающих ситуаций, охватывающих тех обучающихся, отношения которых вызывают тревогу, и имеющих целью гуманизацию этих отношений и коррекцию их познавательного, эмоционально-мотивационного и поведенческого компонентов.

Воспитательная работа осуществляется по следующим направлениям:

- гражданско-патриотическое воспитание;

- профилактика правонарушений и преступлений, а также случаев суицида;

- правовое воспитание;

- трудовое и профессиональное воспитание;

- развитие студенческого самоуправления;

- физическое воспитание, пропаганда здорового образа жизни;

- духовно нравственное и эстетическое воспитание;

- экологическое воспитание

Для организации внеучебной работы за каждой группой закрепляются классные руководители.

С первых дней учебы обучающимся открыт мир самодеятельного творчества, работают секции по спортивным видам спорта: баскетбол, волейбол, футбол, теннис.

Одним из основных направлений работы является формирование навыков здорового образа жизни. Получить первую медицинскую помощь, пройти медицинское обследование, вакцинацию против инфекционных заболеваний могут все обучающиеся. В колледже проходит пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся и населения: по профилактике и борьбе со СПИДом, инфекционными заболеваниями: информационное просвещение, участие в профилактических беседах, акциях «Антиспид», «День без табака», «Нет наркотикам», «Меняю сигарету на конфету», выпуск стенгазет «Спорт против наркотиков», конкурс плакатов «Мы против алкоголя», просмотр тематических фильмов, подготовка и демонстрация презентаций, участие в конкурсе социальной рекламы.

Администрация и педагогический коллектив колледжа различными формами и методами создают условия для становления социально успешной личности, способной к адекватному и ответственному выбору форм организации собственной жизни и деятельности на основе осознанного права.

В колледже существуют постоянно действующие спортивные секции, кружки, художественная самодеятельность. Обучающиеся систематически и активно принимают участие в спортивных соревнованиях разного уровня.

Главное в работе администрации по управлению воспитательным процессом - ориентация на развитие личности, индивидуальную работу с обучающимися. В работе с молодежью стали больше учитываться национальные особенности обучающихся, традиции учебного заведения, активизирована ориентировка на общечеловеческие и гражданские ценности.

Несмотря на требующие специальные условия для лиц с ограниченными возможностями здоровья, данные обучающиеся вовлечены в общую образовательную систему, которая построена в колледже. Это и учебный процесс, и конкурсы профессионального мастерства, внеурочные мероприятия, организация жизнедеятельности в общежитии.

Обучение в совместной образовательной среде лиц с ОВЗ и лиц без ограничения по здоровью, посредством обеспечения лицам с ОВЗ специальных условий обучения/воспитания и социальной адаптации, не снижающих в целом уровень образования для лиц, не имеющих ограничений по здоровью - это основные направления деятельности коллектива.

В колледже создан ряд условий для социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья:

К средовым условиям относятся элементы безбарьерной среды, наличие компьютеров и иных электронных приспособлений, облегчающих коммуникацию и т.п.

К содержательным условиям относится составление индивидуальной образовательной программы и индивидуальной программы психолого-педагогического сопровождения. Так же к организационным условиям относится вся система сопровождения, которая способствует реализации указанных условий, включая составление расписания занятий и коррекционных мероприятий с учетом особенностей обучающегося, в том числе и специфики его операциональных характеристик деятельности (темпа, работоспособности, продуктивности деятельности и т.п.). Обучение лиц с ОВЗ проходит в отдельных группах, но среда для них социализирована.

На уроках используются игровые технологии, технологии проблемного обучения, информационно-коммуникативные технологии, здоровье сберегающие технологии. Для лиц с ОВЗ характерна частая смена видов деятельности в течение одного урока. Преподаватели внедряют в учебный процесс творческую и игровую деятельность. Уроки построены так, чтобы сочетались слуховое, визуальное и творческое восприятие. Физические минутки проводятся несколько раз за одно занятие. Текущий контроль успеваемости осуществляется педагогом посредством выполнения индивидуальных, творческих работ и домашних заданий. Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, на персональном компьютере, в форме тестирования).

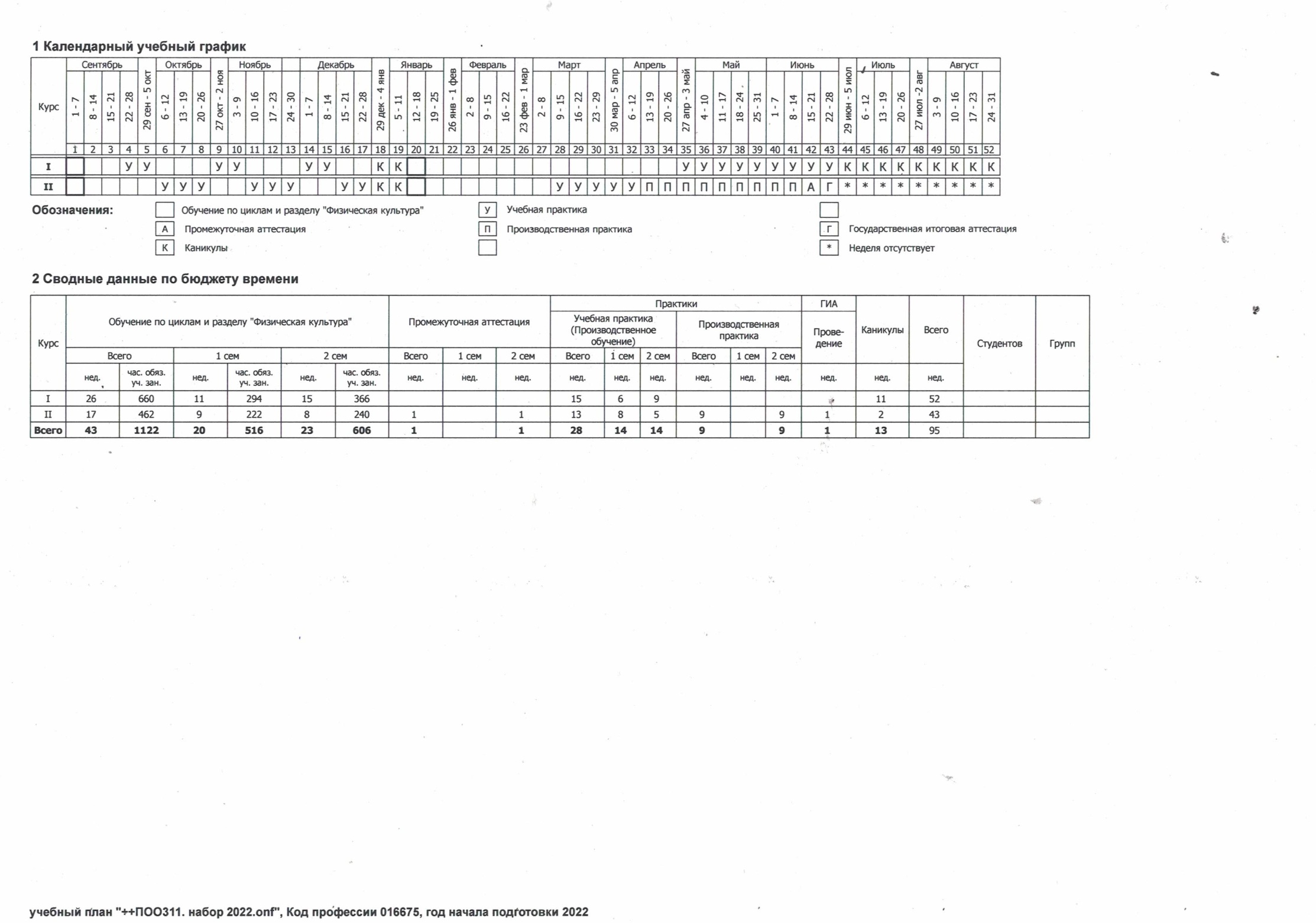
Колледж организует внеучебную деятельность обучающихся с учетом наличия лиц с ОВЗ, вовлекая и организуя их участие в культурно - досуговых, интеллектуальных, развлекательных, спортивных мероприятиях, в студенческом самоуправлении и др.

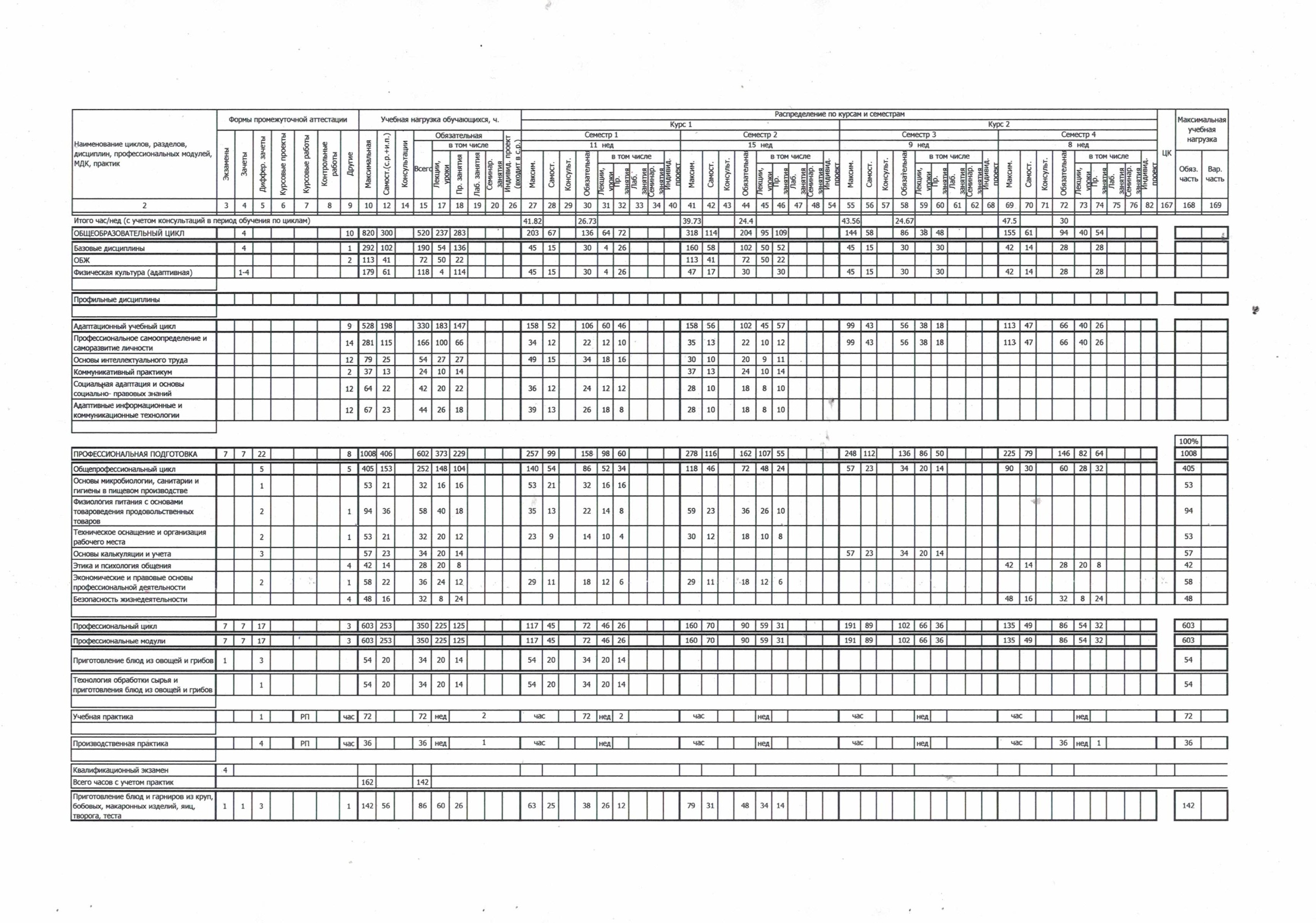
В конкурсе «Группа года», который предусматривает подведение итогов групп по успеваемости, посещаемости и участия в различных мероприятиях, группы, в которых обучаются лица с ОВЗ принимают участие на равных условиях.

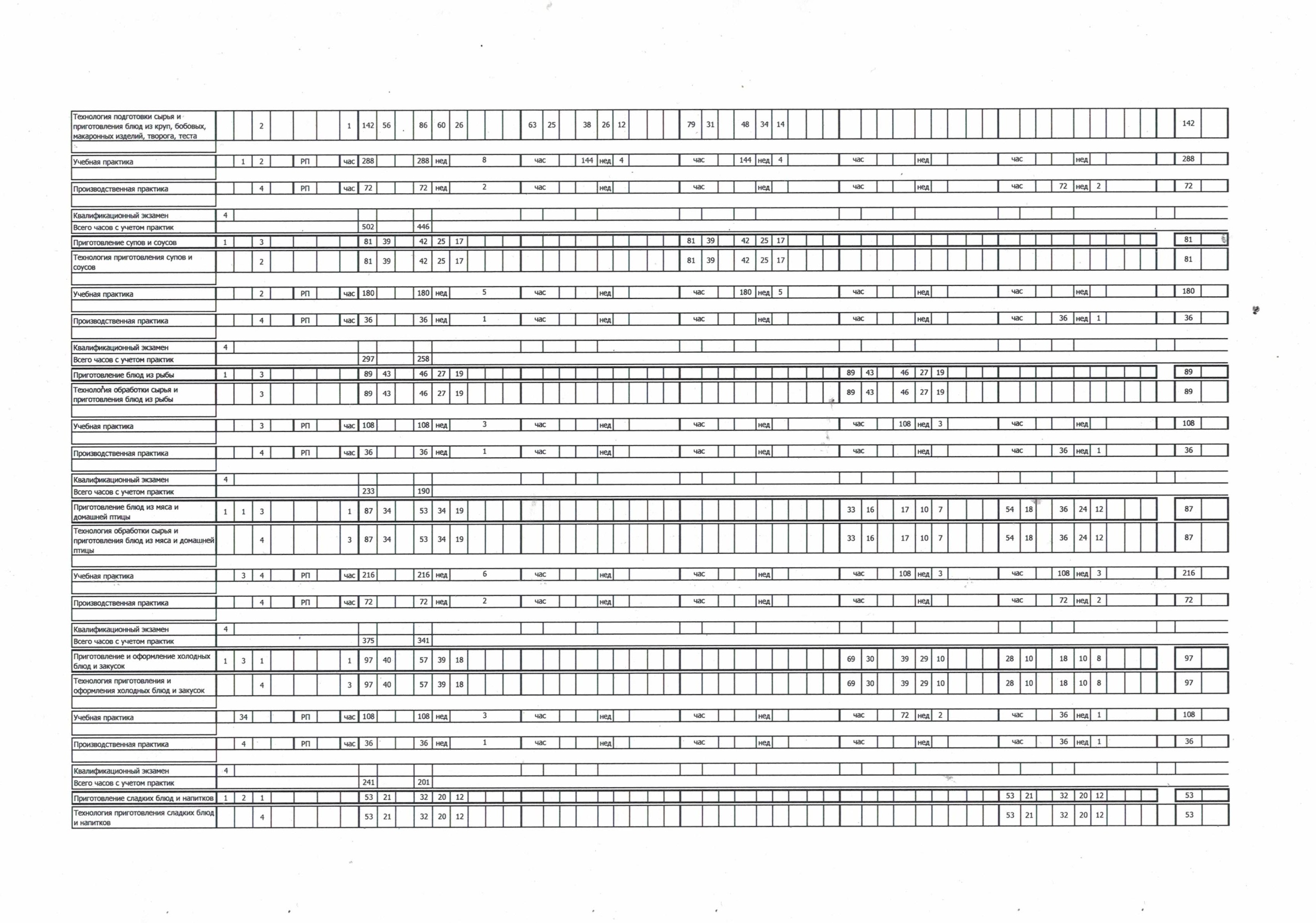
Приложение:

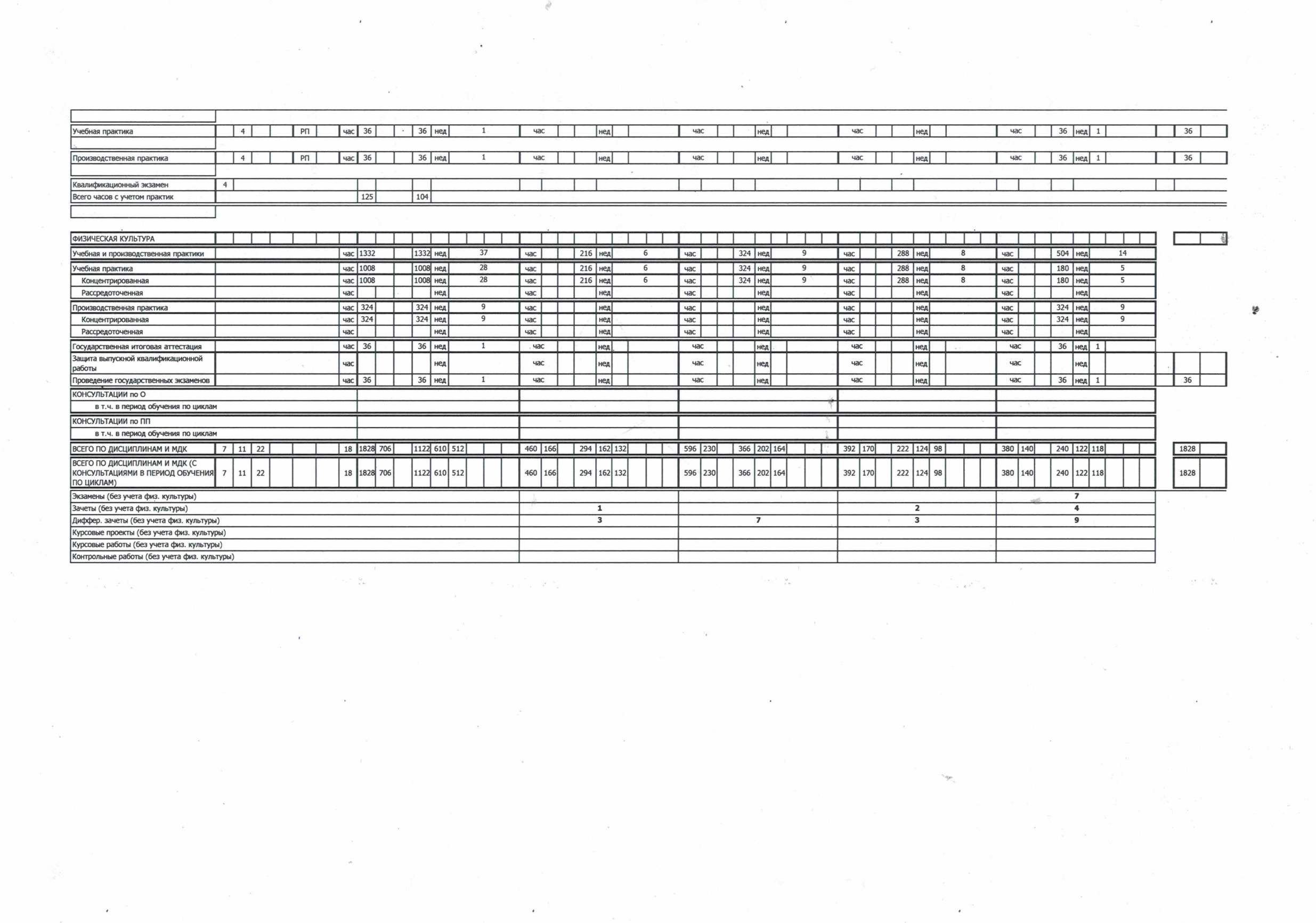
1. Учебный план и календарный график;
2. Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессиональных  цикла;
3. Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла ;
4. Адаптированные программы профессиональных модулей;
5. Программа адаптивной физической культуры;
6. КИМ и КОС АОППО;
7. Рабочая программа воспитания;
8. Календарный план воспитательной работы











**Приложение № 2**

**Адаптированные программы дисциплин общепрофессионального цикла.**

Адаптированные программы общепрофессиональных дисциплин разработаны в соответствии с профессиональным стандартом для лиц с нарушением речи V вид

В разделе «Условия реализации адаптированной программы учебной дисциплины» отражены имеющееся специальное оборудование и специальные условия, созданные для успешного освоения инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья адаптированной программы учебной дисциплины с нарушением речи V вид

Содержание

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п\п | Индекс дисциплины | Наименование общепрофессиональной дисциплины |
| 1 | ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |
| 2 | ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров |
| 3 | ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |
| 4 | ОП.04 | Основы калькуляции и учета |
| 5 | ОП.05 | Этика и психология общения |
| 6 | ОП.06 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности |
| 7 | ОП. 07 | Безопасность жизнедеятельности |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве разработана в соответствии с профессиональным стандартом регистрационный номер 557 по профессии 16675 Повар, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г № 610н. для лиц с нарушением речи V вид

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

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

соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;

определять источники микробиологического загрязнения

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;

рассчитывать энергетическую ценность блюд;

рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.

составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

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

* основные понятия и термины микробиологии;
* основные группы микроорганизмов,
* микробиологию основных пищевых продуктов;
* основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
* возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
* методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
* правила личной гигиены работников организации питания;
* классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
* правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
* пищевые вещества и их значение для организма человека;
* суточную норму потребности человека в питательных веществах;
* основные процессы обмена веществ в организме;
* суточный расход энергии;
* состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
* физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
* усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
* нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
* назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
* методики составления рационов питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Общие и профессиональные компетенции** | **Дескрипторы сформированности**  **(действия)** | **Уметь** | **Знать** |
| ОК 01.  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.  Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.  Определение этапов решения задачи.  Определение потребности в информации.  Осуществление эффективного поиска.  Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.  Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структуру плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02.  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.  Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.  Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска.  Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности. | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию.  Выделять наиболее значимое в перечне информации.  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска. | Номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.  Приемы структурирования информации.  Формат оформления результатов поиска информации. |
| ОК 03.  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности).  Применение современной научной профессиональной терминологии.  Определение траектории профессионального развития и самообразования. | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития. | Содержание актуальной нормативно-правовой документации.  Современная научная и профессиональная терминология.  Возможные траектории профессионального развития и самообразования. |
| ОК 04.  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.  Планирование профессиональной деятельность. | Организовывать работу коллектива и команды.  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психологию коллектива.  Психологию личности.  Основы проектной деятельности. |
| ОК 05.  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке.  Проявление толерантность в рабочем коллективе. | Излагать свои мысли на государственном языке.  Оформлять документы. | Особенности социального и культурного контекста.  Правила оформления документов. |
| ОК 06.  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. | Понимать значимость своей профессии (специальности).  Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности). | Сущность гражданско-патриотической позиции.  Общечеловеческие ценности.  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности. |
| ОК 07.  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.  Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте. | Соблюдать нормы экологической безопасности.  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.  Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09.  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации.  Порядок их применения и программ  ное обеспечение  в профессиональ  ной деятельности. |
| ОК 10.  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.  Ведение общения на профессиональные темы. | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые).  Понимать тексты на базовые профессиональные темы.  Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.  Cтроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.  Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые).  Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.  Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика).  Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.  Особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности. |
| ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |  | Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.  Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.  Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий.  Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий. | Требования производственной санитарии в организации питания.  Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.  Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов.  Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.  Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП). |

**2. Структура и содержание учебной дисциплины** ОП 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка | 53 |
| Обязательная учебная нагрузка | 32 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 16 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) |  |
| практические занятия (если предусмотрено) | 16 |
| Самостоятельная работа (не более 20%) | 21 |
| Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета в 1 семестре | |

**2.2.Тематический план и содержание учебной дисцплины** ОП01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся |  | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
| 1 | 2 | |  | 4 |
| Введение | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 1 |  |
| 1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. | 1 | ОК 1-7, 9,10 |
| Раздел 1Основы микробиологии в пищевом производстве | | | | |
| Тема 1.1  Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 2 | ОК 1-7, 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. | 1,2 |
| 2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. | 1,2 |
| 3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. | 1,2 |
| 4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания. | 2 |
| Тематика практических занятий | |  | ОК 1-7, 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов. | | 2 |
| Тематика лабораторных работ | |  |
| 1. Изучение под микроскопом микроорганизмов. | | 1 |
| Тема 1.2  Основные пищевые инфекции и пищевые отравления | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 2 | ОК 1-7, 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. | 1,2 |
| 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. | 1,2 |
| 3. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. | 1,2 |
| 4. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. | 2 |
| 5. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. | 2 |
| 6. Схема микробиологического контроля. | 1,2 |
| Тематика практических занятий | |  | ОК 1-7, 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах. | | 2 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. | | 8 |
| Раздел 2 | Основы физиологии питания |  |  |  |
| Тема 2.1  Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 1 | ОК 1-7, 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. | 2 |
| 2. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. | 2 |
| Тематика практических занятий | |  | ОК 1-7, 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности. | | 1 |
| Тема 2.2  Пищеварение и усвояемость пищи | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 2 | ОК 1-7, 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. | 2 |
| 2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. | 2 |
| Тематика практических занятий | |  |
| 1. Изучение схемы пищеварительного тракта. | | 1 |
| 2. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи. | | 1 |
| Тема 2.3  Обмен веществ и энергии | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 2 | ОК 1-7, 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. | 2 |
| 2. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда. | 2 |
| Тематика практических занятий | |  | ОК 1-7, 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. | | 2 |
| 2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя). | | 2 |
| Тема 2.4  Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 1 | ОК 1-7, 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. | 2 |
| 2. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания. | 2 |
| Тематика практических занятий | |  |  |
| 1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей. | | 2 |  |
| Самостоятельная работа обучающихся  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. | | 5 |  |
| Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве | | | | |
| Тема 3.1  Личная и производственная гигиена | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 1 | ОК 1-7, 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.  Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. | 2,3 |
| Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. | 2,3 |
| Тема 3.2  Санитарно-гигиенические требования к помещениям | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 2 | ОК 1-7, 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
|  | 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Требования к маркировкиеоборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.  2. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. | 2,3 |  |  |
| 3. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. | 2,3 |
| 4. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения. | 2,3 |
| Тематика практических занятий | |  | ОК 1-7, 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования. | | 1 |
| Самостоятельная работа обучающихся | | 8 |  |
| Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. | |  |  |
| Тема 3.3  Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 1 | ОК 1-7, 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов | 2,3 |
| 2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок. | 2,3 |
| Тематика практических занятий | |  | ОК 1-7, 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж). | | 1 |
| Тема 3.4  Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 1 | ОК 1-7, 9,10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5 |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. | 2 |
| 2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции. | 2,3 |
| Всего: | | | 53=32(16+16)+21 |  |

По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий, в том числе контрольных работ, а также тематика самостоятельной работы. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Если предусмотрены курсовые проекты (работы) по дисциплине, приводится их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой).

**Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:**

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

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

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

**3. Условия реализации программы**

**3.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид

**3.2.Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, СD фильмы, мультимедийные пособия).

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы**

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.- М.: Изд. центр «Академия», 2018г.160 с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. Учебник для среднего профессионального образования, М.:ИРПО; Изд. центр «Академия», 2018г. 256 с.

**Дополнительные источники:**

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, М.: Экономика, 2017г. 376 с.

2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии, М.:Экономика, 2017г., 206 с.

**3.3. Организация образовательного процесса**

С дисциплины Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены начинается освоение профессии «Повар».

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Самостоятельная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемым на её выполнение. В процессе самостоятельной работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовкасообщений. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов (на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями), контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

**4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **Знать:**  основные понятия и термины микробиологии;  основные группы микроорганизмов;  микробиологию основных пищевых продуктов;  основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;  методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  правила личной гигиены работников организации питания;  классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;  правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;  пищевые вещества и их значение для организма человека;  суточную норму потребности человека в питательных веществах;  основные процессы обмена веществ в организме;  суточный расход энергии;  состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;  методики составления рационов питания | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов. | **Текущий контроль**  **при проведении:**  - письменного/устного опроса;  - тестирования;  - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.).  **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета по МДК в виде:  - письменных/ устных ответов;  - тестирования. |
| **Уметь:**  облюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;  производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;  проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;  рассчитывать энергетическую ценность блюд;  составлять рационы питания для различных категорий потребителей; | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, соответствие требованиям инструкций, регламентов.  Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для (самостоятельной работы);  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практичских/лабораторных занятий.  **Промежуточная аттестация**:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене. |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров разработана в соответствии с профессиональным стандартом регистрационный номер 557 по профессии 16675 Повар, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г № 610н. для лиц с нарушением речи V вид

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной

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

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

**-** проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;

- составлять рационы питания.

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

- роль пищи для организма человека;

-  основные процессы обмена веществ в организме;

- суточный расход энергии;

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

- понятие рациона питания;

- суточную норму потребности человека в питательных веществах;

- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;

- методику составления рационов питания;

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

- общие требования к качеству сырья и продуктов;

- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося  - 92 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося**-** 58 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 34 часа**.**

**2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка | 92 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 58 |
| в том числе:  Лабораторно-практические занятия | 18 |
| Самостоятельные работы |  |
| 1 семестр:  Всего  Теория  Практические занятия  Самостоятельные работы | 22  14  8  13 |
| 2 семестр:  Всего  Теория  Практические занятия  Самостоятельные работы | 36  26  10  21 |
| Итоговая аттестация  дифференцированный зачет во 2 семестре |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**ОП 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** |  | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы** | **Объем часов** | **Уровень**  **освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
|  |  | **1 семестр** |  |  |
| **Раздел 1.Основы физиологии питания** | | | **35=14+8+13** |  |
| Введение |  | | **2/1** |  |
|  | 1 | Роль физиологии в товароведении. | 1 | 2 |
|  | 2 | Белки, жиры, углеводы. Функции, строение, пищевая ценность, потребность. | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа №1**  Сделать письменное сообщение на тему «Потребность организма человека в белках, жирах, углеводах в зависимости от возраста». | | 1 |  |
| 3 | Витамины и минеральные вещества. Физиологическая роль, классификация, потребность. | 1 | 2 |
| 4 | **Практическое занятие  №2**. Письменно ответить на вопрос: к каким заболеваниям приводит недостаток в организме человека витаминов и минеральных веществ. Привести примеры. | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа №2**  Письменно ответить на вопрос: к каким заболеваниям приводит недостаток в организме человека витаминов и минеральных веществ. Привести примеры. | | 1 |  |
| Тема 1.2. Пищеварение и усвояемость пищи | | | **1/1** |  |
|  | 5 | Процесс пищеварения. Усвояемость пищи. | 1 | 2 |
| 6 | **Практическое занятие  №2**Изучение процесса пищеварения. | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа №3**  На листе А4 зарисовать пищеварительный тракт человека. Отметить органы, участвующие в процессе пищеварения. | | 1 |  |
| Тема 1.3. Обмен веществ и энергии | | | **2/1** |  |
|  | 7 | Общее понятие об обмене веществ. | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа №4**  Письменно ответить на вопрос: как влияет неправильный обмен веществ на здоровье человека. Привести письменные примеры как человек через прием определенных продуктов приводит свой организм к нарушению обмена веществ. | | 1 |  |
| 8 | Суточный расход энергии человека | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа №5**  Письменно сделать доклад на тему «Суточный расход энергии человека в зависимости от места работы». Привести примеры. | | 1 |  |
| 9 | **Практическое занятие  №3** Расчет суточной энергии человека | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа №6**  Расчет суточной энергии человека работающего по профессии «Повар» в горячем цехе. | | 1 |  |
| Тема 1.4. Энергетическая ценность пищи | | | **2/2** |  |
|  | 10 | Энергетические затраты организма и потребность в энергии. Физическая работа. | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа №7**  Схематично показать как энергетические затраты организма человека зависят от выполняемой им физической работы на примере: дорожный рабочий, мать с младенцем, дворник, бухгалтер, ученик начальной школы. Обосновать свой ответ письменно. | | 1 |  |
|  | 11 | Расчет суточных энергозатрат человека. Пища – как источник энергии. | 1 | 2 |
| 12 | **Практическое занятие  №4** Изучение энергетических затрат организма человека. | 1 | 2 |
| 13 | **Практическое занятие  №5** Изучение состава физиологического значения, пищевой ценности продуктов питания. | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа №8**  Реферат по теме: «Роль пищи для организма человека». | | 1 |  |
| Тема 1.5. Питание различных групп взрослого и детского населения | | | **2/1** |  |
|  | 14 | Рациональное сбалансированное питание. Нормы и принципы составления. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Лечебное питание. Характеристика диет. Методика составления рациона питания. | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа №9**  Письменное сообщение  по теме «Пища - как источник энергии и радости». | | 1 |  |
| 15 | Санитарные требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков. Задачи, принципы построения, характеристика | 1 | 2 |
| 16 | **Практическое занятие  №6** Определение принципов составления меню. Составление рациона питания. | 1 | 2 |
| **Раздел 2. Физиологическое значение основных групп продовольственных товаров** | | | 32 |  |
| Тема 2.1. Зерно и продукты его переработки | | | **2/1** |  |
|  | 17 | Зерно, крупа и мука. Классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение. | 1 | 2 |
|  | **Самостоятельная работа №10**  Ответить на вопросы: как качество хранения зерна влияет на качество крупы и муки, какие условия необходимо соблюдать при хранении зерна, крупы и муки. | | 1 |  |
| 18 | Макаронные изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение. | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа №11**  Зарисовать различные виды макаронных изделий, хлебобулочных изделий. Придумать свой вид макаронных изделий. Сделать эскиз. | | 1 |  |
| 19 | **Практическое занятие  №7** Изучение ассортимента зерна, крупы, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка качества. | 1 | 2 |
| Тема 2.2. Плодоовощные товары и грибы | | | **3/1** |  |
|  | 20 | Клубнеплоды, корнеплоды. Капустные, луковые, салатно-шпинатные овощи. Тыквенные, томатные овощи. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение. | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа №12**  Ответить письменно на вопрос: какие условия необходимо соблюдать при хранении картофеля, моркови, капусты, томатов. | | 1 |  |
| 21 | Семечковые, косточковые плоды. Ягоды, орехи, грибы. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение. Переработанные овощи и плоды. | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа №13**  Заполнить таблицу «Съедобные и ядовитые грибы». | | 1 |  |
| 22 | **Практическое занятие №8** Изучение ассортимента плодоовощных товаров и грибов. Органолептическая оценка качества. | 1 | 2 |
|  | 2 семестр | 57=26+10+21 |  |
| Тема 2.3. Вкусовые товары | | | **2/1** |  |
|  | 23 | Чай и чайные напитки. Кофе и кофейные напитки. Алкогольные напитки, слабоалкогольные и безалкогольные напитки Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение. | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа №14**  В домашних условиях провести дегустацию чая листового, гранулированного, пакетированного. Заполнить таблицу. | | 1 |  |
| 24 | Пряности, приправы. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа №15**  Письменно ответить на вопросы: какую пряность и приправу вы больше всего используете при приготовлении пищи, почему вам нравится именно эта приправа. Какую приправу или пряность вы особенно не любите и почему. | | 1 |  |
| 25 | **Практическое занятие №9** Изучение ассортимента вкусовых товаров. Органолептическая оценка качества. | 1 | 2 |
| Тема 2.4. Кондитерские товары |  | | **3/1** |  |
| 26 | Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение. | 1 | 2 |
| 27 | Карамельные и конфетные изделия. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение. | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа №16**  Изучить ассортимент и ценовой диапазон карамельных и конфетных изделий в магазинах населенного пункта своего проживания. Исследование отразить в таблице. | | 1 |  |
|  | 28 | Шоколад и какао - порошок. Мучные кондитерские изделия. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение. | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа №17**  Найти рецепты приготовления горячего шоколада и шоколада. Приготовить один из продуктов и предоставить фотоотчет или зарисовку процесса приготовления. | | 1 |  |
| 29 | **Практическое занятие № 10** Изучение ассортимента кондитерских изделий, кондитерских изделий специального назначения. Органолептическая оценка качества товаров. | 1 | 2 |
| Тема 2.5. Молочные товары | | | **4/1** |  |
|  | 30 | Молоко и сливки. Молочные консервы. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение. | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа №18**  Приготовить презентацию-исследование по теме «Ассортимент молока в магазинах поселка». | | 1 |  |
| 31 | Молочные консервы. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа №19**  Изучить состав молочных консервов одного вида разных производителей. Сравнить и заполнить таблицу. | | 1 |  |
| 32 | **Практическое занятие №11** Изучение ассортимента молока, молочных консервов. Органолептическая оценка качества. | 1 | 2 |
| 33 | Кисломолочные продукты. Сыры. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение. | 1 | 2 |
|  | **Самостоятельная работа №20**  Реферат на тему: «Национальные кисломолочные напитки». | | 1 |  |
| 34 | Сыры. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение. | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа №21**  Заполнить таблицу «Показатели качества сыров различных видов». | | 1 |  |
| 35 | **Практическое занятие №12** Изучение ассортимента кисломолочных продуктов, сыров. Органолептическая оценка качества. | 1 | 2 |
| Тема 2.6. Пищевые жиры | | | **3/1** |  |
|  | 36 | Растительные масла. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение. | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа №22**  Письменное сообщение «Польза и недостатки растительного масла в зависимости от сырья». | | 1 |  |
| 37 | Животные топленые и кулинарные жиры. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение**.** | 1 | 2 |
| 38 | Маргарин. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение. | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа №23**  Изучить состав любого маргарина двух видов. Сравнить. Заполнить таблицу. | | 1 |  |
| 39 | **Практическое занятие №13** Изучение ассортимента растительных масел, животных топленых и кулинарных жиров, маргарина. Органолептическая оценка качества. | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа №24**  Заполнить таблицу «Органолептические показатели маргарина «Домашний». | | 1 |  |
| Тема 2.7. Мясо и мясные товары | | | **6/2** |  |
|  | 40 | Мясо и мясные товары: пищевая ценность, классификация, маркировка. | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа №25**  Письменное сообщение «Мясо в рационе питания человека». Описать вопросы пользы либо вреда употребления мяса. | | 1 |  |
| 41 | Мясо убойных животных. Классификация, требования к качеству, транспортирование, хранение. | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа №26**  Ответить на вопросы: как производится транспортировка и хранение свежего и охлажденного мяса. | | 1 |  |
| 42 | **Практическое занятие №14** Изучение схем разделки говяжьей туши, бараньей и козьей туши, свиной туши. | 1 | 2 |
| 43 | Мясные субпродукты. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение. | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа №27**  Изучить пищевую ценность мясных субпродуктов. Заполнить таблицу. | | 1 |  |
| 44 | Мясо домашней птицы и дичи. Классификация, категории, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение. | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа №28**  Ответить на вопросы: мясо каких видов птицы используется в питании человека, почему мясо дичи надо использовать с осторожностью, почему мясо кур является ценным продуктом. | | 1 |  |
| 45 | Колбасные изделия. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение. | 1 | 2 |
|  | **Самостоятельная работа №29**  Ответить на вопросы: почему диетологи советуют не принимать в пищу колбасные изделия, какие виды колбасных изделий вы знаете. | | 1 |  |
| 46 | Мясные консервы. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение. | 1 | 2 |
| 47 | **Практическое занятие №15** Изучение ассортимента колбасных изделий, мясокопченостей, мясных консервов. Органолептическая оценка качества. | 1 | 2 |
| Тема 2.8. Яичные товары | | | **2/1** |  |
|  | 48 | Яйцо. Строение, классификация,  требования к качеству, упаковка, хранение. | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа №30**  Ответить на вопросы: почему яйцо является ценным пищевым продуктом, как производится хранение и транспортировка яйца, какие документы должны сопровождать транспортировку и хранение яйца. | | 1 |  |
| 49 | Продукты переработки яиц. Классификация, требования к качеству, упаковка, хранение**.** | 1 | 2 |
| 50 | **Практическое занятие №16** Овоскопирование яиц. Общие и специфичные показатели. | 1 |  |
| Тема 2.9. Рыбные товары | | | **6** |  |
|  | 51 | Рыба. Химический состав, пищевая ценность. | 1 | 2 |
| 52 | Рыба живая, охлажденная, мороженая. Классификация, требования к качеству, транспортирование, хранение. | 1 | 2 |
|  | **Самостоятельная работа №31**  Составить таблицу «Морские виды рыб». Ранжировать виды рыб в зависимости от пищевой ценности. | | 1 |  |
| 53 | **Практическое занятие №17** Органолептическая оценка качества рыбы живой, охлажденной и мороженой. | 1 | 2 |
| 54 | Соленая, сушеная, вяленая, копченая рыба. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение. | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа №32**  Письменное сообщение: «Хранение рыбы путем соления и сушения». | | 1 |  |
| 55 | Икра и икорные товары. Нерыбное водное сырье. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение. | 1 | 2 |
| 56 | Нерыбное водное сырье. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение. | 1 | 1 |
| **Самостоятельная работа №33**  Ответить на вопросы: какие морепродукты вы знаете, почему они являются деликатесами. | | 1 |  |
| 57 | Рыбные консервы и пресервы. Классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение. | 1 | 2 |
| **Самостоятельная работа №34**  Изучить ассортимент рыбных консервов «Сайра натуральная». Подготовить письменное сообщение с указанием производителей, пищевой ценности, сроками хранения, массы, места улова. | | 1 |  |
| 58 | **Практическое занятие №18** Органолептическая оценка качества рыбных, не рыбных продуктов и рыбных консервов и пресервов. | 1 | 2 |
|  | **Дифференцированный зачет** во 2 семестре | | | |
| **Всего:** |  | | 92=58+34 |  |

**3. Условия реализации учебной дисциплины**

**3.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид

**3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете Товароведение продовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета:

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* комплект учебно-наглядных пособий «Товароведение»;
* образцы пищевых продуктов (плодоовощные, молочные, мясные,  рыбные товары);
* овоскоп для яиц.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, демонстрационный экран, принтер.

**3.3. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены «Академия», 2018, 298с.

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. Изд. «Академия», 2018, 135с.

**Дополнительные источники:**

1.Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров, Ростов  н/Д «Феникс», 2017, 122с.

2.А.Н. Мартинчик Физиология питания, санитарии и гигиены, «Академия», 2018, 76с.

**4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения фронтального опроса, тестирования, а также выполнения обучающимися практических и самостоятельных работ.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| 1 | 2 |
| **Умения:** | Экспертная оценка на практических занятиях |
| проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов | Оценивание практического занятия к разделу 2 |
| рассчитывать энергетическую ценность блюд | Оценивание практического занятия к теме 1.4 |
| составлять рационы питания | Оценивание практического занятия к теме 1.5 |
| **Знания:** | Проверка домашних заданий, контрольных работ по темам, тестирования, дифференцированного зачета по УД |
| роль пищи для организма человека | Оценка рефератов к теме 1.4 |
| основные процессы обмена веществ в организме | Оценивание самостоятельной работы к теме 1.3 |
| суточный расход энергии | Оценивание самостоятельной работы к теме 1.3 |
| состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания | Оценивание практического занятия к разделу 2 |
| роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания | Оценивание самостоятельной работы к теме 1.1 |
| физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения | Оценивание самостоятельной работы к теме 1.2 |
| усвояемость пищи, влияющие на нее факторы | Оценивание практического занятия к теме 1.2 |
| понятие рациона питания | Оценивание самостоятельной работы к теме 1.5 |
| суточную норму потребности человека в питательных веществах | Оценивание практического занятия к теме 1.5 |
| нормы и принципы рационального сбалансированного питания | Оценивание практического занятия к теме 1.5 |
| методику составления рационов питания | Оценивание самостоятельной работы к теме 1.5 |
| ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров | Оценка контрольной работы к разделу 2 |
| общие требования к качеству сырья и продуктов | Оценивание практического занятия к разделу 2 |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

**1.1. Область применения программы**

Адаптированная учебная программа ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места является частью основной профессиональной образовательной программы для лиц с ОВЗ по адаптированным образовательным программам профессиональной подготовки в профессиональных образовательных организациях по профессии 16675 Повар для лиц с нарушением речи V вид

**1.*2.* Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**знать:**

**-** характеристики основных типов организации общественного питания;

- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

- учет сырья и готовых изделий на производстве;

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

- правила их безопасного использования;

- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - **53 часа,** в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **32 часа**;

самостоятельной работы - **21 час**

**2. Структура и содержание учебной дисциплины**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка | 53 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 32 |
| в том числе:  Лабораторно-практические занятия | 12 |
| 1 семестр:  Всего  Теория  Практические занятия  Самостоятельная работа | 14  10  4  9 |
| 2 семестр:  Всего  Теория  Практические занятия  Самостоятельная работа | 18  10  8  12 |
| Итоговая аттестация дифференцированный зачет |  |

# 2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся | | | | Объем часов | Уровень освоения |
| Раздел 1 | | | | | 10/4 |  |
| Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания | Содержание учебного материала | | | |  |  |
| 1 | | Основные типы предприятий, принципы размещения, уровень и виды услуг, состав и планировка. | | 1 | 2 |
| Самостоятельная работа №1  Письменное сообщение «Моё кафе» | | | | 1 |  |
| Практические занятия № 1  Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Источники снабжения, организация снабжения предприятий общественного питания. | | | | 1 | 2 |
| Раздел 2. | | | | | | |
| Тема 1.2.  Организация производства предприятий общественного питания | Содержание учебного материала | | | |  |  |
| 1 | | Производственная структура и ее характеристики. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Безопасность и охрана труда. | | 1 | 2 |
| Самостоятельная работа №2  Письменно изобразить схему производственной структуры рабочей столовой. На основании конспекта. | | | | 1 |  |
| 2 | | Организация рабочих мест. Виды рабочих мест. | | 1 | 2 |
| 3 | | Классификация цехов. Организация работы цехов. | | 1 | 2 |
| Самостоятельная работа №3  Заполнить таблицу «Классификация цехов» | | | | 1 |  |
| 4 | | Организация работы овощного цеха. Организация работы цеха обработки зелени. | | 1 | 2 |
| Самостоятельная работа №4  Ответить на вопросы: какие виды овощей обрабатывают в овощном цехе, какие меры предосторожности надо соблюдать работникам овощного цеха | | | | 1 |  |
| Практические занятия № 2  Овощной цех: ассортимент, технологический процесс обработки овощей, оборудование и инвентарь. | | | | 1 | 2 |
| 5 | | Организация работы мясного цеха. Организация работы птицегольевого цеха. | | 1 | 2 |
| Самостоятельная работа №5  Письменно ответить на вопросы: почему в мясном и птицегольевом цехах особенно необходимо соблюдать температурный режим, какие полуфабрикаты производят в этих цехаха | | | | 1 |  |
| Практические занятия № 3  Мясной цех: технологический процесс обработки мяса, оборудование и инвентарь. Линии производства мясных полуфабрикатов. | | | | 1 | 2 |
| 6 | | Организация работы рыбного цеха. | | 1 | 2 |
| Самостоятельная работа №6  Заполнить таблицу «Этапы обработки рыбы» | | | | 1 |  |
| 7 | | Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. | | 1 | 2 |
| Самостоятельная работа №7  Реферат «Работа в горячем и холодном цехах». В работе сравните условия работы. | | | | 1 |  |
| Практические занятия № 4  Горячий цех: микроклимат, подбор оборудования и инвентаря.  Холодный цех: микроклимат, подбор оборудования и инвентаря. | | | | 1 | 2 |
| 8 | Организация работы цеха мучных изделий и цеха кондитерских изделий. | | | 1 | 2 |
| Самостоятельная работа №8  Ответы на вопросы: письменно на тему «Хотел бы я работать в цехе кондитерских изделий. Почему» | | | | 1 |  |
| 9 | | Организация работы вспомогательных производственных помещений: работа экспедиции, моечной, хлеборезки, раздачи. | | 1 | 2 |
|  | Самостоятельная работа №9  Схематично изобразите работу экспедиции по доставке хлеба в магазины поселка | | | | 1 |  |
| Раздел 3. | | | | | 10/8 |  |
| Тема 1.3.  Общие сведения о машинах | Содержание учебного материала | | | |  |  |
| 1 | | Понятие о машине, классификация, основные части и детали машин, их назначение. | | 1 | 2 |
| Самостоятельная работа №10  Ответить на вопросы: с какими машинами для предприятий общественного питания вы уже знакомы, из каких материалов изготавливают детали для этого оборудования, почему | | | | 1 |  |
| 2 | | Общие правила эксплуатации машин. Требования безопасности труда | | 1 | 2 |
| Самостоятельная работа №11  Заполнить таблицу «Требования безопасности труда при работе с оборудованием на предприятиях общественного питания» | | | | 1 |  |
| Практические занятия № 5  Законодательство по охране труда, организация работы по охране труда и технике безопасности. Производственный травматизм. Пожарная безопасность. Инструкция по охране труда для повара. | | | | 1 | 2 |
| Содержание учебного материала | | | |  |  |
| 3 | | Машины для обработки овощей и картофеля | | 1 | 2 |
| Самостоятельная работа №12  Изучить схему строения машин для чистки картофеля | | | | 1 |  |
| Практические занятия № 6  Возможные неисправности в работе картофелеочистительных, овощерезательных, протирочных машин. Возможные причины и способы устранения. | | | | 1 | 2 |
| Самостоятельная работа №13  Изучить схему строения машин для протирки овощей | | | | 1 |  |
| Содержание учебного материала | | | |  |  |
| 4 | | Машины для обработки мяса и рыбы | | 1 | 2 |
| Самостоятельная работа №14  Изучить схему строения электромясорубок | | | | 1 |  |
| Практические занятия № 7  Правила эксплуатации мясорубок, фаршемешалок, машин для рыхления мяса, рыбоочистителей | | | | 1 | 2 |
| Содержание учебного материала | | | |  |  |
| 5 | | Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов | | 1 | 2 |
| Самостоятельная работа №15  Изучить схему строения машин для замеса теста | | | | 1 |  |
| Практические занятия № 8  Возможные неисправности в работе просеивательных, тестораскаточных, взбивальных машин. Возможные причины и способы устранения | | | | 1 | 2 |
| Самостоятельная работа №16  Ответить на вопросы: какие меры предосторожности надо соблюдать при работе с тестомесителем, поясните свой ответ | | | | 1 |  |
| Содержание учебного материала | | | |  |  |
| 6 | | Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов | | 1 | 2 |
| Самостоятельная работа №17  Изучить принцип работы оборудования для нарезки гастрономических продуктов | | | | 1 |  |
| Практические занятия № 9  Понятие об теплообмене, топливе, процессе горения. Классификация теплового оборудования | | | | 1 |  |
| Самостоятельная работа №18  Ответить на вопросы: какие виды топлива вы знаете, какие виды топлива в основном используются на предприятиях общественного питания, почему еще не отказываются от видов топлива малоиспользуемого | | | | 1 |  |
| Содержание учебного материала | | | |  |  |
| 7 | | Пищеварочные котлы. Варочно-жарочное оборудование | | 1 | 2 |
| Практические занятия № 10  Принцип работы пищеварочных котлов. | | | | 1 | 2 |
| Самостоятельная работа №19  Изучить схему устройства парового пищеварочного котла | | | | 1 |  |
| Практические занятия № 11  Принцип работы жарочных и пекарных шкафов | | | | 1 | 2 |
| Содержание учебного материала | | | |  |  |
| 8 | | Водогрейное оборудование | | 1 | 2 |
| Самостоятельная работа №20  Ответить на вопросы: какое водогрейное оборудование вы знаете, в каких целях оно используется, повторить схему устройства проточных водонагревателей | | | | 1 |  |
| Содержание учебного материала | | | |  |  |
| 9 | | | Оборудование для раздачи пищи | 1 | 2 |
| Самостоятельная работа №21  Повторить устройство мармитов | | | | 1 |  |
| Содержание учебного материала | | | |  |  |
| 10 | | Холодильное оборудование | | 1 | 2 |
| Практические занятия № 12  Холодильные прилавки и витрины | | | | 1 | 2 |
| Дифференцированный зачет | | | |  |  |
|  | Итого | | | | 32(20+12)+21=53 |  |

# 3. уcловия реализации программы учебной дисциплины

**3.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид

**3.2. Требования к минимальному материально-техничес*к*ому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета**:**

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий, стенды, раздаточный дидактический материал;

- оборудование для лабораторных, практических работ: технологическое оборудование лаборатории и столовой.

Технические средства обучения:

- обучающие видеофильмы по профилю профессии 16675 Повар.

# 3.3. Информационное обеспечение обучения.

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

**Основные источники:**

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, М.: ПрофОбрИздат, 2018, 25 с.

**Дополнительные источники:**

Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания, Ростов н/Д.: «Феникс», 2017, 111с.

# 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:** |  |
| организация рабочего места в соответствии с видами изготовляемых блюд с подбором необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря | практическая работа |
| обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства | практическая работа |
| мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства | практическая работа |
| отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания; | лабораторная работа |
| **Знания:** |  |
| характеристики основных типов организации общественного питания | тестирование |
| принципы организации кулинарного и кондитерского производства | опрос устный |
| учет сырья и готовых изделий на производств | опрос устный |
| устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования | опрос устный |
| правила безопасного использования оборудования | зачет |
| виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции | опрос устный |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 04 КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЁТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и программах по профессиональной подготовке по профессии «Повар» для лиц с нарушением речи V вид

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

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

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

- оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям;

- проводить инвентаризацию и оформлять её результаты;

- производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию.

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

- цели, задачи и сущность бухгалтерского учёта;

- законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учёта в Российской Федерации;

- систему счетов бухгалтерского учёта;

- документы хозяйственных операций;

- организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии;

- порядок проведения инвентаризации;

- механизм ценообразования на продукцию и услуги.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося 57 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 34 часа;

самостоятельная работа 23 часа.

**2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 57 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 34 |
| в том числе: |  |
| лабораторные занятия | - |
| практические занятия | 14 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | 23 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта в 3 семестре | |

**2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04. Основы калькуляции и учета**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Основы теории бухгалтерского учета** | |  |  |
| **Тема 1.1. Основы теории бухгалтерского учета** | **Содержание учебного материала** | 4 |
| 1. Цели, задачи и предмет учебной дисциплины, межпредметные связи. Хозяйственный учёт: понятие, виды. Измерители, применяемые в учёте. Сущность, задачи и функции бухгалтерского учёта в условиях современной экономики.  2. Предмет и метод бухгалтерского учёта. Объекты и элементы метода бухгалтерского учёта. Нормативные документы.  3. Микрокалькуляторы: классификация, устройство и технико-эксплуатационные характеристики, операции по вычислению. Решение задач.  4. Понятие о документах учета: их роль в осуществлении контроля за хозяйствен­ной и финансовой деятельностью, классификация, реквизиты, требования к содержа­нию и оформлению. Правила хранения бухгалтерских документов. | 2 |
| 2 |
| 2 |
| 2 |
| 2 |
| **Практические занятия:**  5.. № 1.Составление первичных документов. Исправление ошибок в документах. | 2 |  |
| **Тема 1. 2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания** | **Содержание учебного материала** | 6 |
| 6. Цена понятие, назначение.  7. Виды цен применяемых в общественном питании, их структура.  8. Торговая наценка, её назначение и размеры. Основные этапы ценообразования. 10-10-9.Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства.  10. Калькуляция: определение, назначение, исходные данные, последовательность этапов.  11. План-меню, его содержание и назначение.  12.-13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.  14-15. Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства. | 2 |
| 2 |
| 2 |
|  |
| **Практические занятия:**  16. № 2.Определение норм вложения сырья с учётом взаимозаменяемости продуктов.  17. №3. Калькуляция розничных цен на холодные и первые блюда.  18. №4. Калькуляция розничных цен на соусы, вторые блюда, гарниры.  19. №5.Калькуляция розничных цен на напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия. | 6 |
| **Контрольные работы**  20. «Основы теории бухгалтерского учета» (по вариантам) |  |
| **Раздел 2. Бухгалтерский учёт в общественном питании.** | |  |  |
| **Тема 2. 1. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых** | **Содержание учебного материала** | 3 | 2 |
| 21. Материальная ответственность: понятие, организация, документальное оформление. Оформление доверенностей, контроль за их использованием. Источники и учёт поступления продуктов, товаров и тары.  22. Документальное оформление поступления сырья, продуктов и тары. Отпуск продуктов и тары из кладовой. Учёт продуктов в кладовой и в бухгалтерии.  23. Товарная книга: назначение, порядок ведения. Отчётность материально-ответственных лиц по товарам и таре. |
| 2 |
| **Практические занятия**  24. № 6 Оформление накладных на отпуск продуктов и тары из кладовой. | 2 |
| **Тема 2.2. Учёт сырья на производстве, реализация готовой продукции.** | **Содержание учебного материала** | 3 |
| 25. Задачи и принципы бухгалтерского учёта производства и реализации готовой продукции. Материальная ответственность на производстве. Документальное оформление поступления сырья на производство.  26. Документальное оформление реализации готовой продукции в зал в зависимости от назначения, формы обслуживания.  27. Отчётность о реализации изделий кухни. | 2 |
| 2 |
| 2 |
| 2 |
| 2 |
| 2 |
| **Практические занятия**  28. №.7 Оформление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции. | 2 |  |
| **Тема 2.3. Учет предметов материально-технического оснащения. Инвентаризация** | **Содержание учебного материала**  29. Понятие об основных средствах, предметах материально-технического оснаще­ния, малоценном и быстроизнашивающемся инвентаре. Документальное оформление. 30.Порядок списания.  31. Инвентаризация: понятие, задачи, сроки и техника проведения, документальное оформление. Общие правила проведения инвентаризации.  32. Роль инвентаризации в обеспечении контроля за сохранностью материальных ценностей и денежных средств. | 4 |
| 2 |
|  |
| **Практические занятия**  33. № 8. Оформление инвентаризационной описи и сличительной ведомости. | 2 |
| **Контрольные работы**  34. Итоговая контрольная работа по дисциплине.-дифференцированный зачет в 3 семестре |  |  |
|  | **Внеаудиторная самостоятельная работа** | 23 |  |
| **Всего:** |  | **34(20+14)+23=57** |  |

**3. Условия реализации программы дисциплины**

**3.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид

**3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

* автоматизированное рабочее место преподавателя;
* посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
* нормативная документация (образцы)
* учебное пособие по решению задач

Технические средства обучения:компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор; обучающие презентации по профилю общественное питание

**3.3. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Куликова О.А. Бухгалтерский учет в общественном питании: учеб. пособие. – Ростов н/Д.: Феникс, 2017 – 344с.

2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. пособие для НПО. – М.: Изд. центр «Академия», 2018. – 160с.

3. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. Учебно-практическое пособие. Изд-е 3-е, дополн. – Ростов н/Д.: Феникс, 2018. – 384с.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон « О бухгалтерском учёте» , Ф.З. – 123 от 23.07.2005 с изменениями и дополнениями.

2. Программа реформирования бухгалтерского учёта в соответствии с международными стандартами финансовой отчётности. (Утв. Постановлением Правительства Р.Ф.от 06.03.2002 №283).

3. Положение по ведению бухгалтерского учёта и бухгалтерской отчётности в Российской Федерации (Утв. Приказом Минфина Р.Ф.от 29.07.2002 №34)

4. Положение по бухгалтерскому учёту № -№ -1-19(Утв. Приказом Минфина Р.Ф. в 2002г.).

5. План счетов бухгалтерского учёта финансово-хозяйственной деятельности организации и инструкция по его применению (Утв.Приказом Минфина Р.Ф. от 31.12.2000г.)

**4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения  (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| Умения:  оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям; | - письменная проверка; |
| проводить инвентаризацию и оформлять её результаты; | - письменная проверка; |
| производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию. | - контрольная работа |
| Знания:  цели, задачи и сущность бухгалтерского учёта; законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учёта в Российской Федерации | - тестовый контроль  - выполнение и защита практической работы |
| механизм ценообразования на продукцию и услуги | - выполнение и защита практической работы |
| документы хозяйственных операций | - выполнение и защита практической работы |
| организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии; | - тестовый контроль  - выполнение и защита практической работы |
| порядок проведения инвентаризации; | - контрольная работа |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 05 ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины ОП 05 Этика и психология общения является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 16675 «Повар для лиц с нарушением речи V вид

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Дисциплина входит в Общеобразовательный цикл.

Программа курса предполагает наличие у студентов знаний по дисциплинам: «Этика и психология общения».

**1.3. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины**

**Задачи дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
* использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* взаимосвязь общения и деятельности;
* цели, функции, виды и уровни общения;
* роли и ролевые ожидания в общении;
* виды социальных взаимодействий;
* механизмы взаимопонимания в общении;
* техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
* этические принципы общения;
* источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

**Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины.**

|  |  |
| --- | --- |
| **В результате изучения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:** | **Коды формируемых компетенций** |
| **Общепрофессиональные компетенции (ОК):** |  |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | ОК-1 |
| Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | ОК-2 |
| Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | ОК-3 |
| Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | ОК-4 |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | ОК-5 |
| Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | ОК-6 |
| Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | ОК-7 |
| Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | ОК-8 |
| Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | ОК-9 |

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 46\_ часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося \_\_28\_часа; самостоятельной работы обучающегося \_\_\_18\_\_\_ часов

**2. Структура и содержание дисциплины**

**2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебных занятий** | **Объем часов** |
|  |  |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 46 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 28 |
| в том числе: |  |
| Теоретическое обучение | 20 |
| Лабораторные занятия | - |
| Практические занятия | 8 |
| курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)* | - |
| консультации |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 18 |
| в том числе: |  |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) |  |
| (если предусмотрено) |  |
| Указываются другие виды самостоятельной работы при их наличии (рефе- |  |
| рат, расчетно-графическая работа, домашняя работа и т.п.). |  |
| **Форма промежуточной аттестации по дисциплине:** | **Дфк в 4 семестре** |

**2.2. Тематический план и содержания учебной дисциплины**ОП.04 Этика и психология общения.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | | **Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1.**  **ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ** | | | **6** |  |
| Тема 1  Психология общения | **Содержание учебного материала**  - Понятие общения. Функции, виды и средства общения, их особенности в процессе производства и обслуживания в предприятиях общественного питания.  - Функции общения: информативная, регулятивная, коммуникативная.  - Виды общения: общение непосредственное (прямое) и опосредованное (косвенное). Формы опосредованного общения в общественном питании (реклама, наглядная информация, меню), несущие основную информационную нагрузку.  - Психологические особенности воздействия на посетителей оформления блюд, коктейлей, кулинарной и кондитерской продукции, а также рекламы, наглядной информации и интерьера, одежды персонала, посуды, приборов, столового белья ПОП. Психологические особенности требований к оформлению рекламы и наглядной информации: броскость, эстетичность, полнота, доступность, оперативность, целенаправленность, ориентация на интересы потребителя.  - Общение межличностное и групповое.  - Общение ролевое (формализованное) и доверительное (неформальное).  - Средства общения. Речь как средство общения. Требования к речи работника общественного питания: темп, ритм, интонация и информационная насыщенность речи.  - Невербальные средства общения: пантомимика, направление взгляда или зрительный контакт, выражение глаз и лица, позы, изменение поз относительно словесного текста, расстояние до собеседника, угол поворота к нему, личное пространство.  - Вспомогательные средства общения (особенности телосложения, средства изменения природного телосложения).  - Акустические средства общения; связанные с речью (интонация, громкость, тембр голоса, тон, ритм, высота звука). Речевые паузы их расположение в тексте. Акустические средства общения, не связанные с речью. Особенности использования невербальных средств общения в деятельности работников общественного питания.  **Самостоятельная работа обучающихся**  Реферат «Нравственные проблемы взаимоотношений»  **Практическая работа**  Изучение факторов влияющих на формирование коллектива. Игра на сплоченность «Тридцать три» | | 2  2  1 | 1 |
| Тема 2.  Общение как межличностное взаимодействие. | - Poли и ролевые ожидания в процессе общения. Выбор ролевого состояния в общении. Умение анализировать ролевые состояния общающихся, выделять скрытый смысл сказанного, определять подлинного инициатора акта общения, избегать возможных тактических и стратегических ошибок в общении.  - Психологические этапы процесса общения. Этап ориентировки, установление психологического контакта, обмен речевыми сообщениями, окончание психологического контакта, их значение и функции в процессе общения. Основные закономерности установления психологического контакта.  - Факторы, осложняющие общение в организациях общественного питания.  - Ролевые ожидание и их несовпадений.  - Общие принципы поведения человека. Процессы, определяющие поведение личности (первый- оценка ситуации; второй- формирование и осуществление реакции на ситуацию).  - Особенности оценки ситуации посетителем. Ожидания посетителя, связанные с качеством приготовленных блюд в процессе обслуживания. Отношение работников к качеству блюд и обслуживания, поведение своих коллег, поведение обслуживаемых посетителей.  Межличностный конфликт как результат разрушение психологического контакта и несовпадение ролевых ожиданий.  **Самостоятельная работа обучающихся**  Реферат по теме «Правила поведения с потребителями»  **Практическая работа**  Изучение поведения потребителей. Тестирование на уровень общительности | | 2  2  1 | 1 |
| **Раздел 2. ПСИХОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ЛИЧНОСТИ.** | | | **10** |  |
| Тема 3.  Личность | | **Содержание учебного материала**  Личность: понятие, структура, самопознание личности. Психологическая  защита личности. Понятие о способностях и задатках. Влияние  способностей на результаты профессиональной деятельности.  **Самостоятельная работа обучающихся**  Проработка материалов по конспекту лекций | 2  2 | 1 |
| Тема 4.  Темперамент | | **Содержание учебного материала**  Темперамент: понятие, виды (холерический, сангвинический,  флегматический, меланхолический). Свойства темперамента:  экстраверсия, интроверсия, нейтротизм, стабильность, реактивность,  активность, пластичность.  **Самостоятельная работа обучающихся**  Проработка материалов по конспекту лекций  **Практическая работа**  Изучение элемента структуры личности - темперамента и его свойств (опросник «Айзенка»). | 3  2  1 | 1 |
| Тема 5.  Характер | | **Содержание учебного материала**  Характер: определение, типология, формирование. Оценочные уровни  характера: интеллектуальный, эмоциональный, нравственный.  Темперамент и характер. Влияние характера на процесс и оценку  результатов трудовой деятельности. Черты характера, способствующие и  препятствующие работе человека в сфере общественного питания.  **Самостоятельная работа обучающихся**  Анализ уровня овладения навыками ведения деловой беседы.  **Практическая работа**  Тренинговая игра « Деловая беседа» | 3  2  1 | 1 |
| **Раздел 3.ЭТИКЕТ Повара** | | | **11** |  |
| Тема 6.  Понятие «этика» | | **Содержание учебного материала**  Из истории этики .Понятие «этикет». Этика речевого общения и этикетные формулы речи.  Приветствие. Обращение.  **Самостоятельная работа обучающихся**  Подготовка реферата по теме «Из истории этики»  **Практическая работа**  Определение уровня владения профессиональными этическими нормами.  Тест «Тактичность» | 1  2  1 | 1 |
| Тема 7.  Профессиональная этика  Повар | | **Содержание учебного материала**  Понятие «профессиональная этика». Нормы и правила профессиональной этики технолога: требования к внешнему облику, манерам, деловой одежде.  **Самостоятельная работа обучающихся**  Подготовка реферата «Профессиональная этика технолога»  **Практическая работа**  Определение составляющих профессионального имиджа и элементов самопрезентации в процессе профессиональной деятельности. Тренинг диалогической речи. | 2  2  1 | 1 |
| Тема 8.  Принципы ведения  партнерской беседы | | Содержание учебного материала  Партнерская беседа: понятие, сущность, принципы, подготовка, выбор индивидуального стиля с учетом собственных психологических и эмоциональных возможностей.  Приемы ведения беседы: определение целей и желаемых результатов;  позитивное отношение к партнеру;  принятие во внимание интересов партнера;  выбор модели поведения;  управление своими и чужими чувствами;  поиск способов удовлетворения обоюдных интересов;  убеждение не собственным давлением, а аргументами;  принятие ответственности на себя за все происходящее;  поиск не одной, а нескольких альтернатив;  исключение субъективности в своих оценках и доводах и т.д.  Значение выбора модели поведения для установления взаимопонимания и взаимодействия с посетителями и персоналом.  Коммуникативная компетентность: понятие, содержание, прогноз ситуаций. Правила профессионального поведения.  Самостоятельная работа обучающихся  Проработка материалов по конспекту лекций  Практическая работа  Разработка рекомендаций профессионального этического поведения персонала. | 3  2  1 | 1 |
| Тема 9  Конфликты  в профессиональной  деятельности | | Содержание учебного материала  Конфликты: понятие, объекты, виды, причины возникновения в профессиональной деятельности;  функции (конструктивная и деконструктивная): развитие, разрешение. Последствия  неразрешенных конфликтов.  Предотвращения конфликтов (объективность и уступчивость, доброжелательность, соблюдение дистанции, самообладание, удовлетворенность трудовой деятельностью).  Самостоятельная работа обучающихся  Проработка материалов по конспекту лекций  Практическая работа  Определение психологически грамотной стратегии поведения в конфликтной ситуации. Тест «Твоя конфликтность» | 2  2  1 | 1 |
| **Всего:**  **28(20+8)+18=46** | | | | |

**3. Условия реализации рабочей программы дисциплины**

**3.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид

**3.2. Образовательные технологии**

Образовательные технологии, используемые при реализации различных видов учебных занятий и дающие наиболее эффективные результаты освоения дисциплины: групповая, информационно-коммуникационная, дифференцированная, здоровье сберегающая, проблемного обучения.

В учебном процессе, помимо теоретического обучения, которое составляет \_67\_% аудиторных занятий, широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий. В сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой это способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

**Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые в учебном процессе**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Семестр | Вид занятия\* | Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий |
| 1 семестр | ТО | -лекции;  -презентации на основе современных мультимедийных средств;  -мозговой штурм |
| ПЗ | -деловые и ролевые игры;  -психологические и иные тренинги  -познавательные тесты |
| ЛР | - |

ТО – теоретическое обучение, ПЗ – практические занятия, ЛР – лабораторные занятия

**3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

**Оборудование учебного кабинета:**

- стол и стул для преподавателя.

- столы и стулья для студентов;

- доска;

- таблицы по общей психологии;

- толковые словари;

- справочники по психологии и педагогики;

- стенды;

- плакаты;

- учебно-методические пособия;

- нормативно-правовые акты.

**Технические средства обучения:**

компьютер, мультимедийный проектор.

**3.3. Информационное обеспечение обучения**

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

**Перечень основной литературы:**

1. Волкова А.И. Психология общения (учебное пособие для ссузов) – Ростов на Дону.: Издательство «Феникс», 2017

2. Сухов А.Н. Социальная психология (учебное пособие для ссузов) - М.: Издательский центр «Академия», 2018.

**Дополнительные источники:**

1.Битянова М.Р. Социальная психология (учебное пособие) – СПб.: Издательский дом Питер, 2018.

2. Ильин Е.П. Психология общения и межличностных отношений – СПб.: Издательский дом Питер, 2018.

**4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:  - применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;  - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения  В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:  - взаимосвязь общения и деятельности;  - цели, функции, виды и уровни общения;  - роли и ролевые ожидания в общении;  - виды социальных взаимодействий;  - механизмы взаимопонимания в общении;  - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;  - этические принципы общения;  источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов | Формы контроля обучения:  - устный опрос,  - письменное тестирование;  - контрольные работы;  - домашнее задание творческого характера;  - практические задания;  - активность на занятиях (экспертное суждение; дополнения к ответам сокурсников и т.п.)  Методы оценки результатов обучения:  - мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся;  - накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка.  - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения (Освоенные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК-1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - Демонстрация интереса к будущей профессии.  - Использование всестороннего подхода при анализе явлений общественной жизни и проблем своей специальности.  - Создание презентаций.  - Планирование организации собственной деятельности, владение информацией.  - Выполнение коллективных поручений, оказание помощи одногруппникам для достижения эффективного результата работы, знание норм этики и психологию делового общения  - Определение задач профессионального и личностного развития. | - Письменное тестирование;  - Домашнее задание творческого характера (рефераты, доклады, презентации);  - Практические задания;  - Дифференцирован-  ный зачет |
| ОК-2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК-3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК-4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК-5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК-6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК-7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. |
| ОК-8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК-9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости:

тесты, карточки с заданиями, задачи

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации: вопросы к дифференцированному зачету

Полный комплект заданий и иных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине приводится в фонде оценочных средств.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 06 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**

**1.1**. **Область применения программы**

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих 16675 Повар для лиц с нарушением речи V вид

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

Учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

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

Освоение содержания учебной дисциплины «**Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

**личностных:**

* развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность обучаемого для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;
* формирование системы знаний об экономической жизни общества, определение своих места и роли в экономическом пространстве;
* воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;

**метапредметных:**

* овладение умениями формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли;
* овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем;
* формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации;
* генерирование знаний о многообразии взглядов различных ученых по вопросам как экономического развития Российской Федерации, так и мирового сообщества; умение применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений;

**предметных:**

* сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;
* понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества; понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества, сформированность уважительного отношения к чужой собственности;
* владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;
* сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;
* умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);
* способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений;
* понимание места и роли России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире.

В результате освоения программы дисциплины «экономические и правовые основы профессиональной деятельности»обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

знать:

- основные цели и задачи различных отраслей промышленного производства и предприятий;

- ряд базовых понятий по организации производства, его внутренней структуры;

формы и системы оплаты труда;

- виды цен.

уметь:

- различать отраслевую промышленность;

- суммировать затраты на производство работ и изделий.

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

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

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

* 1. **Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 22 часов.

**2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 58 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 36 |
| Практические занятия | 12 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 22 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета во 2 семестре | |

**2.2. тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 06 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся | | Объем часов | Уровень освоения |
| Раздел 1. Введение в экономику | | | 12 |  |
| Введение | Содержание учебного материала | | 2 |  |
|  | Цели и задачи учебной дисциплины Потребности человека и ограниченность ресурсов | 1 |
| Тема 1. Экономика как наука | Содержание учебного материала | |  |  |
|  | Типы экономических систем Факторы производства. Прибыль и рентабельность | 2 |  |
|  | Практическое занятие №1 Определение экономических систем. | 2 |  |
| Самостоятельная работа обучающихся  Выписать определения экономических терминов из словаря  Составить схему по образцу | | 4 |  |
| Тема 2. Важнейшие категории товарного хозяйства | Содержание учебного материала | | 6 |  |
| 1 | Деньги – помощник торговли. Краткая история звонкой монеты Сущность и функции денег. | 2 | 1 |
| 2 | Какая бывает торговля. Многоликая розничная торговля. Зачем нужна оптовая торговля | 2 |
|  | Практическая работа № 2  Решение задач с экономическим содержанием | 2 |  |
| Самостоятельная работа обучающихся  Составить таблицу по образцу «Эффективность различных экономических систем» | | 2 |  |
| Раздел 2. Основы микроэкономики | | | 4 |  |
| Тема 3. Рыночная экономика | Содержание учебного материала | | 4 |  |
| 1. | Рыночный механизм. Рыночные структуры. Экономика предприятия: цели, организационно - правовые формы. Организация производства | 2 | 1 |
|  | Практическая работа №3  Тема: «потребительская корзина» | 2 |  |
| Самостоятельная работа обучающихся  Нарисовать по образцу схему круговорота денежных и материальных потоков | | 4 |  |
| Раздел 3. Основы макроэкономики | | |  |  |
| Тема 4. Труд и заработная плата | Содержание учебного материала | | 4 |  |
| 1. | Рынок труда. Заработная плата. Безработица | 2 | 1 |
|  | Практическая работа № 4  Тема: решение задач с экономическим содержанием | 2 |  |
| Самостоятельная работа обучающихся  Охарактеризовать последствия безработицы для граждан. | | 4 |  |
| Тема 5. Деньги и банки | Содержание учебного материала | | 8 |
| 1. | Деньги и их роль в экономике | 2 | 1 |
| 2. | Функции денег. Основные денежные агрегаты. | 2 |
| 3. | Кредитно-денежная система и ее уровни | 2 |
|  | Практическая работа №5  Тема: виды вкладов для различных целей | 2 |  |
| Самостоятельная работа обучающихся  Составить таблицу по образцу «Виды ценных бумаг в Российской Федерации» | | 4 |  |
| Тема 6. Экономика предприятий отрасли общественного питания | Содержание учебного материала | | 7 |  |
| 1. | Особенности отрасли общественного питания. Работа предприятия общественного питания. | 2 | 1 |
| 2. | Ресурсы предприятий общественного питания и показатели их использования. Направления деятельности предприятий. | 1 |
| 3. | Экономический механизм деятельности предприятия общественного питания. Инфраструктура предприятий общественного питания | 2 |
|  | Практическое занятие №6. Разграничение ресурсов на виды. | 2 |  |
| Самостоятельная работа обучающихся  Составить терминологический словарь по экономике | | 4 |  |
| Дифференцированный зачет | | | 1 |  |
| Всего | | | 58 (36+22) | |

**3.** **Условия реализации учебной дисциплины**

**3.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид

**3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет.

**Оборудование учебного кабинета**:

-посадочные места по количеству обучающихся,

-рабочее место преподавателя;

- тесты проверочные, учебные тексты.

**Технические средства обучения**: компьютер для преподавателя

**3.3. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение по образовательным программам среднего профессионального образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе образовательных программ среднего профессионального образования, адаптированных при необходимости для обучения данной категории обучающихся.

Категория обучающихся с ОВЗ - наиболее многочисленная среди детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и неоднородная по составу группа. Среди причин возникновения ОВЗ могут фигурировать органическая и/или функциональная недостаточность центральной нервной системы, конституциональные факторы, хронические соматические заболевания, неблагоприятные условия воспитания, психическая и социальная депривация. Подобное разнообразие этиологических факторов обусловливает значительный диапазон выраженности нарушений - от состояний, приближающихся к уровню возрастной нормы, до состояний, требующих отграничения от умственной отсталости.

Все обучающиеся с ОВЗ испытывают в той или иной степени выраженные затруднения в усвоении учебных программ, обусловленные недостаточными познавательными способностями, специфическими расстройствами психологического развития (навыков речи, письма и др.), нарушениями в организации деятельности и/или поведения. Общими для всех обучающихся с ОВЗ являются в разной степени выраженные недостатки в формировании высших психических функций, замедленный темп либо неравномерное становление познавательной деятельности, трудности произвольной саморегуляции. Достаточно часто у обучающихся отмечаются нарушения речевой и мелкой ручной моторики, зрительного восприятия и пространственной ориентировки, умственной работоспособности и эмоциональной сферы.

Уровень психического развития обучающегося с ОВЗ зависит не только от характера и степени выраженности первичного (как правило, биологического по своей природе) нарушения, но и от качества предшествующего обучения и воспитания (школьного).

Диапазон различий в развитии обучающихся с ОВЗ достаточно велик – от практически нормально развивающихся, испытывающих временные и относительно легко устранимые трудности, до обучающихся с выраженными и сложными по структуре нарушениями когнитивной и аффективно-поведенческой сфер личности. От обучающихся, способных при специальной поддержке на равных обучаться совместно со здоровыми сверстниками, до обучающихся, нуждающихся при получении среднего профессионального образования в систематической и комплексной (психолого-медико-педагогической) коррекционной помощи.

Различие структуры нарушения психического развития у обучающихся с ОВЗ определяет необходимость многообразия специальной поддержки в получении образования и самих образовательных маршрутов, соответствующих возможностям и потребностям обучающихся с ОВЗ и направленных на преодоление существующих ограничений в получении образования, вызванных тяжестью нарушения психического развития и способностью или неспособностью обучающегося к освоению образования, сопоставимого по срокам с образованием здоровых сверстников.

Адаптированная программа адресована обучающимся, достигшим к моменту поступления в ГПОАУ АмАК уровня психофизического развития близкого возрастной норме, но отмечаются трудности произвольной саморегуляции, проявляющейся в условиях деятельности и организованного поведения, и признаки общей социально-эмоциональной незрелости. Кроме того, у данной категории обучающихся могут отмечаться признаки легкой органической недостаточности центральной нервной системы (ЦНС), выражающиеся в повышенной психической истощаемости с сопутствующим снижением умственной работоспособности и устойчивости к интеллектуальным и эмоциональным нагрузкам. Но при этом наблюдается устойчивость форм адаптивного поведения.

В колледже созданы специальные условия для получения среднего профессионального образования, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с задержкой психического развития.

**3.4. Информационное обеспечение обучения**

Основные источники:

1. Череданова, Л.И. Основы экономики и предпринимательства: учебник/ Л.И.Череданова. - М.: Изд. центр «Академия», - 2017г.-134с.

Дополнительные источники:

2. Пузиков О.С. Основы экономики: учебник / О.С.Пузиков. - Ростов–на-Дону: Изд. Феникс, - 2017г.-57с.

3. Рабочая тетрадь

**4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| знать:  основные цели и задачи различных отраслей промышленного производства и предприятий;  ряд базовых понятий по организации производства, его внутренней структуры;  - формы и системы оплаты труда;  -виды цен.  уметь:  различать отраслевую промышленность;  суммировать затраты на производство работ и изделий | Экспертная оценка результата выполнения практического задания.  - Устный опрос;  - Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, и др.);  - Проверка ведения тетрадей;  - Дифференцированный зачет. |
| Формируемые компетенции (общие компетенции) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Оценка выполнения самостоятельной работы, практических заданий. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |

# ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 07 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для профессиональной подготовки 16675 Повар для лиц с нарушением речи V вид

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

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

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

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

* для ведения здорового образа жизни;
* оказания первой медицинской помощи;

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

* 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;

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 32 часа.

**Планирование учебного времени**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Профессия/специальность | Курс | Полугодие | | Итого |
| 1 | 2 | год |
| 1 | 016675 Повар | 2 | - | 33 | 32 |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 47 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 32 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 24 |
| Самостоятельная работа обучающихся | 15 |
| Промежуточная аттестация в форме **ДФК в 4 семестре** |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 Безопасность жизнедеятельности**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | | № | | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов | | Объем часов | | Тип и форма урока | Вид контроля | | Уровень  освоен |
| Раздел 1. Основы комплексной безопасности | | | | | | 20 | |  |  | |  |
| Тема 1.1.  Обеспечение личной безопасности в  повседневной жизни | | Содержание учебного материала | | | | 3 | |
| 1 | | Введение. Обеспечение личной безопасности на дорогах | | Усвоение новых знаний | Устный опрос | | 2 |
| 2 | | Обеспечение личной безопасности в криминогенных ситуациях | | Усвоение  Новых знаний | Устный опрос | | 2 |
| 3 | | Пожарная безопасность и правила личной безопасности при пожаре | | Усвоение новых знаний | Устный опрос | | 2 |
| 4 | | Обеспечение личной безопасности на водоѐмах | | Усвоение  Новых знаний | Устный опрос | | 2 |
| 5 | | Обеспечение личной безопасности в различных бытовых ситуациях | | Усвоение  Новых знаний | Устный опрос | | 2 |
|  | | Практическое занятие | | 6 | | Закрепление новых знаний | тестирование | |  |
| 6-7 | | Первая помощь при острой сердечной недостаточности и инсульте | |
| 8  9 | | Помощь при ранениях , ожогах | |
| 10  11 | | Основные правила оказания первой помощи | |
| Тема 1.2.  Личная безопасность в условиях  чрезвычайных ситуаций | | Содержание учебного материала | | | | 2 | |
| 12 | | Чрезвычайные ситуации природного характера и возможные их последствия | | Усвоение  Новых знаний | Устный опрос | | 2 |
| 13 | | Чрезвычайные ситуации техногенного характера и возможные их последствия | | Усвоение  Новых знаний | Устный опрос | |  |
|  | | Практическое занятие | | 7 | | Закр. новых  знаний | Тестиро-  вание | |  |
| 14  15 | | Способы иммобилизации и и переноски пострадавшего | |
| 16  17 | | Правила остановки артериального кровотечения | |  |  | |  |
| 18  19  20 | | Первая помощь при травмах опорно-двигательного аппарата | |  |  | |  |
| **Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни** | | | | | | 14 |  |  |  | | |
| **Тема 2.1.**  **Здоровый образ жизни и его составляющие** | | **Содержание учебного материала** | |  | | 3 |
| 21 | Биологические ритмы их влияние на здоровье человека |  | | Усвоение  Новых знаний | Устный опрос | 2 | | |
| 22 | Здоровый образ жизни |  | | Усвоение  Новых знаний | Устный опрос | 2 | | |
| 23 | Правила личной гигиены |  | | Усвоение  Новых знаний | Устный опрос |  | | |
| 24 | Нравственность и здоровый образ жизни |  | | Усвоение  Новых знаний | Устный опрос |  | | |
|  | **Практическое занятие** |  | | 11 | Закреплен  Новых знаний | Фронт.  опрос |  | | |
| 25  26 | Значение двигательной активности и физической культуры для здоровья человека. Комплексы гимнастических упражнений. |  | |
| 27  28 | Вредные привычки их влияние на здоровье. Профилактика вредных привычек. |  | |
| 29  30 | Правильное питание. Рецепты полезных завтраков. |  | |
| 31  32  33  34 | Инфекции передаваемые половым путем. ВИЧ, СПИД.  Профилактика заболеваний. |  | |
|  | |  | **Внеаудиторная самостоятельная работа:**  Реферат по теме «Здоровый образ жизни»  Презентация «Правила личной гигиены»  Выполнить конспект по теме «Вредные привычки их влияние на здоровье» Презентация Сообщение «Профилактика вредных привычек»  Подготовить буклеты «Инфекции передаваемые половым путем. ВИЧ, СПИД» Разработать памятки «Профилактика заболеваний» |  | | 8 |  | |  | | |
|  | |  |  |  | | **32(8+24)+15=47** |  | |  | | |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид.

## 3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины имеется учебный кабинет

Оборудование учебных кабинетов:

- посадочные места по количеству обучающихся;

* рабочее место преподавателя;
* комплект учебно-наглядных пособий «Основы безопасности жизнедеятельности»;
* комплект учебно- методической документации;
* наглядные пособия.
* учебные стенды

**3.3. Информационное обеспечение обучения**

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

1. Литература для преподавателя

1.1. Хренников Б.О., Смирнов А .Т. Безопасности жизнедеятельности учебник 10-11классов: Допущено Минобразованием России – 4-е изд., 2018г, стер. – 464.,

2. Литература для учащихся

2.1. Хренников Б.О, Смирнов А .Т. «Безопасность жизнедеятельности» учебник 10-11классов издательство просвещение, 2018г, стер. –303стр.

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения ( умения, знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** | |
| *1* | *2* | |
| **Умения:** | оценка результатов выполнения практической работы | |
| Применять комплексы гимнастических упражнений для двигательной активности и физической культуры для здоровья человека | оценка результатов выполнения практической работы | |
| Использовать рецепты полезных завтраков для полезного питания. | оценка результатов выполнения практической работы | |
| Вести здоровый образ жизни. | оценка результатов выполнения практической работы |  |
| Применять профилактические мероприятия в борьбе с инфекционными заболеваниями. | Оценка результатов  практической работы | выполнения |
| Применять основы медицинских знаний и оказывать первую помощь. | Оценка результатов  практической работы | выполнения |
| **Знания:** |  |  |
| Обеспечение личной безопасности в повседневной жизни | Текущий контроль в форме устного или письменного опроса | |
| Личная безопасность в условиях чрезвычайных ситуаций | Проверка сообщений в форме устного  опроса | |
| Здоровый образ жизни и его составляющие | Устный или письменный опрос на занятии | |

**Приложение№3**

**Программы адаптационных учебных дисциплин**

Рабочие программы адаптационных дисциплин составлены в том же формате, что и все рабочие адаптированные программы других дисциплин.В адаптационный учебный цикл входят следующие адаптационные учебные дисциплины:«Профессиональное самоопределение и саморазвитие личнсти», «Основы интеллектуального труда», «Коммуникативный практикум», «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» и «Адаптивные информационные и коммуникативные технологии».

Учебно-методический материал по дисциплине, включающий в себя методические указания курс лекций, предоставляется студенту с ограниченными возможностями в печатном и электронном виде. При этом информация подается в формах, адаптированных для студентов с конкретными ограничениями их здоровья: для студентов с нарушениями зрения - в печатной форме с увеличенным шрифтом, в электронной форме; в форме аудиофайла и на языке Брайля (при необходимости)

Тифлотехнические средства, используемые в учебном процессе для обучающихся с нарушениями зрения, условно делятся на две группы: средства для усиления остаточного зрения и средства преобразования визуальной информации в аудио- и тактильные сигналы. Для слабовидящих обучающихся в лекционных и учебных аудиториях необходимо предусмотреть возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**АУД.01 ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ И САМОРАЗВИТИЕ ЛИЧНОСТИ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа адаптационного курса «Психология личности и профессиональное самоопределение» является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии Повар для лиц с нарушением речи V вид.

**1.2. Место курса в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Адаптационный цикл

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

В результате освоения учебной дисциплины адаптационного курса обучающийся – инвалид или обучающийся с ОВЗ **должен уметь:**

* применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;
* использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а так же приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;
* на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;
* планировать и составлять временную перспективу своего будущего; успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;

**знать**:

 необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения;

* простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека;
* современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;
* основные принципы и технологии выбора профессии;
* методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 39 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 39 часов

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | | | |  |  |  | 39 |
| Обязательная аудиторная нагрузка | | |  |  |  |  | 39 |
| в том числе | | |  |  |  |  |  |
| Практические занятия | | |  |  |  |  | 18 |
| **2.2 Тематический план адаптационного курса «Професстиональное самоопределение и саморазвитие личности»** | | | | | | |  |
| **№** | **Наименование разделов** |  | **Максимальная** | **Аудиторная** | |  | **Практические** |
| **п/п** |  |  | **учебная нагрузка** | **нагрузка** | |  | **занятия** |
| 1 | Психология личности |  | 6 | 4 | |  | 2 |
| 2 | Психические процессы и |  | 8 | 2 | |  | 6 |
|  | волевая регуляция |  |  |  |  |  |  |
|  | деятельности человека |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Характер, темперамент и |  | 5 | 2 | |  | 3 |
|  | направленность личности |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Познание задатков и |  | 4 | 2 | |  | 2 |
|  | способностей |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Психология профессиональной |  | 6 | 2 | |  | 4 |
|  | деятельности |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Профессиональное |  | 6 | 3 | |  | 3 |
|  | самоопределение на разных |  |  |  |  |  |  |
|  | стадиях возрастного развития |  |  |  |  |  |  |
|  | человека. Особенности |  |  |  |  |  |  |
|  | юношеского периода. |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Профессия, специальность, |  | 4 | 2 | |  | 2 |
|  | специализация |  |  |  |  |  |  |
|  | **Итого** |  | **39** | **17** | |  | **22** |



**2.2.1 Тематический план и содержание адаптационного курса «Профессиональное самоопределение и саморазвитие личности»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** |  | **Содержание учебного материала,** | **Объем** | **Уровень** |
| **разделов и тем** |  | **практические работы** | **часов** | **усвоения** |
| **1** |  | **2** | **3** | **4** |
| **Тема 1.** | 1.1 | Понятия: личность, индивид, | 4 | 1 |
| **Психология** |  | индивидуальность. Малая группа. |  |  |
| **личности** |  | Коллектив. |  |  |
|  | 1.2 | Процесс социализации личности |  |  |
|  | 1.3 | Особенности личности, влияющие на выбор |  |  |
|  |  | профессии |  |  |
|  | 1.4 | Самооценка личности в выборе профессии |  |  |
|  | 1.5 | Практическое занятие № 1: | 1 | 2 |
|  |  | Составить «Поведенческий портрет |  |  |
|  |  | личности (обучающегося группы) по |  |  |
|  |  | данным наблюдения» |  |  |
|  | 1.6 | Практическое занятие № 2: | 1 | 2 |
|  |  | Диагностика индивидуальной структуры |  |  |
|  |  | ценностных ориентаций личности |  |  |
| **Тема 2.** | 2.1 | Понятие «психические процессы». | 2 | 1 |
|  |  |  |  |  |
| **Психические** |  | Виды психических процессов: |  |  |
| **процессы и** |  | познавательные, эмоциональные, волевые. |  |  |
| **волевая** | 2.2 | Воля. Волевая регуляция деятельности |  |  |
| **регуляция** |  | человека |  |  |
| **деятельности** | 2.3 | Практическое занятие № 3. | 2 | 2 |
| **человека** |  | Простейшие способы и приемы развития |  |  |
|  |  | психических процессов. |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 2.4 | Практическое занятие № 4. | 1 | 2 |
|  |  | Простейшие способы и приемы управления |  |  |
|  |  | собственными психическими состояниями.1 |  |  |
|  | 2.5 | Практическое занятие № 5. | 1 | 2 |
|  |  | Изучение волевых качеств: Опросник |  |  |
|  |  | «Самооценка силы воли». |  |  |
|  |  | Изучение выданной художественной |  |  |
|  |  | литературы с целью поиска описания |  |  |
|  |  | волевых качеств личности человека. |  |  |
|  | 2.6 | Практическое занятие № 6. | 2 | 2 |
|  |  | Просмотр фрагментов фильма «Моя левая |  |  |
|  |  | нога». Дискуссия. |  |  |
| **Тема 3.** | 3.1 | Общее понятие о темпераменте. | 2 | 1 |
| **Характер,** |  | Типы темперамента и их психологическая |  |  |
| **темперамент и** |  | характеристика. |  |  |
| **направлен-** |  | Свойства темперамента: экстраверсия, |  |  |
| **ность** |  | интроверсия, пластичность. |  |  |
| **личности** | 3.2 | Характер. Взаимоотношение характера и |  |  |
|  |  | темперамента. |  |  |
|  |  | Акцентуации характера. |  |  |
|  | 3.3 | Практическое занятие № 7. | 1 | 2 |
|  |  | Исследование силы нервной системы |  |  |
|  |  | (темпинг-тест) |  |  |
|  | 3.4 | Практическое занятие № 8. | 1 | 2 |
|  |  | Исследование типа темперамента (тест- |  |  |
|  |  | опросник Г. Айзенка) |  |  |
|  |  | Исследование свойств темперамента (тест- |  |  |
|  |  | опросник В.М. Русалова) |  |  |
|  | 3.5 | Практическое занятие № 9. | 1 | 2 |
|  |  | Определение акцентуаций характера. |  |  |
|  |  | Психологический тест «Что Вы знаете о |  |  |
|  |  | себе» или выявление акцентуации |  |  |
|  |  | характера. |  |  |
| **Тема 4.** | 4.1 | Понятие о задатках и способностях. | 2 | 1 |
| **Познание** |  | Характеристика общих способностей |  |  |
| **задатков и** |  | человека. |  |  |
| **способностей** | 4.2 | Профессиональные способности и их |  |  |
|  |  | формирование. |  |  |
|  |  | Развитие способностей. |  |  |
|  | 4.3 | Практическое занятие № 10. | 1 | 2 |
|  |  | Исследование умственных способностей с |  |  |
|  |  | помощью краткого отборочного теста (КОТ) |  |  |
|  | 4.4 | Практическое занятие № 11. | 1 | 2 |
|  |  | Практикум по развитию прогностической |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | способности |  |  |
| **Тема 5.** | 5.1 | Понятие и структура профессиональной | 2 | 1 |
| **Психология** |  | деятельности |  |  |
| **профессиона-** | 5.2 | Взаимосвязь профессиональных требований |  |  |
| **льной** |  | и индивидуально-психологических |  |  |
| **деятельности** |  | особенностей работника |  |  |
|  | 5.3 | Профессиональная пригодность и |  |  |
|  |  | профессиональный отбор. |  |  |
|  |  | Профессиональный подбор. |  |  |
|  | 5.4 | Профессиональное самоопределение и |  |  |
|  |  | актуализация человека в профессии. |  |  |
|  |  | Классификация профессиональных |  |  |
|  |  | деятельностей. |  |  |
|  | 5.5 | Практическое занятие № 12: | 1 | 2 |
|  |  | Определение склонностей личности к |  |  |
|  |  | различным сферам профессиональной |  |  |
|  |  | деятельности |  |  |
|  | 5.6 | Практическое занятие № 13: | 1 | 2 |
|  |  | Профессиональная пригодность и здоровье |  |  |
|  | 5.7 | Практическое занятие № 14: | 2 | 2 |
|  |  | Эссе на тему «Моя будущая |  |  |
|  |  | профессиональная деятельность» |  |  |
| **Тема 6.** | 6.1 | Основные подходы к определению понятия | 3 | 1 |
| **Профессиона-** |  | «профессиональное самоопределение». |  |  |
| **льное** |  | Особенности профессионального |  |  |
| **самоопределе-** |  | самоопределения на разных этапах развития |  |  |
| **ние на разных** |  | личности. Профессиональное и личностное |  |  |
| **стадиях** |  | самоопределение в юношеском возрасте. |  |  |
| **возрастного** | 6.2 | Социальные аспекты проблемы |  |  |
| **развития** |  | профессионального самоопределения и |  |  |
| **человека.** |  | трудоустройства выпускников. |  |  |
| **Особенности** | 6.3 | Практическое занятие № 15 | 1 | 2 |
| **юношеского** |  | Решение ситуационных задач |  |  |
| **периода.** | 6.4 | Практическое занятие № 16 | 2 | 2 |
|  |  | Методы и формы поиска необходимой |  |  |
|  |  | информации для эффективной организации |  |  |
|  |  | будущей профессиональной деятельности. |  |  |
| **Тема 7.** | 7.1 | Понятия: профессия, специальность, | 2 | 1 |
| **Профессия,** |  | должность |  |  |
| **специальность,** |  | Классификация профессий |  |  |
| **специализация** |  | Знакомство с профессиограммой |  |  |
|  | 7.2 | Современное состояние рынка труда. |  |  |
|  | 7.3 | Практическое занятие № 17. | 1 | 2 |
|  |  | Составление профессиограммы. |  |  |
|  | 7.4 | Практическое занятие № 18. | 1 | 2 |
|  |  | Проектирование профессионального плана, |  |  |
|  |  | его коррекция с учетом состояния рынка |  |  |
|  |  | труда. |  |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТАЦИОННОГО КУРСА**

**3.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид.

**3.2 Требования к минимальному материально – техническому оснащению:**

реализация адаптационного курса требует наличия отдельного учебного кабинета **Оборудование учебного кабинета:**

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* комплект учебно – методической документации;
* библиотечный фонд.

**Технические средства обучения:**

* компьютер с лицензионным программным обеспечением для преподавателя;
* персональный компьютер с периферией для обучающегося;
* мультимедиа проектор;
* демонстрационный экран;
* аудиовизуальные средства обучения;
* электронные носители информации.

**3.3 Информационное обеспечение обучения**

**Перечень учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы**

*Основные источники:*

1. Пряжников Н.С. Профессиональное самоопределение. – Москва:МПСИ, 2018

*Дополнительные источники:*

1. Данченко С. А., Шилова Е. В., Савченко О. В. Профессиональное самоопределение
2. подростков: Учебное пособие. – Владивосток, МГУ, 2018
3. Зеер Э.Ф. Психология профессионального самоопределения в ранней юности.

– Москва; МПСИ, 2008

1. Резапкина Г.В. Психология и выбор профессии. – Москва: Генезис, 2018
2. Пряжников Н.С., Пряжникова Е.Ю. Игры и методики для профессионального и личностного самоопределения старшеклассников. – Москва: Первое сентября,

2017.

6. Пряжников Н.С. Методы активизации личного и профессионального самоопределения.– Москва: МПСИ, 2018

7. Самоукина Н. Психология профессиональной деятельности. – СПб: Питер, 2018

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТАЦИОННОГО КУРСА**

Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины адаптационного курса осуществляет преподаватель в процессе проведения практических занятий и тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения,** | | | | | | | | | |  | **Формы и методы контроля и оценки** | | |  |
|  |  | **усвоенные знания)** | | | | | |  |  |  | **результатов обучения** | | |  |
| **Уметь:** | |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  применять | | | на практике полученные | | | | | | |  | решение ситуационных задач; | | |  |
|  | знания и навыки в различных условиях | | | | | | | | |  | тестирование; |  |  |  |
|  | профессиональной | | | | | деятельности | | | и |  | деловые игры; |  |  |  |
|  | взаимодействия с окружающими; | | | | | | |  |  |  | опрос, беседы; |  |  |  |
|  использовать | | | | | простейшие | | | приемы | |  | моделирование ситуаций; | |  |  |
|  | развития | и |  | | тренировки | | психических | | |  | наблюдение | за | активностью |  |
|  | процессов, а так же приемы психической | | | | | | | | |  | обучающегося во время практических | | |  |
|  | саморегуляции в процессе деятельности | | | | | | | | |  |  |
|  |  | занятий, проведения экскурсий | | |  |
|  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  на основе анализа современного рынка | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |
|  | труда, | ограничений | | | | | здоровья | | и |  |  |  |  |  |
|  | требований | |  | | профессий | | осуществлять | | |  |  |  |  |  |
|  | осознанный, | |  | |  |  | адекватный | | |  |  |  |  |  |
|  | профессиональный | | | | | выбор и | | выбор | |  |  |  |  |  |
|  | собственного | | | | пути | профессионального | | | |  |  |  |  |  |
|  | обучения; | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  планировать | | | и составлять временную | | | | | | |  |  |  |  |  |
|  | перспективу своего будущего; | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  успешно | |  |  | | реализовывать | | |  | свои |  |  |  |  |  |
|  | возможности и адаптироваться к новой | | | | | | | | |  |  |  |  |  |
|  | социальной, | |  | | образовательной | | | | и |  |  |  |  |  |
|  | профессиональной среде | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Знать:** | |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | механизмы социальной адаптации; | | | | | | | |  |  | терминологические | и | графические |  |
|  | основополагающие | | | | |  | документы, | | |  | диктанты |  |  |  |
|  | относящиеся к правам инвалидов; | | | | | | | |  |  фронтальный и индивидуальный опрос | | | |  |
| основы гражданского права; | | | | | | |  |  |  анализ текста фрагмента нормативно – | | | |  |
|  | особенности | | | | регулирования | | | труда | |  | правового акта |  |  |  |
|  | инвалидов; | |  | |  |  |  |  |  |  | тестирование и диагностика | | |  |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**АУД.02 «ОСНОВЫ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОГО ТРУДА»**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины
5. **Пояснительная записка рабочей программы учебной дисциплины**
   1. **Область применения программы**

Программа учебной дисциплины разработана на основе профессионального стандарта для профессиональной подготовки рабочих по профессии: 16675 «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья без получения общего среднего образовани для лиц с нарушением речи V вид.

**Место учебной дисциплины в структуре программы:**

Дисциплина входит в адаптационный учебный цикл.

**Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения дисциплины «Основы интеллектуального труда» студент - инвалид или студент с ограниченными возможностями здоровья должен:

* уметь:
* составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;
* работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;
* выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументировано отстаивать собственную позицию;
* представлять результаты своего интеллектуального труда;
* ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;

освоения дисциплины «Основы интеллектуального труда» студент - инвалид или студент с ограниченными возможностями здоровья должен:

* уметь:
* составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;
* работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;
* выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументировано отстаивать собственную позицию;
* представлять результаты своего интеллектуального труда;
* ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;
* рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом физических ограничений;
* применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы;
* использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы;
* знать:
* особенности интеллектуального труда студента на различных видах аудиторных занятий;
* основы методики самостоятельной работы;
* принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией;
* различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;
* способы самоорганизации учебной деятельности;
* рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад,

тезисы, реферат, презентация и т.п.).

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 79 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часа.

***Промежуточная аттестация в форме ДФК***

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Основы интеллектуального труда»**

* 1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **79** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **54** |
| **Промежуточная аттестация** в форме ДФК | |

* 1. **Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы интеллектуального труда»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | | **Содержание учебного материала, практические работы**  **обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| 1. | 2. | | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Основы интеллектуального труда как учебная дисциплина. | Основы интеллектуального труда как учебная дисциплина. Цели и задачи учебного курса. Основные понятия и категории учебного курса. Требования к уровню знаний, формы контроля. | | 2 | 2 |
| 2. | Образование как социокультурная ценность. | Образование как социокультурная ценность. Система образования в России. Типы и виды образования. Модели образования. Образовательная организация СПО. Особенности обучения в средней профессиональной организации. Основные подразделения образовательной организации. Основные права и обязанности студента. | | 2 | 2 |
| 3. | Понятие интеллектуального труда. | Сущность интеллектуального труда и его значение в жизни общества. Понятие культуры интеллектуального труда. Учебный труд студента как составляющая образовательного процесса. | | 2 | 2 |
| 4. | Формы организации учебного труда на аудиторных занятиях. | Роль книги в учебном процессе. Организация и культура чтения. Формы работы с книгой. Визуализация учебной информации - схемы, интеллект-карты и др. | | 2 | 2 |
| 5.6.7. | **ПЗ 1.**Виды аудиторных занятий | **Практическое занятие.** Виды аудиторных занятий (лекции, семинары, практические и лабораторные работы, самостоятельная работа). Особенности работы студента на лекции: восприятие и формы представления информации, тренировка внимания, самоконтроль. | | 6 | 2 |
| 8.9.10. | **ПЗ 2.** Конспектирование. | **Практическое занятие.** Технология конспектирования: виды конспектов (свободный, плановый, текстуальный, смешанный, тематический, опорный, цитатный и др.) и правила их составления; техника конспектирования; методы и приѐмы скоростного конспектирования. | | 6 | 2 |
| 11.12.13.. | **ПЗ 3.**Работа на семинарах. | **Практическое занятие.** Работа на семинарах: техника устного ответа; различные формы представления информации - текста, схем, таблиц, рисунков, решение кейсов. Правила и ошибки аргументации и доказательства в ходе дискуссии; самопрезентация. | | 6 | 2 |
| 14.15.16. | **ПЗ 4.**Организация работы студентов на практических и лабораторных занятиях. | **Практическое занятие.** Организация работы студентов на практических и лабораторных занятиях: функции лабораторных работ и практических занятий; фронтальные и групповые формы лабораторно-практических работ; этапы выполнения лабораторно-практических работ. | | 6 | 2 |
| 17. | Самостоятельная работа студентов. | Функции, цели и задачи самостоятельной работы студентов. Формы самостоятельной работы студентов. Виды заданий самостоятельной работы студентов. Планирование самостоятельной работы студентов. Организация внеаудиторной самостоятельной работы студентов. Контроль и управление самостоятельной работой студентов. | | 2 | 2 |
| 18. | Доклад как форма самостоятельной работы студентов. | Доклад как форма самостоятельной работы студентов: особенности работы над докладом; требования к содержанию и оформлению доклада; этапы подготовки; правила подготовки выступления к докладу. | | 2 | 2 |
| 19. | Реферат как форма самостоятельной работы студентов. | Реферат как форма самостоятельной работы студентов: реферат как жанр научной учебной работы; основные этапы выполнения реферата; требования к структуре, содержанию и оформлению реферата. | | 2 | 2 |
| 20. | Библиографический и книжный поиск. | Библиографический и книжный поиск: основы библиографического и книжного поиска, в том числе с электронными ресурсами; правила оформления библиографического списка. | | 2 | 2 |
| 21.22.23.. | **ПЗ 5.**Компьютерная презентация как вид самостоятельной работы студентов. | **Практическое занятие.** Компьютерная презентация как вид самостоятельной работы студентов: презентация как аудиовизуальный формат представления информации; этапы работы над компьютерной презентацией; требования к содержательной части компьютерной презентации; требования к технологической части подготовки слайдов; проведение и защита презентации. | | 6 | 2 |
| 24. | Контроль знаний и аттестация студентов. | Формы контроля учебных достижений: рубежный контроль; балльно-рейтинговая система оценки знаний; организация промежуточной аттестации в техникуме; курсовое и дипломное проектирование. | | 2 | 2 |
| 25. | Виды тестов и контрольных заданий. | Виды тестов и контрольных заданий, правила работы с тестами и контрольными заданиями. | | 2 | 2 |
| 26. | Практические занятия | |  | | --- | | Практические занятия  Всемирная паутина. Поисковые системы. Поиск информации в сети Интернет | | | 2 | 2 |
| 27. | Итоговое занятие. | публичное выступление | | 2 | 2 |
|  | **ВСЕГО ЧАСОВ** |  | | **54** |  |
|  | **АУДИТОРНЫХ** |  | | **24** |  |
|  | **ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ** |  | | **30** |  |

**3.Условия реализации учебной дисциплины**

**3.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид.

**Оборудование учебного кабинета:**

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий «Основы интеллектуального труда» Технические средства обучения:

компьютеры с лицензионным программным обеспечением,

мультимедиапроектор, принтер, сканер.

**Информационное обеспечение обучения**

**Перечень учебных изданий,**

**Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1) Козьяков, Р. В. Психология социальных коммуникаций. Учебно-методические материалы [Электронный ресурс] / Козьяков Р. В.. - Москва : Директ-Медиа, 2018. - 27 с. Полный текст находится в ЭБС "Университетская библиотека онлайн".

2) В.М. Уваров, Силакова Л.А., Красникова Н.Е. Практикум по основам информатики и вычислительной техники.-М.: Издательский центр «Академия»,2019;

Цветков, В. Л. Психология конфликта. От теории к практике. Учебное пособие [Электронный ресурс] / Цветков В. Л.. - М. : Юнити-Дана, 2018. - 184 с. Полный текст находится в ЭБС "Университетская библиотека онлайн".

**Дополнительная литература**

Психология общения. Энциклопедический словарь [Электронный ресурс] / А. Бодалев. - Москва : Когито-Центр, 2019. - 600 с. Полный текст находится в ЭБС "Университетская библиотека онлайн".

Ермаков, В. А. Гуманистическая психология личности. Учебное пособие [Электронный ресурс] / Ермаков В. А.. - Москва : Евразийский открытый институт, 2017. - 126 с. Полный текст находится в ЭБС "Университетская библиотека онлайн".

**4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения  (освоенные умения, усвоенные | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| Умения: |  |
| — составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников; | практические занятия, |
| — работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений  здоровья; | практические занятия, |
| — выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументировано отстаивать собственную  позицию; | практические занятия |
| — представлять результаты своего интеллектуального труда; | практические занятия |
| — ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты; | практические занятия |
| — рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом физических ограничений; | практические занятия |
| — применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы; | практические занятия |
| использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы; | практические занятия |
| Знания: |  |
| — особенности интеллектуального труда студента на различных видах аудиторных  занятий; | индивидуальное задание |
| — основы методики самостоятельной работы; | индивидуальное задание |
| — принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией; | индивидуальное задание |
| — различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом име- ющихся ограничений здоровья; | индивидуальное задание |
| — способы самоорганизации учебной деятельности; | индивидуальное задание |
| — рекомендации по написанию учебно- исследовательских работ (доклад, тезисы, ре- ферат, презентация и т.п.). | индивидуальное задание |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**АУД.03 «КОММУНИКАТИВНЫЙ ПРАКТИКУМ»**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины
5. **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АУД 03«КОММУНИКАТИВНЫЙ ПРАКТИКУМ»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа адаптационного курса «Коммуникативный практикум» является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии Повар для лиц с нарушением речи V вид.

**1.2. Место учебной дисциплины в основной профессиональной образовательной программы:** адаптационный учебный цикл.

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

Подготовить обучающихся – инвалидов и обучающихся с ОВЗ к эффективной коммуникативной деятельности в учебной, а также деловой и социальной практиках, обеспечить формирование компетенций: способность и готовность применять полученные знания в процессе теоретической и практической деятельности.

В результате освоения программы адаптационного курса «Коммуникативный практикум» обучающийся-инвалид или обучающийся с ОВЗ должен

**уметь:**

* толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;
* выбирать стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;
* находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в процессе обучения, так и вне его;
* ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом;
* эффективно взаимодействовать в команде;
* взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт;
* ставить задачи профессионального и личностного развития.

**знать:**

* теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;
* методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению;
* приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;
* способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций;
* правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося 37 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 24 часа.

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
2. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**



**2.2.1 Тематический план и содержание адаптационного курса «Психология личности и профессиональное самоопределение**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** |  |  | **Содержание учебного материала,** | | **Объем** | **Уровень** |
| **разделов и тем** |  | **практические работы обучающихся** | | | **часов** | **усвоения** |
| **1** |  | **2** | | | **3** | **4** |
| Тема 1. | 1.1 |  | - понятие коммуникация | | 2 | 1 |
| Межличностная |  |  | - сущность коммуникации в разных | |  |  |
| коммуникация |  |  | социальных сферах | |  |  |
|  | 1.2 |  | - основные функции коммуникации | |  |  |
|  |  |  | - виды коммуникации | |  |  |
|  |  |  | - структура коммуникационного | |  |  |
|  |  |  | процесса | |  |  |
|  | 1.3 | | **Практическое занятие № 1:** | | 1 | 2 | |
|  |  | | **Исследование коммуникативных и** | |  |  | |
|  |  | | **организаторских способностей.** | |  |  | |
|  |  | | **Самоанализ на основе тестирования** | |  |  | |
| Тема 2. | 2.1 | | - понятие вербальные средства | | 2 | 1 | |
| Вербальные |  | | коммуникации | |  |  | |
| средства |  | | - принципы и нормы вербальной | |  |  | |
| коммуникации |  | | коммуникации в межличностном | |  |  | |
|  |  | | общении | |  |  | |
|  |  | | - речь и взаимопонимание, выбор слов | |  |  | |
|  |  | | и выражений, речевое табу. | |  |  | |
|  |  | | - речь как средство утверждения | |  |  | |
|  |  | | социального статуса | |  |  | |
|  | 2.2 | | **Практическое занятие № 2: Деловой** | | 1 | 2 | |
|  |  | | **речевой этикет** | |  |  | |
| Тема 3. | 3.1 | | - понятие невербальной коммуникации | | 2 | 1 | |
| Невербальные |  | | - место и функции невербальной | |  |  | |
| средства |  | | коммуникации в межличностном | |  |  | |
| коммуникации |  | | общении | |  |  | |
|  |  | | - проблема интерпретации | |  |  | |
|  |  | | невербального поведения | |  |  | |
|  |  | | - основные каналы невербальной | |  |  | |
|  |  | | коммуникации (кинесика, такесика, | |  |  | |
|  |  | | проксемика, просодика) | |  |  | |
|  | 3.2 | | **Практическое занятие № 3: Средства** | | 1 | 2 | |
|  |  | | **невербального общения** | |  |  | |
| Тема 4. | 4.1 | | - понятие деловой этики | | 1 | 1 | |
| Деловая этика |  | | - основные понятия и нормы | |  |  | |
|  |  | | морали современного общества | |  |  | |
|  |  | | - толерантность | |  |  | |
|  |  | | - профессиональная этика и этические | |  |  | |
|  |  | | кодексы | |  |  | |
| Тема 5. | 5.1 | | - постановка целей в деловой | | 1 | 1 | |
| Методы постановки |  | | коммуникации | |  |  | |
| целей в деловой |  | | - принципы постановки целей, SMART | |  |  | |
| коммуникации |  | | – технология | |  |  | |
|  |  | | - цели и виды коммуникации | |  |  | |
|  | 5.2 | | - приемы постановки личных | |  |  | |
|  |  | | стратегических целей | |  |  | |
|  |  | | - планирование и постановка целей, | |  |  | |
|  |  | | управление временем | |  |  | |
|  | 5.3 | | **Практическое занятие № 4: Оценка** | | 1 | 2 | |
|  |  | | **способов достижения целей,** | |  |  | |
|  |  | | **эффективный тайм-менеджмента** | |  |  | |
| Тема 6. | 6.1 | | - цели и факторы эффективного | | 1 | 1 | |
| Эффективное |  | | слушания | |  |  | |
| общение |  | | - стили слушания (пассивное и | |  |  | |
|  |  | | активное слушание, эмпатическое | |  |  | |
|  | слушание) | |  |  | |
| - техники активного диалога и | |  |  | |
| слушания (прием выяснения, | |  |  | |
| перефразирования и резюмирования)  - метод интервью |  | |  |
|  | |  | |  |
|  | 6.2 | | **Практическое занятие № 5: Отработка** | 1 | | 1 |
|  |  | | **навыков эффективного общения** |  | |  |
| Тема 7. | 7.1 | | - деловая коммуникация как процесс | 1 | | 1 |
| Коммуникативные |  | | - коммуникационные барьеры |  | |  |
| барьеры и пути их |  | | различных социальных групп |  | |  |
| преодоления в |  | | - нарушения, барьеры, трудности |  | |  |
| межличностном |  | | общения |  | |  |
| общении. |  | | - социальные стереотипы, |  | |  |
|  |  | | предубеждения и дискриминация |  | |  |
|  |  | | - способы преодоления |  | |  |
|  |  | | коммуникативных барьеров |  | |  |
|  | 7.2 | | **Практическое занятие № 6: Навыки** | 1 | | 2 |
|  |  | | **преодоление коммуникативных** |  | |  |
|  |  | | **барьеров** |  | |  |
| Тема 8. | 8.1 | | - понятие конфликта | 1 | | 1 |
| Конфликты в |  | | - сущность конфликтов в деловой |  | |  |
| процессе |  | | коммуникации, их классификация и |  | |  |
| коммуникации |  | | причины возникновения |  | |  |
|  |  | | - управление конфликтами |  | |  |
|  | 8.2 | | **Практическое занятие № 7: Мое** | 1 | | 2 |
|  |  | | **поведение в конфликте** |  | |  |
|  | 8.3 | | **Практическое занятие № 8: Технологии** | 1 | | 2 |
|  |  | | **эффективного общения и** |  | |  |
|  |  | | **рационального поведения в конфликтах** |  | |  |
| Тема 9. | 9.1 | | - основные стратегии воздействия на | 1 | | 1 |
| Способы |  | | человека |  | |  |
| психологической |  | | - техники манипулятивного воздействия |  | |  |
| защиты |  | | - признаки манипулятора |  | |  |
|  |  | | - манипуляция в общении (средства |  | |  |
|  |  | | и механизмы манипулятивного |  | |  |
|  |  | | воздействия, распознавание и защита от |  | |  |
|  |  | | манипуляции) |  | |  |
|  | 9.2 | | **Практическое занятие 9: Способы** | 1 | | 2 |
|  |  | | **психологической защиты** |  | |  |
| Тема 10. | 10.1 | | - особенности публичного выступления | 1 | | 1 |
| Формы, методы и |  | | - значение резюме при трудоустройстве |  | |  |
| технологии |  | | - прием на работу |  | |  |
| самопрезентации |  | | -эффективные способы подготовки и |  | |  |
|  |  | | прохождения собеседования |  | |  |
|  | 10.2 | | **Практическое занятие № 10 «Правила** | 1 | | 2 |
|  |  | | **эффективного поведения на рынке** |  | |  |
|  |  | | **труда»** |  | |  |
| Тема 11. | 11.1 | | - понятие жизненного успеха. Мечта и | 1 | | 1 |
| Конструирование |  | | цель |  | |  |
| цели жизни. |  | | - признаки уверенного в себе человека |  | |  |
| Технология |  | | - внешняя и внутренняя уверенность |  | |  |
| превращения мечты |  | | - смысл жизни |  | |  |
| в цель |  | | - социальная адаптация и |  | |  |
|  |  | | компетентность |  | |  |
|  |  | |  |  | |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид.

**3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета оборудованного с учетом психофизиологических потребностей обучающихся – инвалидов

* обучающихся с ОВЗ.

**Оборудование учебного кабинета:**

* + посадочные места по количеству обучающихся с трансформируемыми столами и стульями;
  + рабочее место преподавателя;
  + комплект учебно-наглядных пособий;
  + учебная литература;
  + учебно-методический комплекс дисциплины

**Технические средства обучения:**

* интерактивная доска;
* компьютеры с лицензионным программным обеспечением на каждом рабочем месте;
* мультимедиапроектор

**3.3. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной**

**литературы**

*Основные источники:*

1. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения:учебник. –

Москва:Академия, 2018.

*Дополнительные источники*

1. Барышева А.Д. Этика и психология делового общения. М.: Альфа-М: ИНФРА – М,

2018.

1. Кошевая И.П., А.А. Канке Профессиональная этика психология делового общения.

М.: ИНФРА-М, 2019.

1. Шарков Ф.И., Бузин В.Н. Интегрированные коммуникации: массовые

коммуникации и медиапланирование: учебное пособие. – Москва: ДашковиК,

2018.

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ**

**ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Результаты обучения** | | | |  | **Формы и методы контроля и оценки** | |  |
|  | **(освоенные умения, усвоенные знания)** | | | |  |  | **результатов обучения** |  |
| **Уметь:** | |  |  |  |  |  |  |  |
|  толерантно воспринимать и правильно | | | | |  |  оценка работы обучающегося и его | |  |
|  | оценивать людей, включая их | | | |  |  | активности на практическом занятии; |  |
|  | индивидуальные характерологические | | | |  |  | оценка решения обучающимся |  |
|  | особенности, цели, мотивы, намерения, | | | |  |  | практических ситуаций; |  |
|  | состояния; | |  |  |  |  оценка участия обучающегося в | |  |
| выбирать стиль, средства, приемы | | | |  |  | ролевых и деловых играх, тренингах |  |
|  | общения, которые бы с минимальными | | | |  |  | тестирование; |  |
|  | затратами приводили к намеченной | | | |  |  | оценка выполнения самостоятельной, |  |
|  | цели общения; | | |  |  |  | индивидуальной работы |  |
| находить пути преодоления | | |  |  |  |  |  |
|  | конфликтных ситуаций, встречающихся | | | |  |  |  |  |
|  | как в процессе обучения, так и вне его; | | | |  |  |  |  |
|  ориентироваться в новых аспектах | | | | |  |  |  |  |
|  | учебы и жизнедеятельности в условиях | | | |  |  |  |  |
|  | профессиональной организации, | | | |  |  |  |  |
|  | правильно оценивать сложившуюся | | | |  |  |  |  |
|  | ситуацию, действовать с ее учетом; | | | |  |  |  |  |
|  | эффективно взаимодействовать в | | | |  |  |  |  |
|  | команде; | |  |  |  |  |  |  |
|  | взаимодействовать со структурными | | | |  |  |  |  |
|  | подразделениями образовательной | | | |  |  |  |  |
|  | организации, с которыми обучающиеся | | | |  |  |  |  |
|  | входят в контакт; | | |  |  |  |  |  |
|  ставить задачи профессионального и | | | | |  |  |  |  |
|  | личностного развития | | |  |  |  |  |  |
| **Знать:** | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | теоретические основы, структуру и | | | |  |  фронтальный и индивидуальный опрос | |  |
|  | содержание | | процесса | деловой |  |  | тестирование |  |
|  | коммуникации; | |  |  |  |  составление схем и таблиц | |  |
| методы | и | способыэффективного | |  |  |  |  |
|  | общения, проявляющиеся в выборе | | | |  |  |  |  |
|  | средств убеждения и оказании влияния | | | |  |  |  |  |
|  | на партнеров по общению; | | |  |  |  |  |  |
|  | приемы | психологической | | защиты |  |  |  |  |
|  | личности от негативных, травмирующих | | | |  |  |  |  |
|  | переживаний, способы адаптации; | | | |  |  |  |  |
|  способы предупреждения конфликтов и | | | | |  |  |  |  |
|  | выхода из конфликтных ситуаций; | | | |  |  |  |  |
|  правила | | активного стиля | | общения и |  |  |  |  |
|  | успешной | самопрезентации | | в деловой |  |  |  |  |
|  | коммуникации | |  |  |  |  |  |  |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**АУД.04 «СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ»**

**I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины разработана на основе профессионального стандарта для профессиональной подготовки рабочих по профессии: 16675 «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья без получения общего среднего образования для лиц с нарушением речи V вид.

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

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

В результате освоения программы "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний" обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

***уметь:***

- использовать нормы позитивного социального поведения;

- использовать свои права адекватно законодательству;

- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;

- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;

- составлять необходимые заявительные документы;

- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;

- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;

***знать:***

- механизмы социальной адаптации;

- основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;

- основы гражданского и семейного законодательства;

- основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;

- основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;

- функции органов труда и занятости населения.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42часа.

***Промежуточная аттестация в форме ДФК***

**II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование темы | Количество часов | | |
| Всего | Теория | ЛПЗ |
| 1 | Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия. | 4 | 4 | - |
| 2 | Конвенция ООН о правах инвалидов | 5 | 3 | 2 |
| 3 | Основы гражданского и семейного законодательства. | 8 | 6 | 2 |
| 4 | Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов. | 9 | 6 | 3 |
| 5 | Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации". | 3 | 2 | 1 |
| 6 | Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации. | 3 | 2 | 1 |
| 7 | Медико-социальная экспертиза. | 3 | 2 | 1 |
| 8 | Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида. | 3 | 3 | - |
| 9 | Трудоустройство инвалидов. | 6 | 4 | 2 |
|  | ИТОГО | 42 | 32 | 12 |

**Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы,**  **самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **Тема 1. Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия.** | Понятие социальной адаптации; виды (полная социальная, физиологическая, психологическая, организационная, экономическая и др.), этапы и стадии социализации (адаптационный шок, мобилизация адаптационных ресурсов, ответ на вызов среды).  Механизмы социальной адаптации (добровольный, вынужденный). Дезадаптация: понятие, причины. | **4** |  |
| **Тема2*.* Конвенция ООН о правах инвалидов** | Основополагающие международные документы по правам человека (Всеобщая декларация прав человека, Декларация прав и свобод человека и гражданина, Конвенция о правах ребенка, Конвенция ООН о правах инвалидов и др.).  Механизм защиты прав человека в РФ (конституционная, государственная, судебная, собственная). Гарантии основных прав и свобод. | **3** |  |
| **Практическое занятие №1 «**Права инвалидов. Конституция РФ». | **2** |  |
| **Тема 3. Основы гражданского и семейного законодательства.** | Граждане как субъекты гражданского права. Гражданин РФ. Права и обязанности граждан РФ. Избирательный процесс. Избирательная система. Голосование, как форма участия граждан в политической жизни страны.  Основы наследственного права (понятие «наследование», основания наследования, наследование по закону и по завещанию, приобретение наследства, право на отказ от наследования и т.п). Гражданские права несовершеннолетних.  Законодательство о защите прав потребителей. Процессуальные аспекты защиты прав потребителей.  Семейное законодательство РФ. Заключение и прекращение брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор. Права и обязанности родителей и детей. Алиментные обязательства членов семьи. Права несовершеннолетних детей. Опека и попечительство | **6** |  |
| **Практическое занятие №2** «Гражданское право» | **1** |  |
| **Практическое занятие №3** «Семейное право» | **1** |  |
| **Тема 4. Основы трудового законодательства.**  **Особенности регулирования труда инвалидов.** | Трудовое право. Работник и работодатель. Порядок приема на работу, трудовая книжка, трудовой стаж. Трудовой договор. Заключение трудового договора (возраст, с которого допускается заключение трудового договора, гарантии при заключении трудового договора, документы, предъявляемые при заключении трудового договора и т.д.). Изменение и прекращение трудового договора (перевод на другую работу, временный перевод, отстранение от работы, расторжение трудового договора по соглашению сторон, другие основания прекращения т рудового договора).  Рабочее время и время отдыха (нормальная продолжительность рабочего времени, сокращенная продолжительность рабочего времени, работа за пределами нормальной продолжительности рабочего времени, ненормированный рабочий день; понятие и виды времени отдыха, ежегодный оплачиваемый отпуск и др).  Трудовой распорядок Дисциплина труда. (Правила внутреннего трудового распорядка, поощрения за труд, дисциплинарные взыскания, порядок наложения взысканий, снятие дисциплинарного взыскания).  Особенности регулирования труда отдельных категорий граждан (особенности регулирования труда женщин, инвалидов, несовершеннолетних и т.п.) Заработная плата. Гарантии и компенсации  Решение трудовых споров.Рассмотрение и решение коллективных и индивидуальных трудовых споров.Забастовка. Формы самозащиты прав работника. | **6** |  |
| **Практическое занятие №4** «Трудовое законодательство» | **2** |  |
| **Практическое занятие №5 «** Составление заявлений, договоров» | **2** |  |
| **Тема 5.Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в РФ** | Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации". | **3** |  |
| **Тема 6. Перечень гарантий инвалидам в РФ** | Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации | **3** |  |
| **Тема 7. Медико-социальная экспертиза.** | Деятельность бюро медико-социальной экспертизы. Организация работы бюро медико-социальной экспертизы. Нормативно правовые основы по медико-социальной экспертизе и реабилитации инвалидов | **2** |  |
| **Практическое занятие №6** «Деятельность бюро МСЭ» | **2** |  |
| **Тема 8. Реабилитация инвалидов.**  **Индивидуальная программа** | Сущность, понятие, основные виды реабилитации инвалидов. Профессиональная и трудовая реабилитация инвалидов. Проблемы занятости инвалидов. Порядок формирования и реализации медицинской реабилитации больного. Порядок реализации индивидуальной программы. | **2** |  |
| **Тема 9. Трудоустройство инвалидов.** | Понятие и технология социального проектирования в сфере трудоустройства инвалидов. Правовые основы проектирования в сфере трудоустройства инвалидов | **2** |  |
| **Практическое занятие №7** «Трудоустройство инвалидов в РФ» | **2** |  |
| **Контрольная работа** "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний" | **1** |  |
|  | **Итого** | **42** |  |

**3. Условия реализации программыучебной дисциплины**

**3.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид.

**3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет.

**Оборудование учебного кабинета**:

-посадочные места по количеству обучающихся,

-рабочее место преподавателя;

- тесты проверочные, учебные тексты,

**Технические средства обучения**: компьютер для преподавателя

**3.3. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. В.И. Шкатулла, В.В. Надвикова. Основы права. Учебник –М: Академия 2013г.

2. Конституция Российской Федерации

**Дополнительные источники:**

Трудовой кодекс РФ.

Семейный кодекс РФ.

Гражданский кодекс РФ.

Конвенция ООН о правах инвалидов.

Конвенция о правах ребенка.

**4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения  (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:  - Использовать нормы позитивного социального поведения;  - Использовать свои права адекватно законодательству;  - Обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;  - Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;  -Составлять необходимые заявительные документы;  - Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных ситуациях  В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:  - Механизмы социальной адаптации;  - Основополагающие международные документы по правам человека;  - Основы гражданского и семейного законодательства;  - Основы трудового законодательства.  -Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;  - Функции органов труда и занятости населения. | Экспертная оценка результата выполнения практического задания.  - Устный опрос;  - Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, и др.);  - Проверка ведения тетрадей;  - зачет. |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**АУД.05 «АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ И КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины
5. **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫАУД 05. АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ И КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**
   1. **Область применения программы**

Программа учебной дисциплины разработана на основе профессионального стандарта для профессиональной подготовки рабочих по профессии: 16675 «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья без получения общего среднего образования для лиц с нарушением речи V вид.

**Место учебной дисциплины в структуре программы:**

Дисциплина входит в адаптационный учебный цикл.

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

В результате изучения Адаптивных информационных и коммуникационных технологий обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

**знать/понимать:**

* + - основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации;
    - современное состояние уровня и направлений развития технических и программных средств универсального и специального назначения;
    - приемы использования сурдотехнических средств реабилитации (студенты с нарушениями слуха);
    - приемы использования тифлотехнических средств реабилитации (студенты с нарушениями зрения);
    - приемы использования компьютерной техники, оснащенной альтернативными устройствами ввода-вывода информации (студенты с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
    - приемы поиска информации и преобразования ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья.

**уметь:**

* работать с программными средствами универсального назначения, соответствующими современным требованиям;
* использовать индивидуальные слуховые аппараты и звукоусиливающую аппаратуру (студенты с нарушениями слуха);
* использовать брайлевскую технику, видеоувеличители, программы синтезаторы речи, программы невизуального доступа к информации (студенты с нарушениями зрения);
* использовать адаптированную компьютерную технику, альтернативные устройства ввода информации, специальное программное обеспечение (студенты с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
* осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с учебнымизадачами;
* иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
* использовать альтернативные средства коммуникации в учебной и будущей профессиональнойдеятельности;
* использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональнойдеятельности;
* использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства.

**Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 67 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 44 часа.

***Промежуточная аттестация в форме ДФК***

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**
   1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 67 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 42 |
| в том числе: |  |
| Лабораторные работы |  |
| Практические занятия: | 18 |
| Контрольные работы |  |
| **Индивидуальная подготовка реферата на тему:**  «Информационные ресурсы общества»  «Образовательные информационные ресурсы»  «Запись информации на компакт-диски различных видов»  «Определение объемов различных носителей информации»  «Архив информации».  «Запись информации на компакт-диски различных видов»  «Внешние устройства ПК»  «Разновидности клавиатур и мышек»  «Мультимедийные средства для компьютера»  «Многообразие компьютеров»  «Интернет-СМИ»  «Телекоммуникации: конференции, интервью, репортаж»  «Дистанционное обучение»  «Методы и средства создания сайта»  «Антивирусные программы»  «Инструкция по технике безопасности и санитарным нормам»  **Индивидуальная подготовка доклада на тему:**  «Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты».  «Проводная и беспроводная связь»  «АСУ образовательного учреждения» |  |
| Промежуточная аттестация в форме *ДФК* | |

* 1. **Тематический план и содержание учебной дисциплины**
  2. **«**Адаптивные информационные и коммуникационные технологии»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | |
| **Содержание учебного материала** | **Содержание учебного материала, практические задания, самостоятельная работа обучающихся.** | | **Объем часов** | **Уровень усвоения** |
| **Раздел 1.**  **Особенности информационныхтехнологий для людей с ограниченными возможностями здоровья** | | |  |  |
| **Тема 1.1.**  **Информационные**  **технологии для людей с ограниченными возможностями**  **здоровья** | **Содержание учебного материала** | |  |  |
| 1 | **Введение**  Современное состояние уровня и направлений развития технических и программных средств универсального и специального назначения. | 2 | 2 |
| 2 | **Основы современных информационных технологий**  Основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации для людей с ограниченными возможностями здоровья | 2 | 2 |
| **Раздел 2.Тифлотехнические средства** | | |  |  |
| **Тема 2.1.** | **Содержание учебного материала** | |  |  |
| 3 | **Тифлотехнические средства реабилитации**  Приемы использования тифлотехнических средств реабилитации (для студентов с нарушениями зрения) | 2 | 3 |
| 4 | **Практическое занятие№1**  **Тифлотехнические средства реабилитации**  Использование брайлевской техники, видеоувеличителей, программ синтезаторов речи, программ невизуального доступа к информации. | 4 | 3 |
| **Раздел 3.Сурдотехнические средства** | | |  |  |
| Тема 3.1. | Содержание учебного материала | |  |  |
| 5 | Сурдотехнические средства реабилитации  Приемы использования сурдотехнических средств реабилитации (для студентов с нарушениями слуха) | 2 | 3 |
| 6 | Практическое занятие№2  Сурдотехнические средства реабилитации  Использование индивидуальных слуховых аппаратов и звукоусиливающую аппаратуру. | 4 | 2 |
| **Раздел 4.Адаптированная компьютерная техника** | | |  |  |
| Тема 4.1. | Содержание учебного материала | |  |  |
| 7 | Адаптированная компьютерная техника  Особенности информационных технологий для людей с ограниченными возможностями здоровья Специальные возможности ОС, для пользователей с ограниченными возможностями. | 2 | 2 |
|  | Приемы использования компьютерной техники. Оснащенной альтернативными устройствами ввода-вывода информации (для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата) | 4 | 2 |
| 8 | Практическое занятие №3.  Адаптированная компьютерная техника  Использование адаптивной компьютерной техники, альтернативных устройств ввода информации, специального программного обеспечения и звукоусиливающую аппаратуру. | 2 | 3 |
| **Раздел 5.Дистанционные образовательные технологии** | | |  |  |
| Тема 5.1.  Дистанционные образовательные технологии | Содержание учебного материала | |  |  |
| 9 | Дистанционное обучение.  Интернет курсы. Интернет тестирование. Интернет олимпиады. Альтернативные средства коммуникации | 2 | 2 |
| 10 | Практическое занятие № 4.Альтернативные средства коммуникации  Использование альтернативных средств коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности. | 2 | 3 |
| **Раздел 6.Информационные и коммуникационные технологии как средства коммуникации** | | |  |  |
| Тема 6.1. | Содержание учебного материала | |  |  |
| 11 | Информационные и коммуникационные технологии  Программное и аппаратное обеспечение. Классификация ПО. Операционные системы и оболочки. Знакомство с техническими средствами телекоммуникационных технологий. Знакомство с программными средствами  телекоммуникационных технологий | 2 | 2 |
| 12 | Практическое занятие №5.  Информационные и коммуникационные технологии  Всемирная паутина. Поисковые системы. Поиск информации и преобразование ее в формат, наиболее  подходящий для восприятия, с учетом ограничения здоровья. Работа с браузером. Примеры работы с интернет – библиотекой. Знакомство с организацией коллективной деятельности (видео и телеконференции). Создание почтового ящика. | 4 | 2 |
| 13 | Практическое занятие№6.  Использование средств информационных технологий  Использование альтернативных средств коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности | 2 | 3 |
| **Раздел 7.Технологии работы с информацией** | | |  |  |
| Тема 7.1. | Содержание учебного материала | |  |  |
| 14 | Технологии работы с информацией  Приемы поиска информации и преобразования ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья. | 2 | 2 |
| 15 | Практическое занятие №7.  Выбор способа представления информации  Осуществление выбора способа представления информации в соответствии с учебными задачами. | 2 | 3 |
| **Раздел 8.Использование адаптивных технологий в учебном процессе** | | |  |  |
| Тема 8.1. | Содержание учебного материала | |  |  |
| 16 | Адаптивные технологии в учебном процессе. | 2 | 2 |
|  |  | Иллюстрация учебных работ с использованием средств информационных технологий. |  |  |
| 17 | **Практическое занятие №8.**  **Эффективная организация индивидуального информационного пространства**  Работа с программными средствами универсального назначения, соответствующими современным требованиям Использование адаптированной компьютерной техники  Использование устройств ввода и вывода информации  Использование специального программного обеспечения для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата.  Организация индивидуального информационного пространства  Использование специальных информационных и коммуникационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности  Использование приобретенных знаний и умений в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства. | 2 | 3 |
|  | | | 44 |  |

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид.

**3.2.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:** Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Информатика.

Оборудование учебного кабинета:

* + - Настольные персональные компьютеры,
    - Комплекты специализированной компьютерной мебели (стол,стул),
    - Стол и стул для учителя,
    - Доска,
    - Проектор,
    - Экран,
    - Принтер,
    - Сканер,
    - Образцы устройств ввода и вывода информации,
    - Звуковые колонки.
    - Интерактивная доска

Программные средства

* Операционная система.
* Пакет офисных программ OpenOffice.
* Файловый менеджер (в составе операционной системы илидр.).
* Антивирусная программа.
* Программа-архиватор.
* Звуковой редактор.
* Простая система управления базами данных.
* Программа-переводчик.
* Система оптического распознавания текста.
* Мультимедиа проигрыватель (входит в состав операционных систем илидр.).
* Система программирования.
* Почтовый клиент (входит в состав операционных систем или др.).
* Браузер (входит в состав операционных систем или др.).
* Программа интерактивного общения
* Простой редакторWeb-страниц**.**
  1. Информационное обеспечение обучения

**Перечень учебных изданий, дополнительной литературы:**

**Основные источники**

1. В.М. Уваров, Силакова Л.А., Красникова Н.Е. Практикум по основам информатики и вычислительной техники.-М.: Издательский центр «Академия»,2019;

**Дополнительные источники**

1. Информатика и ИКТ. Учебник. 10 класс. Базовый уровень/ под ред. проф. Н.В. Макаровой. — СПб.: Питер, 2018., 256 с.:ил.

2. Информатика и ИКТ. Учебник. 11 класс. Базовый уровень/ под ред. проф. Н.В. Макаровой. — СПб.: Питер, 2018., 224 с.:ил.

3. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учеб. Пособие для студ. сред. проф. образования/ Е.В.Михеева. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр

«Академия», 2019. – 384 с.

1. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности : учеб. Пособие для студ. сред. проф. образования/ Е.В.Михеева. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 256с.
2. Воронкова О.Б. Информатика: методическая копилка преподавателя / О.Б.Воронкова. – Изд.2-е.–Ростовн/Д:Феникс,2018.–313с.
3. Кузнецов А.А. и др. Информатика, тестовые задания. – М.,2020.
4. Самылкина Н.Н. Построение тестовых задач по информатике. Методическое пособие. – М.,2020.
5. СемакинИ.Г.,ХеннерЕ.К.Информатика.Учебник10-11кл.–М.,2019.
6. Ляхович В.Ф. Основы информатики: учебник / В.Ф.Ляхович, С.О. Крамаров, И.П.Шамараков.

– Изд. 7-е, дополн. И перераб. – Ростов н/Д :Феникс, 2008. – 714 с. : ил. – (СПО).

1. Угринович Н.Д. / Практикум по информатике и информационным технологиям/Н.Д.Угринович, Л.Л.Босова, Н.И.Михайлова. – 5-е изд.– М.:БИНОМ. Лабратория знаний, 2018. – 394 с.:ил.
2. Угринович Н.Д. Информатика и информационные технологии. Учебник для 10-11 классов / Н.Д.Угринович.–4-еизд.–М.:БИНОМ.Лабораториязнаний,2020.–511с.:ил.

**4.Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения  (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| Обучающийся должен уметь: |  |
| Работать с программными средствами универсального назначения, соответствующими современным требованиям | Проведение тематического тестирования, устный опрос |
| Использовать адаптированную компьютерную технику, альтернативные устройства ввода информации, специальное программное обеспечение | Устный опрос, проведение тематического тестирования |
| Осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с учебными задачами | Поиск информации, устный опрос, проведение тематического тестирования |
| Иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий | Практические занятия |
| Использовать альтернативные средства коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности | Практические занятия |
| Использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности | практическиезанятия |
| Использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства | Практические занятия |
| Обучающийся долженз нать: |  |
| Основы информационной безопасности при повышении информационной культуры и цифровой грамотности при работе в сети Интернет | Устный опрос |
| Основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации; | Устный опрос |
| Современное состояние уровня и направления развития технических и программных средств универсального и специального назначения; | Устный опрос |
| Приемы использования компьютерной техники, оснащенной альтернативными устройствами ввода – вывода информации | Устный опрос |
| Приемы поиска информации и преобразование ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья; | Устный опрос |

**Приложение № 4**

**Адаптированные программы профессиональных модулей**

Адаптированные программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с профессиональным стандартом по профессии «Повар».

В разделе «Условия реализации адаптированной программы профессионального модуля» отражены имеющееся специальное оборудование и специальные условия, созданные для успешного освоения инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья адаптированной программы профессионального модуля для лиц с нарушением речи V вид.

**Содержание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п\п | Индекс профессионального модуля | Наименование  профессионального модуля |
| 1 | ПМ.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов |
| 2 | ПМ.02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста |
| 3 | ПМ.03 | Приготовление супов и соусов |
| 4 | ПМ.04 | Приготовление блюд из рыбы |
| 5 | ПМ.05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы |
| 6 | ПМ.06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок |
| 7 | ПМ.07 | Приготовление сладких блюд и напитков |

**ПРОГРАММА**

**ПРОФЕССИОНАЛьного МОДУЛя**

**ПМ. 01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы профессионального обучения по профессии 016675 Повар (для лиц с ОВЗ) и соответствующих компетенций (ПК):

ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку, традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 2. Готовить и оформлять простые и основные блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:**

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

**иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки и приготовление блюд из овощей и грибов;

- производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ;

- готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и - приготовления блюд из овощей и грибов;

- обрабатывать различными методами овощи и грибы;

- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования качество различных видов овощей и грибов;

- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- технику обработки овощей , грибов и пряностей;

- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

- температурный режим и правило приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

- правило проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- правило хранения овощей и грибов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ 01.Приготовление блюд из овощей и грибов:**

всего – 162 часа на изучение модуля, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 34 часов, в том числе: лекций – 20 часов, практические занятия – 14 часов

самостоятельной работы обучающегося - 20часов

учебной практики – 72 ч, дифференцированный зачет в 1 семестре;

и производственной практики – 36 часов, дифференцированный зачет в 4 семестре.

**2. Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление блюд из овощей, грибов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.1 | Производить первичную обработку, нарезку и формовку, традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ |
| ПК 1.2 | Готовить и оформлять простые и основные блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |

**3. Структура и примерное содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 01. Приготовление блюд из овощей, грибов**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** | | | | | **Объем часов** | | **Уровень освоения** | |
| **1** | **2** | | | | | **3** | | **4** | |
| **Раздел ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов** | | | | | | **34** | |  | |
| **МДК.01.01.** Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. | | | | | |  | |
| **Тема 1.1**.  Механическая и кулинарная обработка овощей и грибов | **Содержание** | | | | | **6** | |
| 1 | | | Значение овощей в питании. Правила обработки овощей (основные приёмы), применяемое оборудование, инструменты. | | 2 | | 2 | |
| 2  2 | | | Технологический процесс, общие требования к обработке овощей. Первичная обработка овощей (клубнеплодов, корнеплодов, капустных и луковых, плодовых овощей, салатных и пряных, десертных и консервированных овощей.). | | 2 | |
| 3 | | | Форма нарезка овощей. Подготовка овощей и грибов к фаршированию. Требования к качеству и сроки хранения овощей | | 2 | |
|  | **Практические занятия** | | | | | **6** | |  | |
| 1 | | | Характеристика и назначение овощей и грибов. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов. | | 2 | | 2 | |
|  | | | Органолептическая оценка качества традиционных видов овощей, грибов и плодов. | |  | |
|  | | | Изучение основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок.  Методы обработки традиционных видов овощей и грибов. | |  | |
| 3 | | | Механическая кулинарная обработка овощей, простая и сложная нарезка овощей.  Правила обработки овощей | | 2 | |
| 4 | | | Выполнение технологических схем обработки овощного сырья.  Простые и сложные формы нарезки. Составить таблицу соответствия форм нарезки овощей. | | 2 | |
|  | | | Отходы овощей и их использование.  Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке овощей. | |  | |
|  | **Самостоятельная работа** | | | | | **8** | |  | |
| 1 | | Сообщение на тему: «Что такое кулинария» | | | 2 | | 2 | |
| 2  2 | | Подготовка сообщения «Значение овощных блюд в питании»,  «Способы тепловой обработки». | | | 2 | |
| 3 | | Сообщение «Классификация и значение блюд и гарниров из овощей  грибов в питании», «Ассортимент овощных блюд». | | | 2 | |
| 4 | | Работа с нормативными документами: Сборники рецептур,  технологические карты, инструкционные карты.  Составление словаря новых терминов и слов. | | | 2 | |
| **Тема 1.2.**  Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов | **Содержание** | | | | | **14** | | 2 | |
| 1 | Способы тепловой обработки. Правила приготовления простых блюд и гарниров. | | | | 4 | |
| 2 | Ассортимент и технология приготовления отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей и грибов, правила подачи. | | | | 2 | |
| 3 | Ассортимент и технология приготовления блюд из жаренных овощей и грибов. | | | | 2 | |
| 4 | Блюда и гарниры из тушёных и запеченных овощей и грибов. | | | | 2 | |
| 5 | Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения. Организация производства в горячем цехе. | | | | 4 | |
|  | **Практические занятия** | | | | | **8** | |  | |
| 1 | | Составление схем приготовления блюд из овощей и грибов  Расчеты при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов. | | | 2 | | 2 | |
| 2 | | Расчет количества порций овощных гарниров из имеющихся  продуктов  Работа с нормативно-технической документацией: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление технико-технологических  карт (блюд из отварных овощей). | | | 2 | |
| 3 | | Работа с нормативно-технической документацией: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление технико-технологических  карт (блюд из припущенных овощей)  Составить технологическую схему приготовления блюда «Овощи тушеные». | | | 2 | |
| 4 | | Работа с нормативно-технической документацией: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление технико-технологических  карт (простых блюд из грибов).  Работа с нормативно-технической документацией: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление технологической схемы блюда; «Шампиньоны в сметанном соусе». | | | 2 | |  | |
|  | **Самостоятельная работа** | | | | | **10** | |  | |
|  | 1 | | | | Составление кроссворда по теме: «Блюда и гарниры из овощей и грибов» | | 1 | | 2 |
| 2 | | | | Составить презентацию на тему: «Способы оформления и подача блюд и гарниров». | | 1 | |
| 3 | | | | Произвести расчёт себестоимости блюд из овощей и грибов. | | 1 | |
| 4 | | | | Работа с нормативно-технической документацией | | 1 | |  |
| 5 | | | | Составить технологическую схему приготовления блюда «Овощи тушеные». | | 1 | |  |
| 6 | | | | Составить таблицу температура подачи сложных блюд и гарниров из овощей. | | 1 | |  |
| 7 | | | | Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя – темы сообщений, рефератов, докладов: «Откуда пришли к нам помидоры и почему их так называют?», «Свекла – «королева овощей», «Бактерицидные овощей», «Пряные травы», «Специи». | | 1 | |  |
| 8 | | | | Составить технологическую схему приготовления блюда «Крокеты картофельные» | | 1 | |  |
| 9 | | | | Составление таблицы нарезки овощей, грибов для приготовления блюд из овощей. | | 1 | |  |
| 10 | | | | Составление таблицы: «Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения». | | 1 | |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ:**  1.Первичная обработка и нарезка овощей и грибов.  2.Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов.  3.Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов**.**  4.Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов**.**  5.Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов.  6. Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения.  7. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из овощей | | | | | | **72** | | 2 | |
| **Производственная практика**  **Виды работ:**  1.Первичная обработка и нарезка овощей и грибов.  2. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов.  3. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов**.**  4. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов**.**  5. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов.  6. Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения. | | | | | | **36** | | 2 | |
| **Итого**  **34(20+14)+20+36+72=162** | | | | | | | |  | |

# 4. Условия реализации профессионального модуля ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов

**4.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид.

# 4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета:

- технология кулинарного и кондитерского производства;

- учебный кулинарный цех;

- учебный кондитерский цех;

Оборудование учебного кабинета технология кулинарного и кондитерского производства;

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор, экран;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия.

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории технологии производства:** посадочные места по количеству студентов; рабочее место преподавателя;

стенды, плакаты, видеоролики, видеофильмы, презентации учебного материала.

**Оборудование учебного кулинарного цеха:**

- комплект кухонной посуды, приборов;

- комплект инвентаря и инструментов;

- комплект технологического оборудования;

- комплект нормативной и технологической документации;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия.

- компьютер и мультимедиа проектор, экран.

**Оборудование учебного кондитерского цеха:**

- комплект кухонной посуды, приборов;

- комплект инвентаря и инструментов;

- комплект технологического оборудования;

- комплект нормативной и технологической документации;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия.

- компьютер и мультимедиа проектор, экран.

Реализация программы модуля ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов предполагает обязательную учебную и производственную практику по профилю специальности.

**4.3. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Н.Е. Харченко, «Технология приготовления пиши», М. – «Академия» 2017г. – 89с.

2. Л.В. Мармузова, «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» М.- «Профобриздат», 2017г-188с.

**Дополнительные источники:**

3. Е.А. Рубина «Санитарии и гигиены питания», М. – «Академия» 2018г.-201с.

4. В.П. Андросов, «Производственное обучение профессии повар», М. – «Академия» 2018г-133с.

**4.4. Общие требования к организации образовательного процесса**

В рамках изучения МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов большое место отводится практическим занятиям, которые являются основой для прохождения учебной практики и практики по профилю специальности.

Программой предусматривается системная работа с нормативной и технологической документацией, осуществление технологических расчетов.

В рамках каждой темы осуществляется контроль качества сырья и полуфабриката, что обеспечивает системность и непрерывность процесса обеспечения качества продукции общественного питания. В процессе обучения используются информационно-коммуникационные технологии

**5. Контроль и оценка результатов освоения** Профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели результатов подготовки** | **Формы и методы контроля** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;  - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | - демонстрация навыков подготовки к работе производственных помещений и поддержания их санитарного состояния | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | - демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |

# Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление блюд из овощей, грибов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку, традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ | - Проверять органолептическим способом качество овощей и плодов, пряностей и приправ для приготовления основных блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов;  - Производить первичную обработку, нарезку и формовку, традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ в соответствии с алгоритмом;  - Выбор производственного инвентаря и оборудования первичной обработки, нарезки и формовки, традиционных видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ в соответствии с технологическим процессом; | Наблюдения за действиями на практике;  - тестирование;  - экспертная оценка;  - защита практических работ. |
| ПК 1.2. Готовить и оформлять простые и основные блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов | - Соблюдение технологии приготовления и оформления простых и основных блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с алгоритмом;  - Соблюдение правил подачи простых и основных блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с требованиями;  - Оценка качества готовых простых и основных блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с требованиями. | Наблюдения за действиями на практике;  - тестирование;  - экспертная оценка;  - защита практических работ. |

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** |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | неудовлетворительно |

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА**

# 1.1. Область применения программы

# Адаптированная рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии:016675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Настоящая программа предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 Повар из числа выпускников специальных (коррекционных) образовательных для лиц с нарушением речи V вид.

Программа разработана в соответствии с учебным планом по профессии 016675 «Повар». Учебный план составлен на основе Модели учебного плана для профессиональной подготовки лиц, не имеющей основного общего образования. Квалификационная характеристика составлена в соответствии с единым тарифно-квалификационным справочником по профессии. Квалификационный разряд присваивается в зависимости от результатов выпускных квалификационных экзаменов и производственных показателей, достигнутых ими в период производственной практики, с учетом успеваемости по профилирующим предметам.

Обучающиеся должны обладать знаниями и умениями при приготовлении блюд, эффективно использовать рабочее время, бережно относиться к продуктам и оборудованию.

Место дисциплины в структуре основной професональной образовательной программы: Профессиональный учебный цикл.

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

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

**иметь практический опыт**:

Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара. Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара. .. Приготовление блюд из яиц по заданию повара Приготовление блюд из творога по заданию повара. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию поварауметь:

- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара.

- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности.

- Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

# знать:

- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

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

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

- Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста.

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

# 1.3. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 502 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 142 час, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 86 часов; самостоятельной работы обучающихся – 56 часов;

учебной – 288 часов;

производственной практики – 72 часа;

Учебная практика в 1 семестре – зачет; во 2 семестре дифференцированный зачет;

Производственная практика - Дифференцированный зачет в 4 семестре

# 2. Структура и содержание профессионального модуля ПМ. 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

# 2.1 Тематический план по профессиональному модулю ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» по профессии 16675 Повар

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | Максимальная учебная нагрузка  студента, час. | Самостоятельная работа  студента, час. | Количество аудиторных часов | | | | |
| Всего | Теоретическое обучение | Практические (семинарские) и лабораторные работы | Курсовое  проектирование | Практ ика |
| **ПМ 02.** Ведение технологического процесса  приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. | **142** | **56** | **86** | 60 | 26 |  |  |
| **МДК 02.01.** Технология подготовки сырья и  приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. |  |  |  |  |  |  |  |
| **Тема 1.1.** Товароведная характеристика и качественная  оценка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока |  |  |  |  |  |  |  |
| **Тема 1.2**. Ведение технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из  круп, бобовых и макаронных изделий |  |  |  |  |  |  |  |
| **Тема 1.3** Ведение технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и  творога |  |  |  |  |  |  |  |
| **УП.01 Учебная практика** | **288** |  |  |  |  |  | **288** |
| **ПП.01 Производственная практика** | **72** |  |  |  |  |  | **72** |
| **Всего** | **502** | **56** | **86** | **60** | **26** |  | **360** |

# 2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | | **Содержание коррекционной и воспитательной работы (методический инструментарий коррекционноразвивающ**  **его обучения)** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** | **5** |
| **Раздел ПМ 02.**  **Ведение технологического процесса приготовленияблюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных**  **изделий, яиц, творога, теста** | | | | **142=86+56** |  |
| **МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста** | | | | **86+(60+26)+56=142** |  |
| Тема 1.1.Товароведная характеристика и качественная оценка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока | | | | | |
|  | **Содержание учебного материала** | | | **18** |  |
|  | 1 | Виды зерновых культур. Строение и состав зерна. Состав различных частей зерна и их значение. Качество зерна. Виды круп. Способы получения отдельных видов круп. Химический состав. Характеристика отдельных видов круп. Не  допустимые пороки. Основные способы помола зерна. Кулинарные особенности . | |  | 2 |
| 2 | Макаронные изделия. Виды, сырье используемое для приготовления, химический состав и пищевая ценность. Виды и сорта. Требования к качеству. Упаковка, условия хранения. | |  |  |
|  | 3 | Сахар. Основное сырье для приготовления. Виды сахара- песка, сахара – рафинада. Характеристика отдельных видов, пищевая ценность. Требования к качеству. Использование в кулинарии. | |  | 2 |
| 4 | Пищевые жиры. Классификация. Виды, свойства, химический состав и кулинарное использование. Недопустимые пороки. Тара, упаковка и условия хранения. | |  | 3 |
| 5 | Яйца .Строение , химический состав. Особенности состава белка и желтка. Виды яиц по способу и срокам хранения. Требования к качеству. Технический и пищевой брак.  Требования к качеству. Упаковка и способы хранения. | |  |  |
| 6 | Творог. Получение творога, пищевая ценность ,виды ,сорта  .Использование творога. Тара, упаковка и условия хранения. | |  | 2 |
| 7 | Молоко. Химический состав, пищевая ценность. Деление молока по жирности, термической обработке. Требования к качеству молока. Использование в кулинарии. Условия хранения. Недопустимые пороки. | |  |  |
|  | **Практическая работа № 1**  Органолептическая оценка молока и молочных продуктов | | 2 |  |
|  | **Практическая работа № 2**  Строение и химический состав яйца | | 2 |  |
| Тема 1.2. Ведение технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | | | |  |  |
|  | **Содержание учебного материала** | | | **22** |  |
|  | 1 | Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к варке. Соотношение к жидкости. Качественная оценка. | |  | 2 |
| 2 | Каши и их виды. Блюда из каш: котлеты, биточки, запеканки. | |  |  |
| 3 | Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд. Оформление и отпуск | |  |  |
| 4 | Варка бобовых, определение их готовности. Блюда из бобовых, оформление к отпуску. | |  | 2 |
| 5 | Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд. Работа со сборником рецептур. | |  |  |
| 6 | Варка макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий: сливной, не сливной. Блюда из макаронных изделий. | |  |  |
| 7 | Технология приготовления макаронных изделий с сыром, яйцом, жиром, томатом, макаронника, лапшевника с творогом. Соединение, доведение до вкуса и готовности. | |  | 3 |
| 8 | Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд. Работа со сборником рецептур. | |  |  |
| 9 | Проверочная работа по теме «Блюда и гарниры из круп,  бобовых и макаронных изделий» | |  | 3 |
| 10 | **Практическая работа № 3**  Приготовление блюд и гарниров из круп | | 2 |  |
| 11 | **Практическая работа № 4**  Приготовление блюд и гарниров из круп | | 2 |  |
| 12 | **Практическая работа № 5**  Приготовление блюд и гарниров из бобовых изделий. | | 2 |  |
| 13 | **Практическая работа № 6**  Приготовление блюд и гарниров из бобовых изделий. | | 2 |  |
| 14 | **Практическая работа № 7**  Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий | | 2 |  |
| 15 | **Практическая работа № 8**  Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий | | 2 |  |
| Тема 1.3. Ведение технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога | | | |  |  |
|  | **Содержание учебного материала** | | | **20** |  |
| 1 | Варка яиц. Яйца всмятку, яйца в «мешочек», яйца в крутую,  яичная кашка. Жареные блюда. Запеченные блюда. | |  | 2 |
| 2 | Технология приготовления. Оформление и подача готовых  блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд. Работа со сборником рецептур. | |  |  |
| 3 | Характеристика блюд из творога. Холодные блюда. Горячие блюд, отварные, жаренные, запеченные. | |  | 3 |
|  | 4 | Технология приготовления. Оформление и подача готовых блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд. Работа со сборником рецептур. | |  |  |
| 5 | Приготовление теста для лапши, пельменей, вареников. Определение количественного соотношения составных частей теста, замес теста, раскатка и шинковка лапши, разделка вареников, приготовление фарша для вареников, варка вареников. | |  | 2 |
| 6 | Технология приготовления. Оформление и подача готовых блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд. Работа со сборником рецептур | |  |  |
| 7 | **Контрольная работа** «Приготовления и оформления  простых мучных блюд из теста с фаршем» | |  | 3 |
| 8 | Дифференцированный зачет | |  |  |
| 9 | **Практическая работа № 9**  Приготовление и оформления простых блюд из яиц. | | 2 |  |
| 10 | **Практическая работа № 10**  Приготовление и оформления простых блюд творога. | | 2 |  |
| 11 | **Практическая работа № 11**  Приготовление и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем из дрожжевого теста. | | 3 |  |
| 12 | **Практическая работа № 12**  Приготовление и оформления простых мучных блюд из теста с  фаршем из бездрозжевого теста. | | 3 |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 02.**  Систематическая проработка конспектов заданий, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам и параграфам учебных пособий).  Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, самостоятельная работа со «Сборниками рецептур»  Составление отчета о лабораторной работе (записать рецептуру каждого блюда, указать выход готовых блюд, составить схему приготовления блюда, дать оценку качества приготовленных блюд)  Решение задач по теме «Приготовление блюд из круп»  Заполнение таблицы «Показатели качества блюд из круп»  Заполнение таблицы «Показатели разных способов приготовления макаронных изделий» | | | | **56** |  |
| **Учебная практика**  Проверка органолептическим способом качества зерновых продуктов и муки, яиц, жиров и сахара. Подбор оборудования, инвентаря для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров.  Работа на тепловом оборудовании горячего цеха.  Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, работа с технологическими картами Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; блюд из яиц, творога, теста.  Проведение брокеража блюд.  Оформление и подача простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из яиц, творога и теста  **Виды работ** | | | | **288** |  |
|  | 1 | Приготовление каш из круп. | | 15 |  |
| 2 | Приготовление и отпуск гарниров из круп, бобовых, зерновых, макаронных изделий. | | 17 |  |
| 3 | Подготовка бобовых к варке. | | 20 |  |
| 4 | Приготовление блюд из бобовых. | | 20 |  |
| 5 | Приготовление блюд из макаронных изделий. | | 22 |  |
| 6 | Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. | | 20 |  |
| 7 | Варка яиц | | 16 |  |
| 8 | Приготовление и оформление простых блюд из яиц. | | 16 |  |
| 9 | Подача творога | | 18 |  |
| 10 | Приготовление и оформление простых блюд из творога. | | 18 |  |
| 11 | Приготовление мучных блюд из теста с фаршем. | | 36 |  |
| 12 | Приготовление мучных кулинарных изделий пирожков печеных | | 36 |  |
| 13 | Приготовление жареных из дрожжевого теста мучных  кулинарных изделий | | 34 |  |
| **Производственная практика**  Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления мучных блюд и кулинарных изделий Оценивание органолептическим методом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Составление технологических карт.  Приготовление блюд и мучных изделий в соответствии с технологическим процессом и соблюдением санитарных правил и норм.  Методы сервировки и подачи мучных блюд и кулинарных изделий. Использование разных способов оформления мучных блюд и кулинарных изделий  Проведение бракеража.  Условия, сроки хранения и реализации готовой продукции.  **Виды работ** | | | | **72** |  |
|  | 1 | Приготовление каш из круп. | | 6 |  |
| 2 | Приготовление гарниров и простых блюд из круп. | | 6 |  |
| 3 | Подготовка бобовых к варке. | | 6 |  |
| 4 | Приготовление блюд из бобовых. | | 6 |  |
| 5 | Приготовление блюд из макаронных изделий. | | 6 |  |
| 6 | Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. | | 6 |  |
| 7 | Варка яиц | | 6 |  |
| 8 | Приготовление и оформление простых блюд из яиц | | 6 |  |
| 9 | Подача творога | | 6 |  |
| 10 | Приготовление и оформление простых блюд из творога | | 6 |  |
| 11 | Приготовление изделий из дрожжевого теста с фаршем | | 6 |  |
| 12 | Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста | | 6 |  |
| **Всего:** | | | | **502=142+288+72** |  |

**Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:**

1. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
2. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач

**3.0. Условия реализации профессионального модуля**

**3.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид.

**3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов - «Технологии кулинарного производства»; «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»: парты, стулья, доска, рабочее место преподавателя.

Комплект учебно-методической документации. Натуральные наглядные пособия: изобразительные пособия (плакаты, таблицы, схемы, фотографии, карточки, инструкционные карточки, логические структуры); муляжи, средства контроля (тестовые задания, контрольные работы, экзаменационные материалы).

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, монитор (с соответствующим программным обеспечением).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Учебный кулинарный цех: механическое (для обработки овощей, мяса, рыбы, подготовки кондитерского сырья и приготовления полуфабрикатов, нарезки гастрономической продукции), весоизмерительное, тепловое (варочное, жарочное, пекарское, водогрейное), холодильное, немеханическое оборудование (стеллажи для приспособлений, раковины для мытья рук, ванны моечные).

Учебная мебель (учебная доска, столы и стулья для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, столы производственные, шкафы для спец. одежды, шкафы для посуды и инвентаря, шкафчик для аптечки).

Посуда, инвентарь, наборы производственного инструмента, приспособления.

Натуральные наглядные пособия (комплект плакатов, фотографий, муляжей комплект учебно-методической документации).

Информационные технологии в профессиональной деятельности: компью- тер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.3.2. Информационное обеспечение обучения

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

# Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 352 с.

2. Барановский, В.А. Повар: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2018. – 320 с.

**Дополнительные источники:**

3. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2018. – 400 с.

4. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. :

«И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2018. – 680 с.

# 3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий

– 1 академический час (45 минут), занятия проводятся парами.

Образовательный процесс по данному производственному модулю производится по типу аудиторной работы с разделением проведения занятий на теоретическое обучение и практическое обучение. Производственная практика проводится концентрированно.

В целях закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков, программой изучения модуля предусмотрено проведение лабораторно-практических работ, теоретических занятий, консультации с преподавателем; индивидуальные и групповые занятия педагога с обучающимися, самостоятельная работа обучающихся во внеаудиторное время. Консультационная помощь обучающимся организуется в соответствии с распорядком образовательного учреждения. Консультации производятся в индивидуальной и групповой форме.

Для изучения данного профессионального модуля обучающийся должен иметь знания по следующим дисциплинам и модулям: Техническое оснащение и организация рабочего места; Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве; Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров; Приготовление супов и соусов.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы контроля (контрольная точка, зачет/экзамен) | Методы контроля |
| **Уметь:**  Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни и трудоустройстве | д/з | Ответы на предложенные вопросы Простое тестирование |
| **Знать:** сформированы теоретические знания, трудовые умения и навыки, достаточные для самообслуживания, адаптации в современном обществе, ориентации в социуме и быту, в самостоятельном поиске работы и трудоустройстве | д/з | Ответы на предложенные вопросы Простое тестирование  Написание доклада |
| **Выполнять:** Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлениим блюд из бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания | д/з | Определение и использование форм контроля, соответствующих особенностям работ по производству блюд, напитков и кулинарных изделий |

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения, из числа граждан с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования по профессии 16675 Повар.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах дополнительного профессионального образования.

Изучение дисциплины способствует формированию общих и профессиональных компетенций:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК3.2. Готовить простые супы.

ПК3.3. Готовить отдельны компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

**1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный модуль ПМ 03 «Приготовление супов и соусов» относится к профессиональному учебному циклу.

**1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

**иметь практический опыт:**

* Приготовления основных супов и соусов;

**уметь:**

* Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к основным супам и соусам;
* Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
* Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
* Оценивать качество готовых блюд;
* Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

**знать:**

* Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
* Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
* Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
* Температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
* Правила проведения бракеража;
* Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
* Правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
* Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

**Всего: 297часов**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **81** час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **42** часа;

учебная практика -**180**часов, дифференцированный зачет во 2 семестре;

производственная – **36** часов, дифференцированный зачет в 4 семестре.

**1.5. Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональной деятельности (ВПД) Выполнение работ по профессии 016675 Повар в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
|  | **В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:** |
| **ПК3.1**  **ПК3.2** | **иметь практический опыт:**  приготовления бульонов, отваров и простых супов  **уметь:**  проверять органолептическим способом качество и  соответствие основных продуктов и дополнительных  ингредиентов технологическим требованиям предъявляемым к супам;  выбирать производственный инвентарь и оборудованием для приготовления супов;  использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов;  оценивать качество готовых блюд;  **знать:**  классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;  правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов;  температурный режим и правила приготовления супов;  правила проведения бракеража;  способы сервировки и варианты оформления, температуру  подачи;  правила хранения и требования к качеству готовых блюд;  виды необходимого технологического оборудования и  производственного инвентаря, правила их безопасного использования. |
| **ПК3.3**  **ПК3.4** | **иметь практический опыт:**  приготовления отдельных компонентов, полуфабрикатов для соусов;  приготовления простых холодных и горячих соусов  **уметь:**  проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям, предъявляемым к соусам;  выбирать производственный инвентарь и оборудованием для приготовления супов и соусов;  использовать различные технологии приготовления и оформления соусов;  оценивать качество готовых блюд;  охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов  **знать:**  классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных соусов;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении соусов;  правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соусов;  температурный режим и правила приготовления соусов;  правила проведения бракиража;  способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;  правила хранения и требования к качеству готовых блюд;  виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. |
| ОК1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем |
| ОКЗ | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОКЗ | Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК7 | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние |

**2. Структура и содержание профессионального модуля**

**2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Количество**  **часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **81** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **42** |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | **25** |
| практические занятия | **17** |
| **Внеаудиторная самостоятельная деятельность** обучающегося (всего) в том числе:   * работа с конспектами * работа со справочной информационно-правовой документацией * подготовка рефератов, докладов, сообщений | **39** |
| **Учебная практика дифференцированный зачет во 2 семестре** | **180** |
| **Производственная практика дифференцированный в 4 семестре** | **36** |
| **Промежуточная аттестация в виде дифференцированного**  **зачета во 2 семестре** |  |

**2.2. Тематический план профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\*** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и+ практика)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса МДК 02.01**  **Технология**  **приготовления супов и соусов** | | | | | ***Практика*** | | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | | **Учебная,**  часов | | ***Производственная,***  *часов* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов | |  | |  | |  |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | | **6** | | **7** | | ***8*** |
| **ПК 3.1 ПК 3.3** | **Раздел ПМ 03.1. Приготовление бульонов, отваров, отдельных компонентов и полуфабрикатов для соусов** | **81** | 42 | 17 | | 39 | |  | |  |
|  | **Учебная практика** | **180** |  |  | |  | | 180 | |  |
|  | **Производственная практика**, часов*(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* | **36** | - | | | | | | | 36 |
|  | Всего: | **297** | **42** | | **17** | | **39** | | **180** | **36** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | **3** | **4** |
| **ПМ 03 Приготовление супов и соусов** |  | | | **81** |  |
| **МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов** | | | |  |  |
| Тема 1. Технология приготовления супов | **Содержание учебного материала** | | | **15** |  |
|  | 1 | Классификация супов Классификация первых блюд по назначению, способу приготовлению, температуре подачи. | | 1 | 1  1 |
| 2 | Посуда, оборудование и инвентарь для приготовления супов. Роль первых блюд в питании. | | 1 |
| 3 | Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированный бульон | | 1 |
| 4 | Приготовление отваров из овощей, фруктов, круп. Заправочные супы. | | 1 |
|  | **Практическая работа №1** | | 1 |
| 5 | Приготовление заправочных супов | |  |
|  | **Содержание учебного материала** | |  |
| 6 | Основные кулинарные приемы подготовки продуктов  Подготовка продуктов: припускание огурцов, тушение свеклы, капусты. Мучная пассеровка. Время варки. Общие правила варки. | | 1 |
| 7 | Щи. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении щей: порядок закладки.  Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления | | 1 |
|  | **Практическая работа №2** | | 1 |
| 8 | Приготовление и отпуск щей из свежей капусты | |  |
|  | **Содержание учебного материала** | |  |
| 9 | Борщи. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении борщей. Порядок закладки продуктов. Подготовка свеклы. Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления | | 1 |
|  | **Практическая работа №3** | | 1 |
| 10 | Приготовление и отпуск борща из свежей капусты | |  |
|  | **Содержание учебного материала** | |  |
| 11 | Рассольники. Особенности приготовления. Порядок закладки продуктов. Подача. Хранение, качество | | 1 |
|  | **Практическая работа №4** | | 1 |
| 12 | Приготовление и отпуск рассольника | |  |
|  | **Содержание учебного материала** | |  |
| 13 | Солянки. Особенности приготовления. Условия и сроки хранения. Требования к качеству используемых продуктов. | | 1 |
| 14 | Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями | | 1 |
|  | **Практическая работа №5** | | 1 |
| 15 | Приготовление супа картофельного с овощами | |  |
|  | **Содержание учебного материала** | |  |
| 16 | Особенности приготовления. Порядок закладки продуктов. Условия и сроки хранения. Требования к качеству. | | 1 |
| 17 | Супы пюре, молочные. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов: порядок закладки. Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления | | 1 |
|  | **Практическая работа №6** | | 1 |
| 18 | Приготовление молочных супов | |  |
|  | **Содержание учебного материала** | |  |
| 19 | Прозрачные супы. Сладкие супы. Холодные супы | | 1 |
|  | **Практическая работа№7** | | 1 |
| 20 | Приготовление сладких супов | | 1 |
|  | **Содержание учебного материала** | |  |
| 21 | Гарниры к супам | | 1 |
|  | **Практическая работа№8** | | 1 |
| 22 | Приготовление гарнира к супам | |  |
|  | **Содержание учебного материала** | |  |
| 23 | Требования к качеству супов. Сроки хранения. | | 1 |
| **Самостоятельная работа**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).  Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. | | | **20** | 2 |
| Тема 2. Технология приготовления соусов. | **Содержание учебного материала** | | | **10** |  |
|  | 24 | | Общая характеристика соусов. Приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов | 1 | 1 |
| 25 | | Технология приготовления и оформления основных и производных соусов | 1 |
| 26 | | Приготовление соусов с мукой. Соусы мясные красные. | 1 |
|  | | **Практическая работа№ 9** | 1 |
| 27 | | Приготовление красного соуса основного; лукового |  |
| 28 | | Соус красный, белый основной и его производные | 1 |
|  | | **Содержание учебного материала** |  |
| 29 | | Соусы белые на мясном и рыбном бульоне. | 1 |
|  | | **Практическая работа №10** | 2 |
| 30-31 | | Приготовление белого соуса основного; томатного |  |
|  | | **Содержание учебного материала** |  |
| 32 | | Соусы молочные сметанные. Соусы грибные | 1 |
|  | | **Практическая работа №11** | 2 |
| 33-34 | | Приготовление соуса грибного. Сметанного. |  |
|  | | **Содержание учебного материала** |  |
| 35 | | Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масленные и масленые смеси. | 1 |
|  | | **Практическая работа № 12** | 2 |
| 36-37 | | Приготовление соуса холодного и желе. |  |
|  | | **Содержание учебного материала** |  |
| 38 | | Соусы холодные и желе. Соусы сладкие | 1 |
|  | | **Практическая работа №13** | 2 |
| 39-40 | | Приготовление сладкого соуса |  |
|  | | **Содержание учебного материала** |  |
| 41 | | Посуда , оборудование, инвентарь для приготовления и подачи соусов. Требования к качеству соусов. Сроки хранения. | 1 |
| 42 | | Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных рыбных и грибных соусов | 1 |
| **Самостоятельная работа** **при изучении раздела:**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).  Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. | | | **19** | 2 |
| **Учебная практика *(производственное обучение)*** | **Виды работ:**  - приготовление щей: из свежей капусты с картофелем; борща с картофелем со свежей капустой, рассольников: «Ленинградского», приготовление солянок;  - приготовление картофельных супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями;  молочных супов с крупой и с макаронными изделиями;  - прозрачных супов и супов-пюре; сладких и холодных супов (окрошка мясная);  - приготовление соуса красного, белого и их производных;  - приготовление сметанного, молочного соуса;  -приготовление холодных соусов; яично-масляных и масляных смесей, сладких соусов | | | **180** | 2 |
| **Производственная практика** | Виды работ:  - приготовление щей: по-уральски, из свежей и квашеной капусты с картофелем; приготовление борща с картофелем со свежей и квашеной капустой, сибирского;  - приготовление рассольников: «Ленинградского», «Домашнего»; приготовление солянок;  - приготовление картофельных супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями;  - приготовление супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями (без картофеля);  - приготовление соусов | | | **36** | 2 |
| **Всего:** | | | | **42(25+15)+39+180+36=297** |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

**3. Условия реализации программы профессионального модуля**

**3.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид.

**3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кулинарного цеха.

**Технические средства обучения: мультимедийное** оборудование (экран, проектор, ноутбук);

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

- рабочие места по количеству обучающихся: производственные столы;

- оборудование необходимое для работы: мясорубка, пароконвектомат, электрические плиты, жарочный шкаф, миксер;

- кухонный инвентарь;

- набор инструкционных карт;

- плакаты «Тепловая обработка», «Формы нарезки»; «Разделка туш».

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

**3.3. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Кулинария «Повар Кондитер»: учеб. пособие/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – Издательский центр «Академия» 2018 – 328с.

1. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Е.В. Данилевская. – М : Гамма Пресс 2004, 2018. – 832с.

**Дополнительные источники:**

1. Как украсить блюда: Ю. С. Усов, Е. А. Юхнина/ учебник-М: Издательство Эксмо, 2018.- 120с
2. Клинария: Т.А. Качурина/ рабочая тетрадь-М .: Издательский центр «Академия» 2018.- 160с.

**3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение ПМ.03. «Приготовление супов и соусов» производится в соответствии с учебным планом по профессии 16675 «Повар» и календарным графиком, утвержденным директором колледжа.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий, утвержденному директором колледжа. График освоения ПМ предполагает последовательное освоение МДК 3.1 Технология приготовления супов и соусов, включающих в себя как теоретические, так и практические занятия.

В процессе освоения ПМ предполагается проведение текущего и промежуточного контроля успеваемости. Проведение текущего и промежуточного контроля является обязательным для всех обучающихся.

С целью оказания помощи обучающимся при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разрабатываются учебно-методические комплексы.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.03. «Приготовление супов и соусов» является освоение учебной практики для получения первичных, профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Приготовление супов и соусов».

Текущий и промежуточный учет результатов освоения ПМ производится в журнале и ведомостях. Наличие оценок по ПМ является для каждого обучающегося обязательным. В случае отсутствия оценок за ПМ обучающийся не допускается до сдачи квалификационного экзамена по ПМ.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу МДК 03.01. «Технология приготовления супов и соусов»: наличие среднего или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого профессионального модуля «Приготовление супов и соусов» и профессии «Повар».

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 3.1.Готовить бульоны и отвары | - соблюдение правил приготовления бульонов и отваров продуктов. | Текущий контроль в форме:  - защиты практических занятий;  - контрольных работ по темам МДК;  -выполнения практических заданий на занятиях по учебной практике. |
| ПК 3.2.Готовить простые супы | - соблюдение техники безопасности при работе электрооборудованием;  - правильность выполнения последовательных операций;  - демонстрация навыков владения ножом. | Текущий контроль в форме:  - защиты практических занятий;  - контрольных работ по темам МДК;  -выполнения практических заданий на занятиях по учебной практике. |
| ПК3.3.Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты | -правильность выполнения последовательных операций;  -соблюдение правил подачи. | Текущий контроль в форме:  - защиты практических занятий;  - контрольных работ по темам МДК;  -выполнения практических заданий на занятиях по учебной практике. |
| ПК3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы. | -правильность выполнения последовательных операций;  -соблюдение правил подачи. | Текущий контроль в форме:  - защиты практических занятий;  - контрольных работ по темам МДК;  -выполнения практических заданий на занятиях по учебной практике. |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Проявление интереса к выбранной профессии, постоянное самосовершенствование и повышение профессионального уровня. | Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в образовательном процессе, на практических занятиях, при выполнении работы по учебной и производственной практике.  Наблюдение и оценка активности обучающегося в процессе учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности («День повара», конкурсы профессионального мастерства).  Оценка рефератов на тему «Моя профессия – повар». Оценка портфолио. |
| ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Обоснование выбора и профессиональное применение методов и способов решения задач в процессе выполнения заданий. | Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. |
| ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Проявление способности профессионально принимать решения в различных производственных ситуациях, нести ответственность за результаты выполненной работы. | Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. |
| ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | Поиск и использование информации для профессионального выполнения обязанностей по приготовлению блюд. | Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Оценка портфолио. |
| ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Выполнение различных видов работ по инструкционно – технологическим картам с использованием информационно-коммуникационных технологий. | Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях на ПК и подготовке презентаций при проведении учебно-воспитательных мероприятий по различной тематике. |
| ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в процессе обучения и сотрудниками организаций в период производственной практики | Наблюдение и оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе обучения, учебной и производственной практики. Оценка портфолио. |

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗРЫБЫ**

* 1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью адаптированной основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения по профессии **16675 Повар,** разработана для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушением речи V вид.

, является частью образовательной программы профессиональной подготовки. входящей в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Приготовление блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Производить обработку рыбы с костным скелетом.

Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

* 1. **Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:** обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы

**уметь:** проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;

оценивать качество готовых блюд;

**знать:** классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

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

* 1. **Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего – 233 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 89 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 46 чаcов; самостоятельной работы обучающегося – 43 часов;

учебной -108 часов, дифф.зачет в 3 семестре;

производственной практики – 36 часов, дифф.зачет в 4 семестре.

**Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление блюд из рыбы**, в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК1. | Производить обработку рыбы с костным скелетом. |
| ПК2. | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |
| ПК3. | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |

**2. Структура и содержанпрофессионального модуля**

**2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля\*** | **Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка**  **обучающегося** | | **Самостоятельная работа**  **обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | ***Производственная,***  *часов*  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК 1.** | **Раздел 1.**  Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом | **89** | **46** | 19 | **43** | **108** | ***-*** |
| **ПК 2., ПК 3.** | **Раздел 2.**  Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом |  |  |  |  |  | ***-*** |
|  | **Производственная практика**, **часов** | **36** |  | | | | **36** |
|  | **Учебная практика** | **108** | **46** | 19 | **43** | **108** | **36** |
|  | **Всего** | **233** |  |  |  |  |  |

**2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля**  **(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **№ урока** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практи ские занятия, самостоятельная работа обучающихся.** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** |  | **2** | | **3** | **4** |
|  | | | | | |
| **Раздел 1**  **Осуществлениетехнологического процесса механической кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом** | | | | **79** |  |
| **МДК.04.01.**  **Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы** | | | |  |  |
| **Тема 1.1.**  **Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.** | **Содержание** | | | **12+8+23=43+36=79** |  |
| 1 | **Значение рыбы в питании человека**  **Пищевая ценность рыбы. Классификация и виды рыбы.**  Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления рыбы. | | 4 | 1 |
| 2 | **Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом**. Размораживание и вымачивание.  Способы разделки рыбы. | | 2 | 2 |
| 3 | **Практические занятия** | | **4** |  |
| **№1**Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы. | |
| 4 | **Лабораторная работа №1** Разделка рыбы с костным скелетом. | | **4** |
| **Тема 1.2.**  **Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.** | **Содержание** | | |  |
| 5 | **Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, жарки**. Технология приготовления полуфабрикатов. Панирование: виды, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных  полуфабрикатов. | | 4 | 2 |
| 6 | **Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неѐ.**  Технология приготовления, рецептура, требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов | | 2 | 2 |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4**  Составление опорных конспектов с помощью учебной и специальной литературы, интернета по теме: | | | | **23** |  |
| «Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря». Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы. Расчет массы сырья нетто при механической кулинарной обработке рыбы.  Подготовка к практических , лабораторных работ с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических занятий, и лабораторных работ | | | |  |  |
| **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  Подготовка конспекта об использовании пищевых рыбных отходов.  Составление схемы разделки рыбы с костным скелетом. Составление таблицы «Приготовление рыбных полуфабрикатов». | | | |
| **Учебная практика Виды работ:**  Обработка рыбы с костным скелетом - в целом виде, на порционные куски, филе. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарки.  Приготовление котлетной рыбной массы и полуфабрикатов из котлетной рыбной массы. Оценка качества рыбных полуфабрикатов, проведение бракеража.  Подготовка рыбных полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | | | | **36** |
| **Раздел 2**  **Осуществлениетехнологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы** | | | | **154** |
| **МДК.04.01.**  **Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы** | | | |  |
| **Тема 2.1.**  **Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы с костным скелетом**. | **Содержание** | | | **15+11+20=46+72+36=154** |
| 1 | | **Особенности приготовления блюд из рыбы.** Классификация по способу тепловой обработки. Изменения и процессы, происходящие в рыбе и рыбных  полуфабрикатах при тепловой обработке. | 4 | 2 |
| 2 | | **Приготовление блюд из отварной рыбы.**  Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения. | 2 | 2 |
| 3 | | **Приготовление блюд из припущенной рыбы.**  Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения. | 2 |  |
| 4 | | **Приготовление блюд из жареный рыбы.** Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения. | 2 | 2 |
| 5 | | **Приготовление блюд из запеченной рыбы.** Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения. | 3 |  |
| 6 | | **Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.**  Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения. | **2** | 2 |
|  | | **Лабораторная работа №2** |  |  |
|  | 7 | | Приготовление и отпуск простых блюд из отварной рыбы с костным скелетом. Требование к качеству. Проведение бракеража. | **4** |  |
|  | 8 | | Приготовление и отпуск простых блюд из жареной рыбы с костным скелетом. Требование к качеству. Проведение бракеража. | **2** |  |
|  | 9 | | Приготовление и отпуск простых блюд из запеченой рыбы с костным скелетом. Требование к качеству. 3Проведение бракеража. | **5** |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4**  Подготовить презентации по теме: «Блюда из рыбы и морепродуктов». | | | | **20** |  |
| **тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  Составление опорных конспектов, технологических схем и карточек приготовления блюд из рыбы, опорных конспектов. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторной работ и практических занятий . | | | |  |
| **Учебная практика Виды работ:**  Подготовка сырья к производству.  Приготовление, оформление, отпуск блюд из отварной, припущенной, жареной и запеченной рыбы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.  Приготовление, оформление, отпуск блюд из рыбной котлетной массы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | | | | **72** |  |
| **Производственная практика Виды работ:**  Подготовка сырья к производству.  Механическая кулинарная обработка, приготовление, оформление и подача блюд из чешуйчатой рыбы. Механическая кулинарная обработка, приготовление, оформление и подача блюд из бесчешуйчатой рыбы. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.  Механическая кулинарная обработка пищевых рыбных отходов, приготовление, оформление и подача блюд из них. Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря, приготовление, оформление и подача блюд из них. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. | | | | **36** |  |
| **Всего:** | | | | **233=89+108+36** |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

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

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

**4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля**

**4.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии кулинарного производства:

рабочее место преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся;

комплект учебно–методической документации по темам модуля; комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля; плакаты «Механическая кулинарная обработка рыбы», «Разделка рыбы на филе (пластование)», «Тельное из рыбы»

схемы «Разделка рыбы с костным скелетом», «Обработка осетровой рыбы».

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

рабочее место мастера;

рабочие места по количеству обучающихся;

тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);

механическое оборудование (электрические мясорубки, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);

весоизмерительное оборудование;

холодильное оборудование;

инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки рыбы и приготовления блюд из неѐ в достаточном количестве;

столовая посуда для сервировки и отпуска блюд из рыбы.

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);

механическое оборудование (электрическая мясорубка, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);

весоизмерительное оборудование;

холодильное оборудование;

инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки рыбы и приготовления блюд из неѐ в достаточном количестве;

столовая посуда для сервировки и отпуска блюд из рыбы.

**4.3. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач .проф. образования. – М.: Академия, 2017 г.-167с.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2017 г.-79с.

**Дополнительные источники:**

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2018-204с.
2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2017-105с.

**4.4.Общие требования к организации образовательно- го процесса**

Занятия проводятся в учебном кабинете технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

В рабочей программе профессионального модуля предусматривается следующие виды практики: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Теоретические занятия носят практико – ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить по завершению изучения теоретической части модуля. Рекомендуется группу обучающихся делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающихся создаются условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Учебная практика (производственное обучение) проводится образовательным учреждением в кулинарном цехе и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках ПМ. Учебная практика (производственное обучение) осуществляется в группах по 12-15 человек. Занятия в кулинарном цехе с обучающимися проводят мастера производственного обучения, закрепленные за учебными группами или за учебными цехами. Ответственность за руководство учебной практикой (производственным обучением) обучающихся несет заместитель директора по учебно-производственной работе. Учет на учебной практике (производственном обучении) обучающихся ведется в учебном журнале мастером производственного обучения. Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме выполнения практических работ. Учебная практика завершается оценкой (дифференцированный зачѐт).

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цели и задачи, рабочей программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики. Производственная практика проводится на промышленных предприятиях и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация, по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами организаций, на которых обучающиеся проходили производственную практику.

Внеаудиторная (самостоятельная) работа осуществляется в форме работы с информационными источниками, выполнения рефератов, сообщений, презентаций; оформления отчѐтов, подготовки к практическим работам; составления конспектов; составления технологических карт. Самостоятельная работа сопровождается индивидуальными и групповыми консультациями.

Для обучающихся создана возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, предприятиями и организациями, обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам Интернета.

Процесс освоения профессионального модуля **Приготовление блюд из рыбы**, параллельно сопровождается изучением общепрофессиональных учебных дисциплин:

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Изучению данного модуля ПМ04 **Приготовление блюд из рыбы** предшествует изучение дисциплин: основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

**5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные**  **Профессиональн- ые компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 1.  Производить обработку рыбы с костным скелетом. | - организация рабочего места, выбор и подготовка инвентаря, приспособлений, оборудования при обработке рыбы с костным скелетом с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;  **-** определение годности первичного сырья требованиям качества органолептическим методом;  -соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, микроволновая печь, холодильник) с соблюдением правил ТБ;  Соблюдение последовательности выполнения действий с едиными нормами времени, согласно технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом; | -оценка выполнения лабораторной работы №1;   * -контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; * контроль сырья органолептическим способом на учебной и производственной практике; * контроль и оценка соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования,инвентаря приспособлений на учебной и производственной практике;   контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;   * оценка результатов составления конспектов; * оценка результатов составления схем разделки рыбы;   -оценка выполнения |
|  | * расчет количества отходов при обработке рыбы с костным скелетом; * соблюдение условий и температурного режима охлаждения, замораживания и хранения обработанной рыбы с костным скелетом в соответствии с требованиями СанПиНа | лабораторной работы №1;   * тестирование;   -оценка результатов выполнения практического занятия №1   * оценка результатов решения задач;   контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; |
| ПК 2. Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. | Определение годности первичного сырья  требованиям качества органолептическим методом;  организация рабочего места иподготовка инвентаря, приспособлений, оборудования для подготовкиполуфабрикатов из рыбы с костным скелетом с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;  соблюдение  последовательности выполнения действий с едиными нормами времени, согласно технологического процесса приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;  соблюдение условий и температурного режима охлаждения, замораживания и хранения приготовленных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом в соответствии с требованиями СанПиНа | * контроль сырья органолептическим способом на учебной и производственной практике; * контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; * контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; * оценка результатов составления конспектов; * оценка результатов составления таблицы; * тестирование;   контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; |
| ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. | - организация рабочего места, выбор тепловых режимов при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; | оценка результатов выполнения лабораторной работы №2;  контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; |
|  | - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом; | Оценка результатов выполнения практических занятий №2;  - оценка результатов решения задач; |
|  | - соблюдение последовательности выполнения действий с едиными нормами времени, согласно технологического процесса приготовления и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом; | оценка результатов выполнения лабораторной работы №№1-2;  контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;  -оценка результатов выполнения творческих работ;  оценка результатов составления конспектов;  тестирование; |
|  | - выбор посуды для отпуска простых блюд из рыбы; | - оценка выбора посуды на лабораторных и практических работах на учебной и производственной практике; |
|  | - проведение бракеража, соблюдение условий и сроков хранения, оформления и отпуска  простых мучных блюд из рыбы в соответствии с требованиями качества, СанПиНа; | - защита лабораторной работы  №№1-2;  -оценка бракеража блюд в соответствии с эталоном лабораторных и практических работ на учебной и  производственной практике |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные общие**  **компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1.  Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | * аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; * активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; * наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики;   -участие в профориентационной деятельности;   * участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; * эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ;   изучение профессиональных периодических изданий,  профессиональной литературы. | * Наблюдение и оценка результатов выполнения лабораторной работы   №1, практических занятий №1-2,  учебной и  производственной практики;  -мониторинг;   * оценка содержания портфолио |
| ОК 2.  Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | определение задач  деятельности, с учетом поставленной руководителем цели;  формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности;  обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач;  выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики);  личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;  самооценка качества выполнения поставленных задач;  соблюдение техники безопасности и Сан ПиНов. | - оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы;  -устный (междисциплинарны й, комплексный) экзамен |
| ОК 3.  Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;   * правильность и и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов;   правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя. | - наблюдение и оценка практических лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике;  -устный (междисциплинарны й, комплексный) экзамен |
| ОК 4.  Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | Оперативный поиск необходимой информации;  отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач;  оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной  ситуации. | -оценка выполнения самостоятельных работ ( конспектов, творческих работ, создание компьютерных презентаций), материалов портфолио |
| ОК 5.  Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | работы с различными видами информации;  владение различными способами самостоятельного поиска информации;  результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности;  использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности. | - контроль и наблюдение за навыками работы в информационных сетях |
| ОК 6.  Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | * участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы;   -аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм;  степень владения навыками бесконфликтного общения;   * соблюдение принципов профессиональной этики; * успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства. | - контроль и наблюдение за ролью обучающихся в группе, во время выполнения практических занятий и лабораторных работ, прохождения производственной практики, участие в конкурсах |
| ОК 7.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | - организация рабочих мест в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа. | - наблюдение и оценка на теоретических, практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ учебной и  производственной практике |
| ОК 8.  Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | - моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности;  -применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы. | - наблюдение и оценка на теоретических, практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ учебной и  Производственной практике |

**ПРОГРАММа**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее программа) **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **Повар,**  в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** Соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания

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

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

**Иметь практический опыт:**

-обработки рыбного сырья;

- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

**уметь:**

У.1.- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

У.2.- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

У.3.- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

У.4. - оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

З.1. - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

З.2.- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

З.3 - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

З.4. - правила проведения бракеража;

З.5.- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

З.6.- правила хранения и требования к качеству;

З.7- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

З.8.- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 391 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –103 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 53 час;

самостоятельной работы обучающегося – 50 часов;

; производственной практики – 72часа, дифф.зачет в 4 семестре.

**2. Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 5.1. | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. |
| ПК 5. 2. | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птиц |
| ПК 5.3. | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов |
| ПК 5.4. | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | *Объем часов* |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 103 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 53 |
| в том числе: |  |
| практические работы | 19 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 50 |
| 1.Подготовить сообщения:  Организация рабочего места в мясном цехе.  2.Составить технологические схемы:  Механическая кулинарная обработка мяса  Механическая кулинарная обработка птицы. | 10 |
| Составить инструкционно - технологические карты:  1.Приготовление рубленой массы  2.Приготовление котлетной массы.  2.Составить и заполнить таблицы:  1Виды крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины  2.Виды порционных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины  3.Виды мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины  4.Виды полуфабрикатов из птицы.  Подготовить презентации по теме (по выбору обучающихся):  Виды мясных полуфабрикатов.  Полуфабрикаты из птицы.  Полуфабрикаты из рубленой и котлетной массы. | 20 |
| 1.Работа со Сборником рецептур и нормативно – технологической документацией  2. Составить инструкционно - технологические карты:  Мясо отварное  Котлеты натуральные паровые.  Мясо жареное крупным куском  Бифштекс.  Бефстроганов.  Поджарка.  Ромштекс.  Шницель  Печень по – строгановски.  Мясо тушеное  Гуляш.  Плов.  Печень, тушеная в соусе.  Азу  Говядина в кисло- сладком соусе.  Бифштекс рубленый  Котлеты натуральные рубленые.  Биточки, запеченные под сметанным соусом.  Рулет с луком и яйцом.  Тефтели.  Говядина в луковом соусе запеченная.  3. Подготовить доклад или презентацию (по выбору обучающихся):  Технология приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы (указать вид тепловой обработки) мяса | 20 |
| Учебная практика | 216 |
| Производственная практика | 72 |
| Промежуточная аттестация в форме зачета в 3 семестре и дифференцированного зачета в 4 семестре по УП и дифференцированного зачета в 4 семестре по производственной практики | |
| *Итоговая аттестация в форме экзамена* | |

**3. Структура и содержание профессионального модуля**

**Тематический план профессионального модуля (ПМ 05): Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | ***Производственная,***  *часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |  |
| **ПК 5.1.** | **Раздел 1. Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов и домашней птицы** | **103** |  | 3 |  |  |  |
| **ПК 5.2.** | **Раздел 2 Приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы** |  |  |  |  |  |  |
| **ПК 5.3.**  **ПК5.4.** | **Раздел 3. Технология приготовления и офрмление блюд из мяса и мясных продуктов** |  |  |  |  |  |  |
| **ПК 5.1. ПК 5.2.** | **Производственная практика**, часов*(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* |  |  | | | |  |
|  | ***Всего:*** | **391** | ***53*** | *19* | ***50*** | ***216*** | ***72*** |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю: ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | | | **Объем часов** |
| **1** | **2** | | | **3** |
| **МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы** | | | |  |
| **Раздел 1. Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов и домашней птицы** | | | | **118** |
| **Тема 1.1.Механическая кулинарная обработка мяса и птицы** | **Содержание учебного материала** | | | **10+2+10+72+24=118** |
| **1** | | Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки мяса и сельскохозяйственной птицы.  Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса.  Оттаивание мороженого мяса. | 2 |
| **2** | | Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота, кулинарное назначение отдельных частей туши. | 2 |
| **3** | | Кулинарный разруб туш мелкого рогатого скота, кулинарное назначение отдельных частей туши. | 2 |
| **4** | | Обработка сельскохозяйственной птицы, виды заправки тушек | 2 |
| **5** | | Товароведная характеристика мяса, мясопродуктов и домашней птицы | 2 |
|  | | **Лабораторное занятие №1** |  |
| **6** | | Кулинарная разделка мяса и птицы | 2 |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:**  **1.Подготовить сообщения:**  Организация рабочего места в мясном цехе.  **2.Составить технологические схемы:**  Механическая кулинарная обработка мяса  Механическая кулинарная обработка птицы. | | | 10 |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  Механическая кулинарная обработка мяса  Механическая кулинарная обработка птицы. | | | 72 |
| **Производственная практика**  **Виды работ**  Механическая кулинарная обработка мяса и птицы. | | | 24 |
| **Раздел 2 Приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы** | | | | **135** |
| **Тема 2.1 Приготовление полуфабрикатов** | **Содержание учебного материала** | | | **14+10+15+72+24=135** |
| 1 | Виды полуфабрикатов. Назначение. Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота, их характеристика, кулинарное назначение. | | 2 |
| 2 | Полуфабрикаты из баранины и свинины, их характеристика, кулинарное назначение. | | 2 |
| 3 | Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее. | | 2 |
| 4 | Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | | 2 |
| **5** | Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы. | | 2 |
| 6 | Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины | | 2 |
| **7** | Требования к качеству полуфабрикатов из мяса, мясопрдуктов и сельскохозяйственной птицы | | 2 |
|  | **Лабораторное занятие №2** | |  |
|  | Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины и баранины | | 2 |
|  | Механическая кулинарная обработка птицы | | 2 |
|  | **Лабораторное занятие №3** | |  |
|  | Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы | | 2 |
|  | Приготовление котлетной и рубленой массы | | 2 |
|  | **Лабораторное занятие №4** | |  |
|  | Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы | | 2 |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:**  **Составить инструкционно - технологические карты:**  1.Приготовление рубленой массы  2.Приготовление котлетной массы.  **2.Составить и заполнить таблицы:**  1.Виды крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины  2.Виды порционных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины  3.Виды мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины  4.Виды полуфабрикатов из птицы.  **Подготовить презентации по теме (по выбору обучающихся):**  Виды мясных полуфабрикатов.  Полуфабрикаты из птицы.  Полуфабрикаты из рубленой и котлетной массы. | | | 15 |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов  Приготовление порционных полуфабрикатов | | | 72 |
| **Производственная практика**  **Виды работ**  Приготовление полуфабрикатов. | | | 24 |
| **Раздел 3. Технология приготовления и оформление блюд из мяса и мясных про дуктов** | | | | **138** |
| **Тема 3.1. Технология приготовления и офор мление блюд из мяса и мясных продуктов** | **Содержание учебного материала** | | | **10+7+25+72+24=138** |
| 1 | Значение мясных блюд в питании, классификация их по способу тепловой обработки. Варка мясных продуктов, особенности варки различных мясных продуктов. Блюда из отварного мяса, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск**.** | | 2 |
| 2 | Тушение мяса, блюда из тушеного мяса, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск**.** | | 2 |
| 3 | Запеченные мясные блюда, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск. | | 2 |
| 4 | Блюда из рубленой и котлетной массы, рецептуры, технология приготовления, оформления и отпуск. | | 2 |
| 5 | Блюда из субпродуктов, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству блюд из мяса и птицы, условия и сроки хранения | | 2 |
|  | **Лабораторное занятие №5** | |  |
|  | Приготовление блюд из вареного мяса | | 2 |
|  | **Лабораторное занятие №6** | |  |
|  | Приготовление блюд из жареного и запеченного мяса | | 2 |
|  | **Лабораторное занятие №7** | |  |
|  | Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы | | 2 |
|  | **Лабораторное занятие №8** | |  |
|  | Приготовление блюд из птицы | | 1 |
| **Внеаудиторная самостоятельная работа**  **1.Работа со Сборником рецептур и нормативно – технологической документацией**  **2. Составить инструкционно - технологические карты:**  Мясо отварное  Котлеты натуральные паровые.  Мясо жареное крупным куском  Бифштекс.  Бефстроганов.  Поджарка.  Ромштекс.  Шницел  Печень по – строгановски.  Мясо тушеное  Гуляш.  Плов.  Печень, тушеная в соусе.  Азу  Говядина в кисло- сладком соусе.  Б ифштекс рубленый  Котлеты натуральные рубленые.  Биточки, запеченные под сметанным соусом.  Рулет с луком и яйцом.  Тефтели.  Говядина в луковом соусе запеченная.  **3.Подготовить доклад или презентацию (по выбору обучающихся):**  **Технология приготовления и оформления блюд из (указать вид тепловой обработки) мяса** | | | 25 |
|  | **Дифференцированный зачет** | |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  Приготовление блюд из отварного и жарено мяса.  Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса  Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы  Приготовление блюд из мяса птицы  Приготовление блюд из субпродуктов | | | 72 |
| **Производственная практика**  **Виды работ**  Приготовления и оформление блюд из мяса и мясных продуктов | | | 24 |
| **Всего** |  | | | **391** |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

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

- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач

**4. Условия реализации программы профессионального модуля**

**4.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид.

**4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного ***кабинета технологии кулинарного производства;***

***Оборудование учебного кабинета***:

- рабочее место преподавателя;

- рабочие места обучающихся;

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий по модулю;

***Технические средства обучения:***

- компьютер;

- мультимедийное оборудование;

***Коллекция цифровых образовательных ресурсов:***

– электронные учебники;

– электронные видеоматериалы

Реализация программы модуля предполагает наличия учебной кулинарии лаборатории

Оборудование лаборатории:

- рабочее место преподавателя;

- рабочие столы, инвентарь;

- оборудование

-электроплиты;

-жарочные шкафы:

- электромясорубки;

- блендеры;

-миксеры;

-электронные весы;

-холодильник;

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

***Технические средства обучения:***

- ноутбук;

- мультимедийное оборудование;

***Коллекция цифровых образовательных ресурсов:***

– электронные учебники;

– электронные видеоматериалы.

**4.3. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1.Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2018.-201с.

2.Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2018.-155с.

**Дополнительные источники:**

1.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» часть 1. ,– М.: Издательский центр «Академия», 2018.-76с.

2.Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М,: Академия , 2017.-135с.

**4.4. Общие требования к организации образовательного процесса**

Профессиональный модуль изучается согласно учебному плану в 7 семестре. Изучение теоретического материала происходит в кабинете ***технологии кулинарного производства***

Практические работы осуществляются в учебном кабинетеи **в учебном кулинарном цехе.**

Учебная практика проводится рассредоточено в **учебном кулинарном цехе и в столовой техникума**

Производственная практика проводится концентрированно в 7 семестре в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся

Контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на практических занятиях, на учебной практике, по результатам самостоятельной работы обучающихся. Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет может проводится в виде теста, в виде подготовки реферата, проекта, презентации.

По окончании изучения модуля проводится экзамен (квалификационный).

На экзамен могут быть представлены работы, позволяющие оценить готовность обучающегося к выполнению данного вида профессиональной деятельности, а также представление отчетных материалов.

Организована самостоятельная деятельность обучающихся в компьютерном классе и читальном зале библиотеки с выходом в сеть Интернет для выполнения докладов, сообщений, презентаций и подготовки к практическим работам.

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.** | производить расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд из мяса и птицы;  -проверять качество продуктов для приготовления блюд из мяса и птицы;  -организовывать технологический процесс, оформление и приготовление блюд из мяса и птицы;  -демонстрировать приготовление блюд из мяса и птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. | наблюдение за действиями на практике;  - тестирование;  - экспертная оценка  - защита лабораторных и практических занятий |
| **ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы** | демонстрация умений органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;  — оценивать качество и безопасность полуфабрикатов различными методами;  — безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления для блюд из мяса и птицы;  — использовать различные технологии приготовления для приготовления полуфабрикатов, производить расчеты по формулам; | наблюдение за действиями на практике;  - тестирование;  - экспертная оценка  - защита лабораторнных и практических занятий |
| **ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов** | органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из мяса и мясных продуктов;  — оформление блюд из мяса и мясных продуктов;  -использовать различные технологии приготовления блюд из мяса и мясных продуктов;  — демонстрация навыков приготовления блюд из мяса и мясных продуктов; | наблюдение за действиями на практике;  - тестирование;  - экспертная оценка  - защита лабораторных и практических занятий |
| **ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.** | органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из домашней птицы;  — оформление блюд из домашней птицы;  -использовать различные технологии приготовления блюд из домашней птицы;  — демонстрация навыков приготовления блюд из домашней  птицы; | наблюдение за действиями на практике;  - тестирование;  - экспертная оценка  - защита лабораторно – практических занятий |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | * демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; * участие в конкурсах предметных недель, * участие в конкурсах профмастерства; | Наблюдение  за деятельностью обучающегося в процессе обучения.  Отзывы с мест  прохождения производственной практики.  Результаты участия в конкурсах. |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | * соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем. | Анализ результатов практических работ. |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | * положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; * своевременность выполнения заданий; * качественность выполненных заданий. | Тестирование  Ведомости сдачи выполненных работ.  Ведомости результатов обучения по периодам. |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | * эффективный поиск необходимой информации; * анализ инноваций в области профессиональной деятельности; * обзор публикаций в профессиональных изданиях. | Отчет о новостях в профессиональной сфере (в любой форме). |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | * использование информационных технологий в процессе обучения; * освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности. | Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе) |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения: * соблюдение норм деловой культуры; * соблюдение этических норм. | Результаты участия в командных мероприятиях. |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | * выполнение работ по подготовке производственного помещения к работе; * аккуратность в работе. | Ведомость оценок по учебной практике. |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | * своевременное получение приписного свидетельства; * участие в военно-патриотических мероприятиях; * участие в военно-спортивных объединениях; * выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов. | Результаты участия в соревнованиях.  Фотоотчеты. Предоставление копии приписного свидетельства. |

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 06. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК**

1. **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **016675 Повар**: ПМ. 06. Приготовление холодных блюд и закусок и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые блюда.

Рабочая программа профессионального модуля разработана для обучающихся с нарушениями интеллекта, может быть использована в профессиональной подготовке работников в области общественного питания по рабочей профессии: 016675 Повар. Опыт работы не требуется. **Адаптированная образовательная программа составлена с учетом особых образовательных потребностей обучающихся, индивидуальных особенностей и характеристикой по ЕТКС.**

1. **Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

* подготовки гастрономических продуктов;
* приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

**уметь:**

* проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
* использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок;
* выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

**знать:**

* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
* правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
* правила проведения бракеража;
* правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок;
* способы сервировки и варианты оформления;
* температуру подачи холодных блюд и закусок;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

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

**всего – 245 часов, в том числе:**

максимальной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **101** часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **57**часов;

Самостоятельная работа обучающегося – **44** часов;

учебной практики - **108** часов, зачет в **3** и **4** семестре,

производственной практики – **36 часов, зачет в 4 семестре.**

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Программа составлена с учетом особых образовательных потребностей, индивидуальных особенностей обучающихся с ОВЗ.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности приготовление блюд из овощей и грибов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК6.1 | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. |
| ПК6.2 | Готовить и оформлять салаты. |
| ПК5.3. | Готовить и оформлять простые холодные закуски. |
| ПК5.4. | Готовить и оформлять простые холодные блюда. |
| ОК1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК7. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3. Структура и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 06. Приготовление холодных блюд и закусок.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды**  **профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов**  (макс. учебная нагрузка и практики) | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная** **практика**  часов | **Производственная практика**  часов |
| **Всего,**  часов | **в т. ч.**  **лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| ПК5.1. | **Раздел 1.** Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. |  |  | - |  |  |  |
| ПК5.2. | **Раздел 2**. Приготовление и оформление салатов. |  |  | - |  |  |  |
| ПК5.3. | **Раздел 3.** Приготовление и оформление простых холодных закусок. |  |  | - |  |  |  |
| ПК5.4. | **Раздел 4.** Приготовление и оформление простых холодных блюд. |  |  |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | **101** | **57** | **18** | **44** | **108** | **36** |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 06. Приготовление холодных блюд и закусок.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | | **Объем часов** | **Уровень**  **освоения** |
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| **МДК.06.01** **Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок 245=57(39+18)+44+108+36** | | |  | **2** |
| **Раздел 1.**  **Технология приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.** | **Содержание учебного материала** | | **6** | **2** |
| 1. | Значение холодных блюд и закусок в питании. Ассортимент и подготовка продуктов для бутербродов. | 2 |
| 2. | Технология приготовления бутербродов открытых, закрытых. | 2 |
| 3. | Технология приготовления сложных бутербродов, закусочных. Правила хранения, сроки реализации, требования к качеству. | 2 |
|  |  | **Практическая работа** |  |  |
|  | 4. | Приготовления бутербродов открытых, закрытых. | 2 |  |
|  | 5. | Приготовления сложных бутербродов, закусочных. Правила хранения, сроки реализации, требования к качеству. | 2 |  |
| **Раздел 2.**  **Технология приготовления и оформления салатов.** | **Содержание учебного материала** | | **14** | **2** |
| 1. | Ассортимент, пищевая ценность, классификация, способы оформления салатов. Технология приготовления салатов из сырых овощей: салата из белокочанной капусты. | 2 |
| 2. | Технология приготовления салатов из сырых овощей: салатов из редиса, из зеленого лука | 2 |
| 3. | Технология приготовления салатов из сырых овощей: салатов свежих огурцов и помидор. | 2 |
| 4. | Технология приготовления салатов из сырых овощей: салатов «Весна», витаминного. | 2 |
| 5. | Технология приготовления салатов из вареных овощей: салатов «Летний», «Зимний». | 2 |
| 6. | Технология приготовления салатов из вареных овощей: салатов мясной, «Столичный». | 2 |
| 7. | Технология приготовления винегретов. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству винегретов салатов. | 2 |
|  | **Практическая работа** |  |  |
| 8 | Приготовления салатов из сырых овощей: салатов свежих огурцов и помидор. | 2 |  |
| 9 | Приготовления салатов из сырых овощей: салатов «Весна», витаминного. | 2 |  |
| 10 | Приготовления салатов из вареных овощей: салатов мясной, «Столичный». | 2 |  |
| **Самостоятельная работа при изучении разделов 1,2 ПМ. 06.** | | **22** |  |
| **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:** | | |  |  |
| Зарисовать планировку холодного цеха | | |
| Подготовить сообщения по темам: «Значение салатов в питании», «Мой любимый бутерброд», «В старину едали деды», «Особенности приготовления первых блюд в условиях Крайнего Севера», «Технология приготовления салатов из вареных овощей», «Разноцветные кубики» и др. | | |
| Подготовить компьютерные презентации по результатам освоения ПМ. 06. «Организация работы холодного цеха современного предприятия», «Овощи на вашем столе», «История одного блюда… оливье», «Технология приготовления салатов», «Оформление салатов» и др. | | |
| Изучение специальной литературы по вопросам учебник «Кулинария» | | |
| Подготовка к практическим занятиям. | | |
| Работа с технологическими картами, расчет сырья для приготовления салатов. | | |
| **Раздел 3.**  **Технология приготовления и оформления простых холодных закусок.** | **Содержание учебного материала** | | **13** | **2** |
| 1. | Ассортимент, отличительные особенности холодных закусок. Технология приготовления овощных закусок: помидоры, фаршированные салатом, икра баклажанная. | 2 |
| 2. | Технология приготовления закусок из яиц: яйцо под майонезом, яйца фаршированные, рубленые яйца с маслом и луком. | 2 |
| 3. | Технология приготовления рыбных закусок: сельдь с гарниром, сельдь рубленая, сельдь с картофелем и маслом, шпроты с лимоном. | 3 |
| 4. | Технология приготовления мясных закусок: ветчина, корейка, ростбиф с гарниром. | 3 |
| 5. | Технология приготовления горячих закусок: грибы в сметане, жюльен. Требования к качеству и сроки хранения закусок. | 3 |
|  |  | **Практическая работа** |  |  |
|  | 6. | Приготовления закусок из яиц: яйцо под майонезом, яйца фаршированные, рубленые яйца с маслом и луком. | 2 |  |
|  | 7. | Приготовления горячих закусок: грибы в сметане, жюльен. Требования к качеству и сроки хранения закусок. | 2 |  |
| **Раздел 4.**  **Технология приготовления и оформления простых холодных блюд.** | **Содержание учебного материала** | |  | **2** |
| 1. | Ассортимент холодных блюд, значение в питании, отличительные особенности. | 2 |
| 2. | Технология приготовления жареной рыбы под маринадом. | 2 |
| 3. | Технология приготовления куры заливной. Требования к качеству, правила хранения, сроки реализации холодных блюд. | 2 |
|  | **Практическая работа** |  |  |
| 4. | Приготовления жареной рыбы под маринадом. | 2 |  |
| 5. | Приготовления куры заливной. | 2 |  |
| **Самостоятельная работа при изучении разделов 3,4 ПМ. 03.** | | | **22** |  |
| **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:** | | |
| 1. Подготовить сообщения по темам: «Значение холодных блюд и закусок в питании», «Технология приготовления холодных блюд и закусок из грибов», «Овощные холодные блюда и закуски», «Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса» и др. | | |
| 3. Подготовить компьютерные презентации по результатам освоения ПМ. 06. «Холодные блюда и закуски русской кухни», «История одного блюда», «Технология приготовления холодных блюд и закусок», «Путешествие в витаминную страну» и др | | |
| 4. Изучение специальной литературы. | | |
| 5. Подготовка к практическим занятиям. | | |
| 6. Работа с технологическими картами, расчет количества сырья для приготовления холодных блюд и закусок. | | |
| **Учебная практика ПМ. 06. Приготовление холодных блюд и закусок.** | | | **108** | **2** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел 1. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.** | **Виды работ** | |  | **2** |
| 1. | Инструктаж по охране труда и технике безопасности при приготовлении и оформлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Приготовление бутербродов. | 12 |
| **Раздел 2.**  **Приготовление и оформление салатов.** | **Виды работ** | |  | **2** |
| 1. | Инструктаж по охране труда и технике безопасности при приготовлении и оформлении салатов. Приготовление салата из белокочанной капусты, из редиса. | 12 |  |
| 2. | Приготовление салатов из сырых овощей: салатов «Весна», витаминного. | 12 |  |
| 3. | Приготовление салатов из вареных овощей: салатов «Летний», «Зимний», мясной. | 12 |  |
| 4. | Приготовление винегрета. | 12 |  |
| **Раздел 3.**  **Приготовление и оформление простых холодных закусок.** | **Виды работ** | |  | **2** |
| 1. | Инструктаж по охране труда и технике безопасности при приготовлении и оформлении простых холодных закусок. Приготовление закусок из яиц: яйцо под майонезом, яйца фаршированные, рубленые яйца с маслом и луком. | 12 |  |
| 2. | Приготовление рыбных закусок: сельдь с гарниром, сельдь с картофелем и маслом. | 12 |  |
| **Раздел 4.**  **Приготовление и оформление простых холодных блюд.** | **Виды работ** | |  | **2** |
| 1. | Инструктаж по охране труда и технике безопасности при приготовлении и оформлении простых холодных блюд. Приготовление жареной рыбы под маринадом. | 12 |  |
| 2. | Приготовления куры заливной. | 12 |  |
| **Производственная практика ПМ. 06. Приготовление холодных блюд и закусок.** | | | **36** |  |
| **Раздел 1 - 2.** **Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, салатов.** | **Виды работ** | |  |  |
| 1. | Приготовление и оформление бутербродов, салатов в ассортименте. | 18 |  |
| **Раздел 3 - 4.** **Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд.** | 2. | Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд в ассортименте. | 18 |  |
|  |  | **Всего:** | **245** | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

**4. Условия реализации программы профессионального модуля**

**4.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид.

**4.2.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля осуществляется в технологической лаборатории.

**Оборудование рабочих мест технологической лаборатории:** рабочий стол, электроплита, пекарский шкаф, холодильное оборудование, электрофритюрница, мясорубка, блендер, миксер, кухонный комбайн, шкаф для сыпучих продуктов и специй, стеллажи для посуды, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, инвентарь, инструменты, приспособления, посуда кухонная и столовая.

**Технические средства обучения:** мультимедиа проектор, компьютер с лицензионным программным обеспечением, банк презентаций, экран, доступ в Интернет, столы для зоны инструктажа.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:** доска настенная, ученические столы, стол для учителя, стулья, шкафы, демонстрационный стол.

**Средства обучения:** технологические карты, схемы, инструкционные карты, муляжи, плакаты, макет соусного цеха, макет супового цеха.

**4,3 Информационное обеспечение обучения**

**Перечень учебных изданий, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Анфимова Н.А., Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования/ Н.А. Анфимова. – 13-еизд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400с.
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2018г.-203с.
3. Дополнительные источники:
4. Бурашников Ю.М. А.С. Максимов Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питинииЗолин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования/ – 2-е изд., стер, - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 248с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: раб. Тетрадь : учеб. пособие для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / Т.А. Качурина. – 4-е из. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 96 с.

**4.4. Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия проходят в оборудованной лаборатории по профессии «Повар» в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса, имеют практико-ориентированный характер.

При изучении ПМ. 06. Приготовление холодных блюд и закусок предусмотрены теоретическое обучение (междисциплинарный курс), учебная и производственная практики. Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебной лаборатории по профессии «Повар», оснащенных мультимедийным оборудованием и в технологической лаборатории, где обучающиеся осваивают умения. При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой и, так и индивидуально. Организована самостоятельная работа обучающихся в учебном кабинете с использованием мультимедийных пособий для самостоятельного изучения и контроля знаний.

Освоению данной профессиональной компетенции предшествует освоение следующих учебных дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места». Учебная практика проходит параллельно с изучением модуля, производственная практика проходит после изучения профессионального цикла. Учебная практика проводится в лаборатории по профессии «Повар», чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля.

На производственную практику допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию и не имеющие академической задолженности.

Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико – ориентированности.

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

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем и мастером производственного обучения в процессе обучения. Формы и методы текущего контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением. Для текущего контроля образовательными учреждениями создаются контрольно-оценочные средства (КОС), которые включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Особые образовательные потребности обучающихся и индивидуальные особенности требуют специальных условий для формирования жизненных компетенций, необходимых для овладения профессией «Повар». Приготовление блюд обучающиеся выполняют под руководством мастера или наставника. Поэтому в контроле и оценке результатов вида профессиональной деятельности предусматривается выполнение технологических операций по приготовлению блюд.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты  (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| **ПК. 5.1.** **Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.** | -правильность в определении доброкачественности сырья;  -точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт;  -обоснованность выбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и посуды;  -правильность организации рабочего места;  -соблюдение технологической дисциплины;  -правильность владения инструментами, демонстрация рабочих приемов;  -соответствие требованиям безопасности и культуры труда;  -соответствие полуфабрикатов требованиям качества;  -рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)  -правильность приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. | Наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике |
| **ПК. 5.2.**  **Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.** | -обоснованность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;  -обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для обработки мяса, мясопродуктов, домашней птицы и приготовления полуфабрикатов, правила их безопасного использования;  -соблюдение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. | Наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике |
| **ПК. 5.3.**  **Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов.** | -обоснованность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса, мясных продуктов;  -соблюдение последовательности выполнения технологических операций, технологии приготовления и оформления блюд из мяса, мясных продуктов;  -правильность проведения бракеража, температура подачи. | Наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике |
| **ПК. 5.3.**  **Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.** | - обоснованность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы;  -соблюдение последовательности выполнения технологических операций, технологии приготовления и оформления блюд из домашней птицы;  -правильность проведения бракеража, температура подачи. |  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1.  Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;  - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики;  -участие в профориентационной деятельности;  -участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях;  -эффективность и качество выполнения самостоятельных работ;   * изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы. | -наблюдение и экспертная оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики;  -социологический опрос;  -анкетирование;  - оценка материалов портфолио. |
| ОК 2.  Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | * определение задач деятельности, с учетом поставленной цели; * формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности; * обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач; * выполнение действий (во время учебной и производственной практики); * личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; * самооценка качества выполнения поставленных задач; * соблюдение техники безопасности и Сан ПиН. | - экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики;  -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач;  - самооценка результативности и качества выполненной работы. |
| ОК 3.  Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | - самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;  - правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов;  - правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя. | - наблюдение с фиксацией фактов;  -экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на практических занятиях, в процессе учебной практики и производственной практики;  -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач. |
| ОК 4.  Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | * Оперативный поиск необходимой информации; * отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; * оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации. | -наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ.  -экспертная оценка выполненных рефератов, творческих работ. |
| ОК 5.  Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | * работы с различными видами информации; * владение различными способами самостоятельного поиска информации; * результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности; * использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности. | -наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ;  - оценка электронных презентаций. |
| ОК 6.  Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы;  - аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм;  - степень владения навыками бесконфликтного общения;  - соблюдение принципов профессиональной этики;  - успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства. | -наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения производственной практики, участия в конкурсах. |
| ОК 7.  Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | - моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности;  - применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы. | - наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности;  - анкетирование;  -экспертная оценка деятельности во время выполнения работ по учебной и производственной практики. |

**ПРОГРАММА**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **16675 Повар** для лиц с нарушением речи V вид.

Утверждено приказом Министерством образования и науки от 8 сентября 2015 года №610н части в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ 07 **Приготовление сладких блюд и закусок**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Программа профессионального модуля может быть использованапроцессе реализации основной профессиональной образовательной программы СПО, в профессиональной подготовке по профессии «Повар, кондитер», в программах повышения квалификации и переподготовки работников в области индустрии питания различных форм собственности при наличии среднего (полного) общего образования и основного общего образования.

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

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

**иметь практический опыт:**

приготовления сладких блюд;

приготовления напитков;

**уметь:**

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;

**знать:**

классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила безопасного их использования

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

всего – 125 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 53 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –32 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 21 часов;

учебной -36часов, зачет в 4 семестре;

производственной практики –36 часов, зачет в 4 семестре .

# 2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **приготовление сладких блюд и напитков**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 7.1 | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. |
| ПК 7.2 | Готовить простые горячие напитки. |
| ПК 7.3. | Готовить и оформлять простые холодные напитки. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством клиентами |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**3. Структура и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ07 Приготовление сладких блюд и напитков**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[2]](#footnote-2)\*** | **Всего часов** | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | ***Практика*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | ***Учебно-производственная,***  *практика* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | ***8*** |
| **ПК 7.1.- ПК 7.3.** | **Раздел 1.** Приготовление сладких блюд и напитков. | **53** | **32** | **12** | **21** | ***36+36*** |
|  | ***Всего:*** | ***53*** | **32** | ***12*** | ***21*** | ***72*** |

# 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** | **Осваиваемые компетенции** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** | **5** |
| **Раздел 7. П**риготовление сладких блюд и напитков | | |  |  |  |
| **МДК 07.01. Технология приготовление сладких блюд и напитков** | | | **53+36+36=125** |  |  |
| **Тема 7.1.**  **Технология приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд** | **Содержание** | | **20** |  |  |
| 1. | Классификация и ассортимент. Пищевая ценность. Правила выбора основных дополнительных ингредиентов. | 2 |  | ОК.1- ОК.7 ПК 7.1. |
| 2. | Последовательность технологических операций. | 2 |  |  |
| 3. | Виды технологического оборудования. Производственный инвентарь. Правила безопасного использования. | 2 |  |  |
| 4. | Бракераж холодных и горячих сладких блюд. Способы сервировки и варианты оформления. | 2 |  |  |
| 5. | Охлаждение и хранение сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд. Требования к качеству сладких блюд | 2 |  |  |
| **Тема 7.2**  **Технология приготовления и оформления простых горячих напитков.** | **Содержание** | |  |  | ОК.1- |
| 1. | Классификация и ассортимент. Пищевая ценность. Подбор основных продуктов и ингредиентов при приготовлении сладких блюд. | 2 |  | ОК.7 ПК 7.2 |
| 2. | Последовательность технологических операций при приготовлении сладких блюд. Способы сервировки и варианты оформления. Температурный режим. | 2 |  |  |
| 3. | Виды технологического оборудования и инвентаря. Требования к качеству. Бракераж горячих напитков. | 2 |  |  |
| **Тема 7.3. Технология приготовления и оформления холодных напитков.** | **Содержание** | |  |  | ОК.1- |
| 1. | Классификация и ассортимент. Пищевая ценность. Подбор основных продуктов и ингредиентов к ним. Требования к качеству. Бракераж готовых холодных напитков.  Виды технологического оборудования и инвентаря. | 2 | 2 | ОК.7 ПК 7.3. |
| 2. | Последовательность технологического процесса приготовления холодных напитков.  Способы сервировки и варианты оформления. Охлаждение. Температурный режим хранения. | 2 |  |  |
| **Лабораторная работа** | | **8** |  | ОК.1- ОК.7 |
| 1 | проведение проработки по приготовлению, оформлению и подаче фруктовых, ягодных и шоколадных салатов; | 2 |  | ПК 7.1 |
| 2 | проведение проработки по приготовлению муссов; проведение проработки по приготовлению кремов; | 2 |  |  |
| 3 | проведение проработки по приготовлению суфле; проведение проработки по приготовлению, оформлению и подаче суфле; | 2 |  |  |
| 4 | проведение проработки по приготовлению пудингов; | 2 |  |  |
| **Практическое занятие** | | **4** |  |  |
| 5 | Расчет количества продуктов для приготовления сладких блюд. Расчет выхода готовых изделий для приготовления сладких блюд. | 2 |  | ОК.1- ОК.7  ПК 7.1. |
| 6 | Расчет количества порций для приготовления сладких блюд. | 2 |  |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 7.** | | | **21** |  |  |
| Систематическая изучение правил техники безопасности, охраны труда и пожарной безопасности. Изучение работы, холодного цеха и рабочего места для приготовления сладких блюд и напитков. Изучение технологического оборудования (устройство, принцип действия и правил эксплуатации) применяемое для приготовления сладких блюд и напитков. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.  Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методическим рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ. | | |  |  | ОК.1-ОК.8  ПК 7.1-ПК 7.3 |
| **Тематика домашних заданий**  Составление технологических, технико-технологических карт для приготовления блюд сладких блюд и напитков с использованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.  Изучение организации работы горячего и холодного цехов и рабочих мест. | | |  |  |  |
| **Учебная практика**  **Виды работ:**  Отработка практических навыков по приготовлению простых сладких блюд горячих и холодных напитков. Правила заваривания чая, варка кофе, какао. Подготовка сырья используемого для приготовления простых сладких блюд горячих и холодных напитков.  **1 Приготовление чая, кофе, какао, шоколада, компотов, киселей.**  Подготовка рабочего места при приготовлении чая, кофе, какао, шоколада, компотов, киселей. Подготовка инвентаря и посуды.  Отработка практических навыков по приготовлению горячих и холодных напитков. Правила заваривания чая, варки кофе, какао, шоколада. Подготовка свежих и консервов ягод и фруктов, сухофруктов. Разведение крахмала. Тепловая обработка, охлаждение, отпуск. Требование к качеству готовых блюд ( температура подачи, цвет, вкус, запах, иконсистенция, норма выхода блюда) заправка, оформление, отпуск.  **2 Приготовление желе, муссов.**  Подготовка рабочего места при приготовлении желе, муссов. Подготовка инвентаря и посуды.  Отработка практических навыков по подготовке ягод, молока, разведению экстрактов. Подготовка и разведение желатина, тепловая обработка, охлаждение, взбивание, отпуск. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда)  **3 Приготовление самбуков, кремов.**  Подготовка рабочего места при приготовлении желе, муссов. Подготовка инвентаря и посуды. Отработка практических навыков по подготовке ягод, молока, разведению экстрактов. Подготовка и разведение желатина, тепловая обработка, охлаждение, взбивание, отпуск. Требование к качеству готовых блюд ( температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода. | | | **36** |  | ОК.1- ОК.7  ПК 7.1-ПК 7.3 |
| **Производственная практика**  **Виды работ**  **1. Приготовление яблок в тесте, шарлотки с яблоками, бананового десерта.**  Подготовка рабочего места при приготовлении яблок в тесте, шарлотки с яблоками, бананового десерта. Подготовка инвентаря и посуды.  Отработка практических навыков по подготовке яблок, бананов, приготовлению теста. Приготовление яблок в тесте, шарлотки с яблоками, бананового десерта.  Тепловая обработка, охлаждение, взбивание, отпуск, требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода)**.**  **2. Приготовление пудинга рисового, сухарного, с консервированными плодами.**  Подготовка рабочего места при приготовлении яблок в тесте, шарлотки с яблоками, бананового десерта. Подготовка инвентаря и посуды.  Отработка практических навыков по обработке яиц, варке каш, взбиванию яиц, запеканию, оформлению, отпуску, взбивание.Приготовление пудинга рисового, сухарного, с консервированными плодами.  Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода**).**  **3. Приготовление блюд из концентратов.**  Требование к качеству готовых блюд ( температура подачи, цвет, вкус, запах. Консистенция, норма выхода**.** | | | **36** |  | ОК.1- ОК.7  ПК 7.1-ПК 7.3 |
| **Всего:** | | | **125=32(20+12)+21+36+36** |  |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

# 4. условия реализации программы профессионального модуля

**4.1. Особенности реализации ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

На основании Федерального закона от 24 ноября 1995 года № 181-ФЗ (ред. От 29.12.2015 года) «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»; Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2012 года № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики»; Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2012 года № 599 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки»; Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2012 года № 1921-р «О комплексе мер, направленных на повышение эффективности реализации мероприятий по содействию трудоустройству инвалидов и на обеспечение доступности профессионального образования»; Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 18 марта 2014 года №06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», в колледже созданы условия доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В процессе освоения профессионального модуля для обучающихся с ОВЗ должны быть созданы условия, способствующие получению **знаний**:

- механизмов социальной защиты; норм правильного позитивного поведения

- основ эффективного интеллектуального труда и приемов самостоятельной работы

- роли книги и ИКТ в учебной деятельности; основ деловой коммуникации

формированию **умений**:

- использовать нормы позитивного социального поведения; проводить саморефлексию; определять перспективы своего личностного самоопределения; толерантно воспригнимать и правильно оценивать людей; ходить от конфликтов; выходить из конфликтов

Создание безбарьерной среды направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения; с нарушениями слуха; с ограничением двигательных функций.

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечен доступ к фондам учебно-методической документации.

**4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства» и лаборатории «Техническое оснащение и организация рабочего места», учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства»:

* комплект бланков технологической документации;
* комплект учебно-методической документации;
* наглядные пособия (планшеты по технологии приготовления супов и соусов, способы оформления и подачи холодных блюд и напитков).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Технологического оборудования и оснастки:

* электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм), тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная, пароконвектомат), холодильное оборудование (холодильник бытовой «Samsung»);
* наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
* комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

2. Информационных технологий в профессиональной деятельности:

* компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, плоттер;
* программное обеспечение общего и профессионального назначения;
* комплект учебно-методической документации.

3. Автоматизированного проектирования технологических процессов: автоматизированное рабочее место преподавателя; интерактивная доска.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству обучающихся;

* технологическое оборудование;
* наборы инструментов;
* приспособления, инвентарь, посуда, тара;
* заготовки, шаблоны, формы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточенно.

**4.3. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид.

**4.4.Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Ковалев Н.П., Русская кухня. Издательство.- М.: Планета. 2018.- 304с.

2. Новоженов Ю.М. Кулинарная характеристика блюд. Издательство.- М.: Легкая и пищевая промышленность. 2018.- 265с

**Дополнительные источники:**

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.-128с.

2. Дубцов Г.Г.,Технология приготовления пищи: Учеб. пособие – М.: Мастерство, 2017.-272с.

# 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

# (Вида профессиональной деятельности)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. | Точность и правильность приготовления простых холодных и горячих блюд.  Обоснованность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения.  Соответствие выбора оборудования и инвентаря по заданной технологии.  Определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологические требования к холодным и горячим сладким блюдам. | Индивидуальный опрос  Фронтальный опрос  Тестирование  Отчет по практическим  работам  Экспертная оценка задания на экзамене квалификационном |
| ПК7.2. Готовить простые горячие напитки. | Точность и правильность приготовления простых горячих напитков.  Соответствие выбора оборудования и инвентаря по заданной технологии.  Приготовление простых горячих напитков в соответствии технологией.  Определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов, технологические требования к простым горячим напиткам |
| ПК7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки | Соответствие выбора оборудования и инвентаря по заданной технологии.  Обоснованность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения.  Определять органолептическим способом качества в соответствии основных продуктов технологическим требованиям. |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | * демонстрация интереса к будущей профессии | Наблюдение, мониторинг |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | * выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления пищи; * оценка эффективности и качества выполнения поставленных задач; | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | * организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; * самоанализ и коррекция результатов собственной работы | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | * эффективный поиск необходимой информации; * использование различных источников, включая электронные ресурсы | Подготовка рефератов, докладов, использование электронных источников |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | * демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Наблюдение за навыками работы в информационных сетях |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; * самоанализ и коррекция результатов собственной работы | Наблюдение за ролью обучающегося в группе |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | * демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности | Своевременность постановки на воинский учет, выполнение гражданских  обязанностей. |

**Приложение 7**

**Программы практик**

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую проведение квалификационного экзамена.

Для адаптированной образовательной программы профессионального обучения реализуются учебная и производственная практики. Цели и задачи, программы и формы отчётности по каждому виду практики определяются образовательной организацией самостоятельно.

Содержание

|  |  |
| --- | --- |
| № п\п | Наименование программ практик *(соответствует в каждом профессиональном модуле)* |
| 1 | Программа учебной практики УП.01.01 ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов |
| 2 | Программа производственной практики ПП.01.01 ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов |
| 3 | Программа учебной практики УП.02.01 ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста |
| 4 | Программа производственной практики ПП.02.01 ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста |
| 5 | Программа учебной практики УП.03.01 ПМ.03 Приготовление супов и соусов |
| 6 | Программа производственной практики ПП.03.01 ПМ.03 Приготовление супов и соусов |
| 7 | Программа учебной практики УП.04.01 ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы |
| 8 | Программа производственной практики ПП.04.01 ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы |
| 9 | Программа учебной практики УП.05.01 ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы |
| 10 | Программа производственной практики ПП.05.01 ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы |
| 11 | Программа учебной практики УП.06.01 ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок |
| 12 | Программа производственной практики ПП.06.01 ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок |
| 13 | Программа учебной практики УП.07.01 ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков |
| 14 | Программа производственной практики ПП.07.01 ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков |

**ПРОГРАММЫА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП.01.01 ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности/профессии 16675 Повар в части освоения квалификаций: Повар 2 разряда и основных  видов профессиональной деятельности (ВПД) для лиц с нарушением речи V вид.:   
 ПК.1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, плодов и грибов.

ПК.1.2 Готовить и подавать основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по профессии «Повар»

1.2. Место проведения учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов

1.3. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности/профессии \_\_016675 Повар

Цель: овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля.

Задачи практики: отработка умений, приобретение практического опыта по конкретному виду деятельности.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

Всего - 72 часов, в том числе: в рамках освоения ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов - 162 часов

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1. Требования к результатам освоения учебной практики.**

В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности Приготовление блюд из овощей и грибов обучающийся должен знать, уметь, иметь практический опыт:

Таблица

|  |  |
| --- | --- |
| Вид профессиональной деятельности | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту |
| Приготовление блюд из овощей и грибов | Практический опыт:  Обработка, нарезка овощей и грибов и приготовления блюд из овощей и грибов (ПО1 |
| ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, плодов и грибов. | Умения:  Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов (У1)  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов (У2)  Обрабатывать различными способами овощи (У3)  Нарезать и формовать традиционные виды овощей (У4)  Охлаждать и замораживать нарезанные овощи (У5) |
| ПК 1.2. Готовить и подавать основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. | Практический опыт:  Обработка, нарезка овощей и грибов и приготовления блюд из овощей и грибов (ПО1) |
|  | Умения:  Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов (У1)  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов (У2)  Обрабатывать различными способами овощи (У3)  Нарезать и формовать традиционные виды овощей (У4)  Готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов (У6) |

**2.2**. **Результатом освоения рабочей программы учебной практики** является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) ПК.1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, плодов и грибов.

ПК.1.2 Готовить и подавать основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

необходимых для последующего освоения ими  профессиональных (ПК) компетенций по избранной специальности/профессии.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ПК1.1 | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, плодов и грибов. |
| ПК1.2 | Готовить и подавать основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. |
| ОК1 | определять задачи для поиска информации; структурировать полученную информацию; оценивать практическую значимость будущей профессии. |
| ОК2 | организовать работу предприятия в соответствии с поставленной целью; распознавать задачу, поставленную руководителем; искать способы для решения поставленной цели. |
| ОК3 | проводить анализ рабочей ситуации; осуществлять текущей и итоговый контроль продукции в соответствии с нормативно технологической документацией; нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК4 | определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оформлять результаты поиска информации. |
| ОК5 | применять совокупность методов, производственных процессов и программно-технических средств в профессиональной деятельности. |
| ОК6 | организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| ОК7 | соблюдать нормы экологической безопасности; организовывать работу предприятии в соответствии с охраной труда. |
| ОК8 | исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных знаний в процессе обучения (для юношей). |

**3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды**  **профес-**  **сиональных компетенций** | **Наименование разделов профессионального модуля** | **Количество**  **часов**  **МДК** | **Учебная практика,**  часов |
| ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, плодов и грибов. ПК 1.2. Готовить и подавать основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. | Раздел 1 | 36 | 72 |

**3.2. Содержание  учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов  профессиональных модулей (ПМ) и тем** | **Содержание учебных занятий** | **Объем  часов** | **Уровень  освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов |  | 72 |  |
| Задание 1. Введение. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии общественного питания. | Действия:  - Ознакомление с нормативно технической документацией;  - Инструктаж по технике безопасности на предприятиях общественного питания. | 6 | 2 |
| Задание 2. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов. корнеплодов. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Сортировка, калибровка, мытьё, очистка;  - Простая нарезка картофеля. | 6 | 3 |
| Задание 3. Механическая обработка капустных овощей. помидоров и огурцов свежих. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка капусты (мойка, отчистка, удаление кочерыжки, замачивание);  - Нарезка белокочанной капусты. | 6 | 3 |
| Задание 4. Обработка консервированных овощей. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка солёных огурцов: промывание в холодной воде, отрезают место прикрепления плодоножки;  - Подготовка консервированного горошка; банку проверяют на доброкачественность, открывают, сливают жидкость;  - Подготовка квашеной капусты: отжать от рассола, перебрать, удаляя посторонние примеси, отделяют крупнонарезанные кочерыжки и морковь, измельчают их, соединяют с капустой. | 6 | 3 |
| Задание 5. Механическая кулинарная обработка плодовых овощей и грибов. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка тыквы: мойка, отчистка, удаление семян, промывание;  - Подготовка баклажанов; сортировка, удаление плодоножки;  - Простая нарезка овощей. | 6 | 3 |
| Задание 6. Определение качества сырых овощей. Замораживание и хранение замороженных овощей. | Действия:  - Определение качества овощей, поступающих на производство;  - Простая нарезка овощей;  -Замораживание и хранение овощей. | 6 | 3 |
| Задание 7. Подготовка овощей к фаршированию. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка сырья;  - Подготовка кабачков, помидоров, баклажанов к фаршированию. | 6 | 2 |
| Задание 8. Сложная нарезка овощей. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка овощей;  - Сложная (фигурная) нарезка овощей. | 6 | 3 |
| Задание 9. Приготовление картофеля отварного с луком. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка овощей и нарезка овощей;  - Варка картофеля, обжаривание лука;  - Приготовление картофеля отварного с луком;  - Оформление и подача. | 6 | 3 |
| Задание 10. Приготовление картофельного пюре. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка овощей и нарезка овощей;  - Приготовление картофельного пюре;  - Оформление и подача. | 6 | 2 |
| Задание 11. Приготовление голубцов овощных. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка овощей;  - Подготовка капусты;  - Приготовление начинки;  - Приготовление пассеровки;  - Приготовление голубцов;  - Оформление и подача. | 6 | 2 |
| Задание 12. Приготовление винегрета. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка и нарезка овощей;  - Приготовление винегрета;  - Оформление и подача. | 6 | 3 |
| Виды работ по УП:  Виды работ:  1. Первичная обработка и нарезка овощей и грибов.  2.Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов.  3.Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.  4.Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов.  5.Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов.  6. Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения.  7. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из овощей | | | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 1 семестре | | | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид.

**4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие  ГПОАУ АмАК Амурский аграрный колледж отделение3 пгт. Серышево лаборатория «Поварское дело» кабинет №302

Оснащение: Лаборатория «Поварское дело» №302 ГПОАУ АмАК Амурский аграрный колледж отделение 3 пгт.Серышево  
1. Оборудование: производственный стол, кухонный уголок для хранения кухонного инструмента, моечная раковина, проточный нагреватель, стеллажи и шкафы для хранения инвентаря, холодильник, электроплита с духовкой, весы электронные, блендер, электрический чайник.

2. Инструменты и приспособления: разделочные доски, ножи, вилки, ложки, тарелки, кружки, набор кастрюль, сковороды.   
3. Средства обучения: Плазменная панель, ноутбук.

**4.3. Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы.**

Основные источники: Н.Е. Харченко, «Технология приготовления пиши», М. – «Академия» 2017г. – 89с.

Л.В. Мармузова, «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» М.- «Профобриздат», 2017г-188с.

Дополнительные источники: Е.А. Рубина «Санитарии и гигиены питания», М. – «Академия» 2018г.-201с.

2.В.П. Андросов, «Производственное обучение профессии повар», М. – «Академия» 2018г-133с.

**4.4. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика  проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла концентрированная

**4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 608н.

5. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАМ-МЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения  учебной практики, в рамках ПМ 01.Приготовление блюд из овощей и грибов обучающиеся проходят аттестацию в форме дифференцированного зачета.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД) | Основные показатели оценки результатов обучения | Методы оценки |
| ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, плодов и грибов. | Практический опыт:  Обработка, нарезка овощей и грибов и приготовления блюд из овощей и грибов (ПО1) | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики |
| Умения:  Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов (У1)  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов (У2)  Обрабатывать различными способами овощи (У3)  Нарезать и формовать традиционные виды овощей (У4)  Охлаждать и замораживать нарезанные овощи (У5) | -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ПК 1.2. Готовить и подавать основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. | Практический опыт:  Обработка, нарезка овощей и грибов и приготовления блюд из овощей и грибов (ПО1) | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики |
|  | Умения:  Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов (У1)  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов (У2)  Обрабатывать различными способами овощи (У3)  Нарезать и формовать традиционные виды овощей (У4)  Готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов (У6) | -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК 1Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Умения: определять задачи для поиска информации; структурировать полученную информацию; оценивать практическую значимость будущей профессии. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Умения: организовать работу предприятия в соответствии с поставленной целью; распознавать задачу, поставленную руководителем; искать способы для решения поставленной цели. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Умения: проводить анализ рабочей ситуации; осуществлять текущей и итоговый контроль продукции в соответствии с нормативно технологической документацией; нести ответственность за результаты своей работы. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оформлять результаты поиска информации. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Умения: применять совокупность методов, производственных процессов и программно-технических средств в профессиональной деятельности. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК7.Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности | Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; организовывать работу предприятии в соответствии с охраной труда. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК8.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | Умения: исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных знаний в процессе обучения (для юношей) | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** **ПП.01.01 ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности/профессии 16675 Повар в части освоения квалификаций: Повар 2 разряда и основных  видов профессиональной деятельности (ВПД) для лиц с нарушением речи V вид.:   
 ПК.1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, плодов и грибов.

ПК.1.2 Готовить и подавать основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по профессии «Повар»

1.2. Место проведения производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов

**1.3. Цели и задачи производственной практики:**

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии 16675 Повар

Цель: овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля.

Задачи практики: отработка умений, приобретение практического опыта по конкретному виду деятельности.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:**

Всего - 36 часов, в том числе: в рамках освоения ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов - 162 часов

**2.** **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОД-**

**СТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1. Требования к результатам освоения производственной практики.**

В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов обучающийся должен знать, уметь, иметь практический опыт:

Таблица

|  |  |
| --- | --- |
| Вид профессиональной деятельности | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту |
| Приготовление блюд из овощей и грибов | Практический опыт:  Обработка, нарезка овощей и грибов и приготовления блюд из овощей и грибов (ПО1 |
| ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, плодов и грибов. | Умения:  Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов (У1)  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов (У2)  Обрабатывать различными способами овощи (У3)  Нарезать и формовать традиционные виды овощей (У4)  Охлаждать и замораживать нарезанные овощи (У5) |
| ПК 1.2. Готовить и подавать основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. | Практический опыт:  Обработка, нарезка овощей и грибов и приготовления блюд из овощей и грибов (ПО1) |
|  | Умения:  Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов (У1)  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов (У2)  Обрабатывать различными способами овощи (У3)  Нарезать и формовать традиционные виды овощей (У4)  Готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов (У6) |

**2.2**. **Результатом освоения рабочей программы производственной практики** является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

ПК.1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, плодов и грибов.

ПК.1.2 Готовить и подавать основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

необходимых для последующего освоения ими  профессиональных (ПК) компетенций по избранной специальности/профессии.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ПК1.1 | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, плодов и грибов. |
| ПК1.2 | Готовить и подавать основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. |
| ОК1 | определять задачи для поиска информации; структурировать полученную информацию; оценивать практическую значимость будущей профессии. |
| ОК2 | организовать работу предприятия в соответствии с поставленной целью; распознавать задачу, поставленную руководителем; искать способы для решения поставленной цели. |
| ОК3 | проводить анализ рабочей ситуации; осуществлять текущей и итоговый контроль продукции в соответствии с нормативно технологической документацией; нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК4 | определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оформлять результаты поиска информации. |
| ОК5 | применять совокупность методов, производственных процессов и программно-технических средств в профессиональной деятельности. |
| ОК6 | организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| ОК7 | соблюдать нормы экологической безопасности; организовывать работу предприятии в соответствии с охраной труда. |
| ОК8 | исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных знаний в процессе обучения (для юношей). |

**3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ производствен-НОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды**  **профес-**  **сиональных компетенций** | **Наименование разделов профессионального модуля** | **Количество**  **часов**  **МДК** | **Производственная**  **практика,**  часов |
| ПК1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, плодов и грибов. ПК 1.2. Готовить и подавать основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов | Раздел 1 | 36 | 36 |

**3.2. Содержание производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов  профессиональных модулей (ПМ) и тем** | **Содержание практики** | **Объем  часов** | **Уровень  освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел ПМ01.Приготовление блюд из овощей и грибов |  | 36 |  |
| Тема 1: Первичная обработка и нарезка овощей и грибов. | Содержание: | 6 |  |
| Вводное занятие. Ознакомление с производством. Требования безопасности труда и противопожарной безопасности при работе на производстве. | 2,3 |
| Тема 2: Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов. | Обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; | 6 | 3 |
| Тема 3: Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов. | Обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; | 6 | 3 |
| Тема 4: Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов. | Обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; | 6 | 3 |
| Тема 5: Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов. | Обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; | 6 | 3 |
| Тема 6: Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения. | Заполнение документации. | 6 | 2,3 |
| Виды работ по ПП:  1. Первичная обработка и нарезка овощей и грибов.  2. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов.  3. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.  4. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов.  5. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов.  6. Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения. | | | |
| Аттестация в форме дифференцированно зачёта в 4 семестре | | | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид.

**4.2. Требования к материально-техническому обеспечению**

Производственная практика реализуется в организациях ГПОАУ АмАК Амурский аграрный колледж отделение 3 пгт. Серышево столовая, ООО «Весна», пгт.Серышево, кафе «Венеция» г.Белогорск, столовая ип Мельниченко ДВ, столовая МОУА СОШ с.Озерное, кафе «Берег» г.Белогорск, столовая МОАУ СОШ с. Светиловка Белогорский район, ООО «Пограничная столовая» с.Нижняя полтавка , кафе «Транзит» г.Белогорск обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области, оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

**4.3. Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы.**

Основные источники:

1. Н.Е. Харченко, «Технология приготовления пиши», М. – «Академия» 2017г. – 89с.;

2. Л.В. Мармузова, «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» М.- «Профобриздат», 2017г-188с.

Дополнительные источники:

1. Е.А. Рубина «Санитарии и гигиены питания», М. – «Академия» 2018г.-201с.;

2. В.П. Андросов, «Производственное обучение профессии повар», М. – «Академия» 2018г-133с.

**4.4. Общие требования к организации образовательного процесса**  
 Производственная практика реализуется в организациях ГПОАУ АмАК Амурский аграрный колледж отделение 3 пгт.Серышево столовая, ООО «Весна», пгт.Серышево, кафе «Венеция» г.Белогорск, столовая ип Мельниченко ДВ, столовая МОУА СОШ с.Озерное, кафе «Берег» г.Белогорск, столовая МОАУ СОШ с. Светиловка Белогорский район, ООО «Пограничная столовая» с.Нижняя полтавка , кафе «Транзит» г.Белогорск , обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Производственная практика при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализовывается как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Продолжительность рабочего дня для обучающихся при прохождении практики составляет 36 часов в неделю независимо от возраста.

**4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 608н.

**5.КОНТРОЛЬ ИОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ  ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий и выполнения выпускной практической квалификационной работы.

В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят аттестацию в форме дифференцированного зачета.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД) | Основные показатели оценки результатов обучения | Методыоценки |
| ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, плодов и грибов. | Практический опыт:  Обработка, нарезка овощей и грибов и приготовления блюд из овощей и грибов (ПО1) | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики |
| Умения:  Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов (У1)  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов (У2)  Обрабатывать различными способами овощи (У3)  Нарезать и формовать традиционные виды овощей (У4)  Охлаждать и замораживать нарезанные овощи (У5) | -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ПК 1.2. Готовить и подавать основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. | Практический опыт:  Обработка, нарезка овощей и грибов и приготовления блюд из овощей и грибов (ПО1) | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики |
|  | Умения:  Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов (У1)  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов (У2)  Обрабатывать различными способами овощи (У3)  Нарезать и формовать традиционные виды овощей (У4)  Готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов (У6) | -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Умения: определять задачи для поиска информации; структурировать полученную информацию; оценивать практическую значимость будущей профессии. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Умения: организовать работу предприятия в соответствии с поставленной целью; распознавать задачу, поставленную руководителем; искать способы для решения поставленной цели. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Умения: проводить анализ рабочей ситуации; осуществлять текущей и итоговый контроль продукции в соответствии с нормативно технологической документацией; нести ответственность за результаты своей работы. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оформлять результаты поиска информации. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Умения: применять совокупность методов, производственных процессов и программно-технических средств в профессиональной деятельности. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности | Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; организовывать работу предприятии в соответствии с охраной труда. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | Умения: исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных знаний в процессе обучения (для юношей) | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |

***Список использованных источников***

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии / специальности.

3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).

4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06 2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

5. Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 №885/390 «О практической подготовке обучающихся».

6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).

7. Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей среднего профессионального образования на основе федеральных государственных образовательных стандартов СПО (ФГАУ «ФИРО)».

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** **УП.02.01 ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности/профессии 16675 Повар в части освоения квалификаций: Повар 2 разряда и основных  видов профессиональной деятельности (ВПД):   
ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молочных продуктов для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные кулинарные блюда из теста с фаршами.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по профессии Повар

**1.2.** **Место проведения учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**: ПМ. 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста

**1.3. Цели и задачи учебной практики:**

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности/профессии 16675 Повар

Цель: овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля.

Задачи практики: отработка умений, приобретение практического опыта по конкретному виду деятельности.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

Всего - 288 часов, в том числе: в рамках освоения ПМ. 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста - 502 часов

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1. Требования к результатам освоения учебной практики.**

В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности ПМ. 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста обучающийся должен знать, уметь, иметь практический опыт:

Таблица

|  |  |
| --- | --- |
| Вид профессиональной деятельности | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту |
| Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста |  |
| ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молочных продуктов для приготовления блюд и гарниров. | **Практический опыт:**  Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп (ПО1);  Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из бобовых (ПО2);  Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий (ПО3);  Подготовки сырья и приготовления блюд из яиц (ПО4);  Подготовки сырья и приготовления блюд из творога (ПО5);  Подготовки сырья и приготовления кулинарных блюд из различного вида теста (ПО6). |
|  | **Умения:**  Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов;  (У1)  Проверять органолептическим способом качество муки, жиров, сахара (У2)  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров (У3) |
| ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых. | **Практический опыт:**  Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп (ПО1);  Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из бобовых (ПО2); |
|  | **Умения:**  Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов;  (У1);  Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий (У3); |
| ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. | **Практический опыт:**  Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий (ПО3); |
|  | **Умения:**  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров (У4);  Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий (У3); |
| ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. | **Практический опыт:**  Подготовки сырья и приготовления блюд из яиц (ПО4);  Подготовки сырья и приготовления блюд и из творога (ПО5); |
|  | **Умения:**  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров (У4);  Готовить и оформлять блюда и гарниры из яиц, творога, теста (У3); |
| ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные кулинарные блюда из теста с фаршами. | **Практический опыт:**  Подготовки сырья и приготовления кулинарных блюд из различного вида теста (ПО6). |
|  | **Умения:**  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров (У4);  Готовить и оформлять блюда и гарниры из яиц, творога, теста (У3); |

**2.2**. **Результатом освоения рабочей программы учебной практики** является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) необходимых для последующего освоения ими  профессиональных (ПК) компетенций по избранной профессии «Повар» для лиц с нарушением речи V вид.:

ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молочных продуктов для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные кулинарные блюда из теста с фаршами.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ПК2.1 | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молочных продуктов для приготовления блюд и гарниров. |
| ПК2.2 | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых. |
| ПК2.3 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. |
| ПК2.4 | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. |
| ПК2.5 | Готовить и оформлять простые мучные кулинарные блюда из теста с фаршами. |
| ОК1 | определять задачи для поиска информации; структурировать полученную информацию; оценивать практическую значимость будущей профессии. |
| ОК2 | организовать работу предприятия в соответствии с поставленной целью; распознавать задачу, поставленную руководителем; искать способы для решения поставленной цели. |
| ОК3 | проводить анализ рабочей ситуации; осуществлять текущей и итоговый контроль продукции в соответствии с нормативно технологической документацией; нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК4 | определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оформлять результаты поиска информации. |
| ОК5 | применять совокупность методов, производственных процессов и программно-технических средств в профессиональной деятельности. |
| ОК6 | организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| ОК7 | соблюдать нормы экологической безопасности; организовывать работу предприятии в соответствии с охраной труда. |
| ОК8 | исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных знаний в процессе обучения (для юношей). |

**3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды**  **профес-**  **сиональных компетенций** | **Наименование разделов профессионального модуля** | **Количество**  **часов**  **МДК** | **Учебная практика,**  часов |
|  | **ПМ 02.** Ведение технологического процесса  приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. | 146 | 288 |
| ПК2.1Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молочных продуктов для приготовления блюд и гарниров. | **МДК 02.01.** Технология подготовки сырья и  приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. |  |  |
| ПК2.2 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых. | **Тема 1.1.** Товароведная характеристика и качественная  оценка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока |  |  |
| ПК2.3 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. | **Тема 1.2**. Ведение технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из  круп, бобовых и макаронных изделий |  |  |
| ПК2.4 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. | **Тема 1.3** Ведение технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и  творога |  |  |
| ПК2.5 Готовить и оформлять простые мучные кулинарные блюда из теста с фаршами. |  |  |  |

**3.2. Содержание  учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов  профессиональных модулей (ПМ) и тем** | **Содержание учебных занятий** | **Объем  часов** | **Уровень  освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста |  | 288 |  |
| Задание 1. Введение. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии общественного питания. | Действия:  - Ознакомление с нормативно технической документацией;  - Инструктаж по технике безопасности на предприятиях общественного питания. | 6 | 2 |
| Задание 2. Приготовление гречневой рассыпчатой каши. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка крупы;  - Приготовление каши;  - Оформление и подача. | 6 | 3 |
| Задание 3. Приготовление вязкой гречневой каши. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка крупы;  - Приготовление каши;  - Оформление и подача. | 6 | 3 |
| Задание 4. Приготовление молочной рисовой каши. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка крупы;  - Приготовление каши;  - Оформление и подача. | 6 | 3 |
| Задание 5. Приготовление рассыпчатой рисовой каши. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка крупы;  - Приготовление каши;  - Оформление и подача. | 6 | 3 |
| Задание 6. Приготовление рисовых биточков. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка сырья;  - Приготовление густой каши;  - Формирование биточков;  - Панированние, обжаривание биточков;  - Оформление и подача. | 6 | 3 |
| Задание 7. Приготовление перловой рассыпчатой каши. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка крупы;  - Приготовление каши;  - Оформление и подача. | 6 | 2 |
| Задание 8. Приготовление ячневой рассыпчатой каши. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка крупы;  - Приготовление каши;  - Оформление и подача. | 6 | 3 |
| Задание 9. Приготовление ячневой вязкой каши. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка крупы;  - Приготовление каши;  - Оформление и подача. | 6 | 2 |
| Задание 10. Приготовление жидкой пшённой каши. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка крупы;  - Приготовление каши;  - Оформление и подача. | 6 | 3 |
| Задание 11. Приготовление манной жидкой каши. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка крупы;  - Приготовление каши;  - Оформление и подача. | 6 | 3 |
| Задание12. Приготовление биточков манных. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка сырья;  - Приготовление густой каши;  - Формирование биточков;  - Панированние, обжаривание биточков;  - Оформление и подача. | 6 | 3 |
| Задание 13. Приготовление молочной овсяной каши. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка крупы;  - Приготовление каши;  - Оформление и подача. | 6 | 2 |
| Задание 14. Приготовление молочной пшеничной каши. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка крупы;  - Приготовление каши;  - Оформление и подача. | 6 | 3 |
| Задание 15. Приготовление молочной пшённой каши. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка крупы;  - Приготовление каши;  - Оформление и подача. | 6 | 3 |
| Задание 16. Приготовление пюре из бобовых. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка сырья;  - Подготовка и замачивание гороха;  - Варка гороха;  - Протирание гороха;  - Оформление и подача. | 6 | 3 |
| Задание 17. Приготовление пюре из бобовых и картофеля. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка сырья;  - Подготовка и замачивание гороха;  - Варка гороха;  - Подготовка и варка картофеля;  - Соединение и протирание гороха;  - Оформление и подача. | 6 | 2 |
| Задание 18. Приготовление запеканки из бобовых и картофеля. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка сырья;  - Варка бобовых, картофеля;  - Приготовление запеканки;  - Оформление и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 19. Приготовление макаронных изделий отварных. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка макаронных изделий;  - Отваривание макаронных изделий;  - Откидывание на дуршлаг, заправка макаронных изделий;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 20. Приготовление марон запечённых с яйцом. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка макаронных изделий;  - Отваривание макаронных изделий;  - Откидывание на дуршлаг;  - Подготовка яиц;  - Смешивание яиц и макарон, доведение до вкуса;  - Запекание;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 21. Приготовление макарон, запечённых с сыром. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка макаронных изделий;  - Отваривание макаронных изделий;  - Откидывание на дуршлаг;  - Подготовка сыра;  - Приготовления марон запечённых с сыром;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 22. Приготовление макарон отварных с томатом. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка макаронных изделий;  - Отваривание макаронных изделий;  - Откидывание на дуршлаг, заправка макаронных изделий;  - Подготовка томатного пюре, смешивание с готовыми макаронными изделиями;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 23. Приготовление яичницы глазуньи натуральной. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка и подготовка яиц;  - Жарка яичницы;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 24. Приготовление яичницы глазуньи с жаренным картофелям; | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка и нарезка картофеля;  - Обработка и подготовка яиц;  - Жарка картофеля, добавление яиц;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 25. Приготовление омлета натурального. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка и подготовка яиц;  - Приготовление омлета;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 26. Приготовление омлета со шпиком. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка и подготовка яиц;  - Нарезка и поджаривание шпика;  - Приготовление омлета;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 27. Приготовление омлета с луком. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка и подготовка яиц;  - Подготовка и нарезка лука, пассерование;  - Приготовление омлета;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 28. Приготовление сырников из творога. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка творога, обработка яиц;  - Соединение ингредиентов;  - Нарезка на порции, формирование;  - Обжаривание;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 29. Приготовление сырников из творога и картофеля. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка творога, обработка яиц;  - Подготовка, отваривание картофеля;  - Соединение ингредиентов;  - Нарезка на порции, формирование;  - Обжаривание;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 30. Приготовление запеканки из творога. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка творога, обработка яиц;  - Заваривание манной крупы;  - Соединение ингредиентов;  - Выпекание;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 31. Приготовление ленивых вареников. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка сырья;  - Подготовка творога, смешивание с другими ингредиентами;  - Формирование вареников;  - Отваривание;  - Оформление и подача. | 6 | 3 |
| Задание 32. Приготовление лапши домашней. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка сырья, обработка яиц;  - Замес крутого теста;  - Формирование лапши;  - Подсушить. | 6 | 3 |
| Задание 33. Приготовление блинов. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка сырья, обработка яиц;  - Замес теста, брожение;  - Выпечка блинов;  - Оформление и подача. | 6 | 2 |
| Задание 34. Приготовление блинчиков. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка сырья, обработка яиц;  - Замес теста;  - Выпечка блинов;  - Оформление и подача. | 6 | 3 |
| Задание 35. Приготовление оладьей. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка сырья, обработка яиц;  - Замес теста;  - Выпечка оладьей;  - Оформление и подача. | 6 | 3 |
| Задание 36. Приготовление теста дрожжевого сдобного безопарным способом. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка сырья, обработка яиц;  - Замес теста;  - Формирование изделий (ватрушек);  - Выпечка;  - Оформление и подача. | 6 | 3 |
| Задание 37. Приготовление теста дрожжевого сдобного опарным способом. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка сырья, обработка яиц;  - Замес опары, брожение опары;  - Замес теста, брожение теста;  - Формирование изделий (ватрушек);  - Выпечка;  - Оформление и подача. | 6 | 3 |
| Задание 38. Приготовление теста дрожжевого сдобного опарным способом. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка сырья, обработка яиц;  - Замес опары, брожение опары;  - Замес теста, брожение теста;  - Формирование изделий (ватрушек);  - Выпечка;  - Оформление и подача. | 6 | 2 |
| Задание 39. Приготовление фаршей для вареников (картофельный с луком и капустный). | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка и подготовка сырья;  - Отваривание картофеля, протирание;  - Нарезка и поссерование лука;  - Соединение лука и картофеля;  - Нарезка и обжаривание капусты;  - Соединение пассерованого лука и капусты; | 6 | 2 |
| Задание 40. Приготовление вареников. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка сырья, обработка яиц;  - Замешивание теста;  - Формирование вареников;  - Отваривание вареников;  - Оформление и подача. | 6 | 3 |
| Задание 41. Приготовление рыбника Ярославского. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка сырья, обработка яиц;  - Обработка рыбы, разделка на филе;  - Нарезка и пассерование лука;  - Формирование;  - Выпечка;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 42. Приготовление расстегаев с рыбой. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка сырья, обработка яиц;  - Приготовление, расстойка опары;  - Замес, брожение теста;  - Приготовление фарша;  - Приготовление белого соуса, соединение с фаршем;  - Формирование расстегая;  - Выпекание;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 43. Приготовление пельменей (полуфабрикат). | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка сырья, обработка яиц;  - Замес теста;  - Приготовление фарша;  - Формирую пельмени;  - Замораживают. | 6 | 2 |
| Задание 44. Приготовление пельменей отварных. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Варка пельменей;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 45. Приготовление пирожков печеных из дрожжевого теста. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка сырья, обработка яиц;  - Приготовление, расстойка опары;  - Замес, брожение теста;  - Подготовка начинки;  - Формирование пирожков;  - Выпечка;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 46. Приготовление пончиков. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка сырья;  - Замес теста;  - Формирование пончиков;  - Обжаривание в жире;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 47. Приготовление чебуреков. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка сырья;  - Замес теста;  - Приготовление фарша;  - Формирование чебуреков;  - Жарка чебуреков;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Виды работ по УП:  Виды работ:  1. Приготовление рассыпчатой каши гречневой, рисовой;  2. Приготовление запеканки рисовой с творогом;  3. Приготовление биточков манных, каши манной молочной;  4. Приготовление макаронных изделий отварных  5. Обработка сырья. Приготовление простых блюд из яиц;  6. Приготовление омлетов, яичной кашки;  7. Подготовка сырья. Приготовление творожной массы;  8. Приготовление сырников, запеканки из творога;  9. Приготовление бездрожжевого теста, фаршей;  10. Приготовление изделий из бездрожжевого теста. Бракераж;  11. Приготовление дрожжевого теста;  12. Приготовление изделий из дрожжевого теста. | | | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 2 семестре | | | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

а) для слепых III-IV вида:

- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

- выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

б) для слабовидящих III-IV вида:

- обеспечивается инвальдное равноверное освещение не менее 300 люкс;

- при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

- учебно-методические материалы оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи I-II-V вида:

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- по их желанию промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

г) с нарушениями опорно-двигательного аппарата VI вида;

организуется безбарьерная архитектурная среда образовательного учреждения, рабочего места;

д) с нарушениями интеллекта- VII вида дети с умственной отсталостью;

е) с нарушениями интеллекта- VIII вида- с расстройством аустического спектра

**4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие  ГПОАУ АмАК «Амурский аграрный колледж» отделение 3 пгт.Серышево лаборатория «Поварское дело» кабинет №302

Оснащение: Лаборатория «Поварское дело» №302 ГПОАУ АмАК «Амурский аграрный колледж» отделение 3пгт.Серышево  
1. Оборудование: производственный стол, кухонный уголок для хранения кухонного инструмента, моечная раковина, проточный нагреватель, стеллажи и шкафы для хранения инвентаря, холодильник, электроплита с духовкой, весы электронные, блендер, электрический чайник.

2. Инструменты и приспособления: разделочные доски, ножи, вилки, ложки, тарелки, кружки, набор кастрюль, сковороды.   
3. Средства обучения: Плазменная панель.

**4.3. Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы.**

Основные источники: .

1. Золин В.П. Техническое оборудование предприятий общественного питания, М,:Академия, 2018 г- 46с.;

2.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М: Академия. 2018 г- 101с.;

Дополнительные источники:

1. Беликов А.Н., Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах. В малом бизнесе и быту, - М,: Академия. 2018 г- 203с.;

2. Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании, --Ростов- на- Дону,;Феникс, 2019г.-107с.

**44. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика  проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла концентрированная  
**4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 608н.

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения  учебной практики, в рамках ПМ 01.Приготовление блюд из овощей и грибов обучающиеся проходят аттестацию в форме дифференцированного зачета.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)** | **Основные показатели оценки результатов обучения** | **Методы оценки** |
| ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молочных продуктов для приготовления блюд и гарниров. | **Практический опыт:**  Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп (ПО1);  Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из бобовых (ПО2);  Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий (ПО3);  Подготовки сырья и приготовления блюд из яиц (ПО4);  Подготовки сырья и приготовления блюд из творога (ПО5);  Подготовки сырья и приготовления кулинарных блюд из различного вида теста (ПО6). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики |
| **Умения:**  Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов;  (У1)  Проверять органолептическим способом качество муки, жиров, сахара (У2)  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров (У3) | -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых. | **Практический опыт:**  Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп (ПО1);  Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из бобовых (ПО2); | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики |
|  | **Умения:**  Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов;  (У1);  Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий (У3); | -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. | **Практический опыт:**  Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий (ПО3); | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
|  | **Умения:**  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров (У4);  Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий (У3); | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. | **Практический опыт:**  Подготовки сырья и приготовления блюд из яиц (ПО4);  Подготовки сырья и приготовления блюд и из творога (ПО5); | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
|  | **Умения:**  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров (У4);  Готовить и оформлять блюда и гарниры из яиц, творога, теста (У3); | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные кулинарные блюда из теста с фаршами. | **Практический опыт:**  Подготовки сырья и приготовления кулинарных блюд из различного вида теста (ПО6). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
|  | **Умения:**  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров (У4);  Готовить и оформлять блюда и гарниры из яиц, творога, теста (У3); | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности | Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; организовывать работу предприятии в соответствии с охраной труда. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | **Умения:** исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных знаний в процессе обучения (для юношей) | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** **ПП.02.01 ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности/профессии 16675 Повар в части освоения квалификаций: Повар 2 разряда и основных  видов профессиональной деятельности (ВПД) для лиц с нарушением речи V вид.:   
ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молочных продуктов для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные кулинарные блюда из теста с фаршами.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по профессии «Повар».

**1.2.** **Место проведения производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**: ПМ02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творогаитеста

**1.3. Цели и задачи производственной практики:**

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии 16675 Повар

Цель: овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля.

Задачи практики: отработка умений, приобретение практического опыта по конкретному виду деятельности.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:**

Всего - 502 часов, в том числе: в рамках освоения ПМ02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творогаитеста - 72 часа

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1. Требования к результатам освоения учебной практики.**

В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности ПМ. 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста обучающийся должен знать, уметь, иметь практический опыт:

Таблица

|  |  |
| --- | --- |
| Вид профессиональной деятельности | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту |
| Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста |  |
| ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молочных продуктов для приготовления блюд и гарниров. | **Практический опыт:**  Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп (ПО1);  Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из бобовых (ПО2);  Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий (ПО3);  Подготовки сырья и приготовления блюд из яиц (ПО4);  Подготовки сырья и приготовления блюд из творога (ПО5);  Подготовки сырья и приготовления кулинарных блюд из различного вида теста (ПО6). |
|  | **Умения:**  Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов;  (У1)  Проверять органолептическим способом качество муки, жиров, сахара (У2)  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров (У3) |
| ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых. | **Практический опыт:**  Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп (ПО1);  Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из бобовых (ПО2); |
| **Умения:**  Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов;  (У1);  Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий (У3); |
| ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. | **Практический опыт:**  Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий (ПО3); |
| **Умения:**  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров (У4);  Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий (У3); |
| ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. | **Практический опыт:**  Подготовки сырья и приготовления блюд из яиц (ПО4);  Подготовки сырья и приготовления блюд и из творога (ПО5); |
| **Умения:**  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров (У4);  Готовить и оформлять блюда и гарниры из яиц, творога, теста (У3); |
| ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные кулинарные блюда из теста с фаршами. | **Практический опыт:**  Подготовки сырья и приготовления кулинарных блюд из различного вида теста (ПО6). |
| **Умения:**  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров (У4);  Готовить и оформлять блюда и гарниры из яиц, творога, теста (У3); |

**2.2**. **Результатом освоения рабочей программы производственной практики** является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молочных продуктов для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные кулинарные блюда из теста с фаршами.

необходимых для последующего освоения ими  профессиональных (ПК) компетенций по избранной специальности/профессии.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ПК2.1 | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молочных продуктов для приготовления блюд и гарниров. |
| ПК2.2 | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых. |
| ПК2.3 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. |
| ПК2.4 | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. |
| ПК2.5 | Готовить и оформлять простые мучные кулинарные блюда из теста с фаршами. |
| ОК1 | определять задачи для поиска информации; структурировать полученную информацию; оценивать практическую значимость будущей профессии. |
| ОК2 | организовать работу предприятия в соответствии с поставленной целью; распознавать задачу, поставленную руководителем; искать способы для решения поставленной цели. |
| ОК3 | проводить анализ рабочей ситуации; осуществлять текущей и итоговый контроль продукции в соответствии с нормативно технологической документацией; нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК4 | определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оформлять результаты поиска информации. |
| ОК5 | применять совокупность методов, производственных процессов и программно-технических средств в профессиональной деятельности. |
| ОК6 | организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| ОК7 | соблюдать нормы экологической безопасности; организовывать работу предприятии в соответствии с охраной труда. |
| ОК8 | исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных знаний в процессе обучения (для юношей). |

**3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды**  **профес-**  **сиональных компетенций** | **Наименование разделов профессионального модуля** | **Количество**  **часов**  **МДК** | **Производственная практика,**  часов |
|  | **ПМ 02.** Ведение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. | 146 | 72 |
| ПК2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молочных продуктов для приготовления блюд и гарниров. | **МДК 02.01.** Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. |  |  |
| ПК2.2 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых. | **Тема 1.1.** Товароведная характеристика и качественная  оценка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока. |  |  |
| ПК2.3Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. | **Тема 1.2**. Ведение технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. |  |  |
| ПК2.4 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. | **Тема 1.3** Ведение технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и  Творога. |  |  |
| ПК2.5 Готовить и оформлять простые мучные кулинарные блюда из теста с фаршами. |  |  |  |

**3.2. Содержание производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов  профессиональных модулей (ПМ) и тем** | **Содержание практики** | **Объем  часов** | **Уровень  освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста. |  | 72 |  |
| Тема 1: Вводное занятие. | Содержание: | 6 |  |
| Ознакомление с производством. Требования безопасности труда и противопожарной безопасности при работе на производстве. | 2,3 |
| Тема 2:Приготовление рассыпчатой каши гречневой, рисовой; | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка крупы;  - Приготовление каши;  - Оформление и подача. | 6 | 3 |
| Тема 3: Приготовление запеканки рисовой с творогом; | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка сырья;  - Приготовление густой каши;  - Формирование биточков;  - Панированние, обжаривание биточков;  - Оформление и подача. | 6 | 3 |
| Тема 4: Приготовление биточков манных, каши манной молочной | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка сырья;  - Приготовление густой каши;  - Формирование биточков;  - Панированние, обжаривание биточков;  - Оформление и подача. | 6 | 3 |
| Тема 5: Приготовление макаронных изделий отварных | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка макаронных изделий;  - Отваривание макаронных изделий;  - Откидывание на дуршлаг, заправка макаронных изделий;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Тема 6: Приготовление простых блюд из яиц; | Обработка сырья. | 6 | 2,3 |
| Тема 7: Приготовление омлетов, яичной кашки; | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка и подготовка яиц;  - Яйца разводят молоком;  - Вырка;  - Подготовка сыра;  - Приготовление гренок;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Тема 8: Приготовление творожной массы; | Подготовка сырья. | 6 | 2,3 |
| Тема 9: Приготовление сырников, запеканки из творога; | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка творога, обработка яиц;  - Соединение ингредиентов;  - Нарезка на порции, формирование;  - Обжаривание;  - Подача и отпуск. | 6 |  |
| Тема10:Приготовление бездрожжевого теста, фаршей; | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка сырья, обработка яиц;  - Замес теста;  - Формирование изделий (ватрушек);  - Выпечка;  - Оформление и подача. | 6 | 3 |
| Тема 11:Приготовление изделий из бездрожжевого теста. Бракераж; | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка сырья, обработка яиц;  - Замес теста;  - Формирование изделий (ватрушек);  - Выпечка;  - Оформление и подача. | 6 | 2,3 |
| Тема12:Приготовление дрожжевого теста; | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка сырья, обработка яиц;  - Замес теста;  - Формирование изделий (ватрушек);  - Выпечка;  - Оформление и подача. | 6 | 2,3 |
| Виды работ по ПП:   1. Приготовление рассыпчатой каши гречневой, рисовой; 2. Приготовление запеканки рисовой с творогом; 3. Приготовление биточков манных, каши манной молочной 4. Приготовление макаронных изделий отварных 5. Обработка сырья. Приготовление простых блюд из яиц; 6. Приготовление омлетов, яичной кашки; 7. Подготовка сырья. Приготовление творожной массы; 8. Приготовление сырников, запеканки из творога; 9. Приготовление бездрожжевого теста, фаршей; 10. Приготовление изделий из бездрожжевого теста. Бракераж; 11. Приготовление дрожжевого теста; | | | |
| Аттестация в форме дифференцированно зачёта в 4 семестре | | | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид.

**4.2. Требования к материально-техническому обеспечению**

Производственная практика реализуется в организациях ГПОАУ АмАК Амурский аграрный колледж отделение 3 пгт.Серышево столовая, ООО «Весна», пгт.Серышево, кафе «Венеция» г.Белогорск, столовая ип Мельниченко ДВ, столовая МОУА СОШ с.Озерное, кафе «Берег» г.Белогорск, столовая МОАУ СОШ с. Светиловка Белогорский район, ООО «Пограничная столовая» с.Нижняя полтавка , кафе «Транзит» г.Белогорск обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области, оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

**4.3. Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы.**

Основные источники:

1. Золин В.П. Техническое оборудование предприятий общественного питания, М,:Академия, 2017 .- 126с.;

2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов- на- Дону, Феникс, 2017.- 201с.

Дополнительные источники:

1. Беликов А.Н., Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах. В малом бизнесе и быту, - М,: Академия. 2018 -155с.;

2. Дуденко Р.И. Учебное пособие по оборудованию и охране труда в общественном питании, - М: Экономика. 2017 -144с.

**4.4. Общие требования к организации образовательного процесса**  
 Производственная практика реализуется в организациях ГПОАУ АмАК Амурский аграрный колледж отделение 3 пгт.Серышево столовая, ООО «Весна», пгт.Серышево, кафе «Венеция» г.Белогорск, столовая ип Мельниченко ДВ, столовая МОУА СОШ с.Озерное, кафе «Берег» г.Белогорск, столовая МОАУ СОШ с. Светиловка Белогорский район, ООО «Пограничная столовая» с.Нижняя полтавка , кафе «Транзит» г.Белогорск , обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Производственная практика при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализовывается как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Продолжительность рабочего дня для обучающихся при прохождении практики составляет 36 часов в неделю независимо от возраста.

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий и выполнения выпускной практической квалификационной работы.

В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят аттестацию в форме дифференцированного зачета.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)** | **Основные показатели оценки результатов обучения** | **Методы оценки** |
| ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молочных продуктов для приготовления блюд и гарниров. | **Практический опыт:**  Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп (ПО1);  Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из бобовых (ПО2);  Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий (ПО3);  Подготовки сырья и приготовления блюд из яиц (ПО4);  Подготовки сырья и приготовления блюд из творога (ПО5);  Подготовки сырья и приготовления кулинарных блюд из различного вида теста (ПО6). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики |
| **Умения:**  Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов;  (У1)  Проверять органолептическим способом качество муки, жиров, сахара (У2)  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров (У3) | -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых. | **Практический опыт:**  Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп (ПО1);  Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из бобовых (ПО2); | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики |
|  | **Умения:**  Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов;  (У1);  Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий (У3); | -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. | **Практический опыт:**  Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий (ПО3); | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
|  | **Умения:**  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров (У4);  Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий (У3); | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. | **Практический опыт:**  Подготовки сырья и приготовления блюд из яиц (ПО4);  Подготовки сырья и приготовления блюд и из творога (ПО5); | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
|  | **Умения:**  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров (У4);  Готовить и оформлять блюда и гарниры из яиц, творога, теста (У3); | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные кулинарные блюда из теста с фаршами. | **Практический опыт:**  Подготовки сырья и приготовления кулинарных блюд из различного вида теста (ПО6). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
|  | **Умения:**  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров (У4);  Готовить и оформлять блюда и гарниры из яиц, творога, теста (У3); | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК7.Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности | Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; организовывать работу предприятии в соответствии с охраной труда. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК8.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | **Умения:** исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных знаний в процессе обучения (для юношей) | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |

***Список использованных источников***

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии / специальности.

3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).

4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06 2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

5. Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 №885/390 «О практической подготовке обучающихся».

6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).

7. Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей среднего профессионального образования на основе федеральных государственных образовательных стандартов СПО (ФГАУ «ФИРО)».

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** **УП.03.01 ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 16675 Повар в части освоения квалификаций: Повар 2 разряда

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД) для лиц с нарушением речи V вид.:   
ПК3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК3.2. Готовить простые супы.

ПК3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК3.4. Готовить простые основные и производные горячие и холодные соусы.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по профессии «Повар»

**1.2.** **Место проведения учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**: ПМ. 03. Приготовление супов и соусов

**1.3. Цели и задачи учебной практики:**

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности/профессии 16675 Повар

Цель: овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля.

Задачи практики: отработка умений, приобретение практического опыта по конкретному виду деятельности.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

Всего - 297 часов, в том числе: в рамках освоения ПМ. 03. Приготовление супов и соусов - 180 часов

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1. Требования к результатам освоения учебной практики.**

В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности ПМ. 03. Приготовление супов и соусов обучающийся должен знать, уметь, иметь практический опыт:

Таблица

|  |  |
| --- | --- |
| Вид профессиональной деятельности | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту |
| Приготовление супов и соусов |  |
| ПК. 3.1 Готовить бульоны и отвары. | **Практический опыт:**  Приготовления основных супов (ПО1);  Подготовки сырья для супов и соусов (ПО2). |
|  | **Умения:**  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов (У1);  Готовить и подавать супы и соусы (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов (У3); |
| ПК.3.2 Готовить простые супы. | **Практический опыт:**  Приготовления основных супов (ПО1);  Подготовки сырья для супов и соусов (ПО2). |
|  | **Умения:**  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов (У1);  Готовить и подавать супы и соусы (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов (У3);  Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам (У4);  Оценивать качество готовых блюд (У5); |
| ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. | **Практический опыт:**  Подготовки сырья для супов и соусов (ПО2). |
|  | **Умения:**  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов (У1);  Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам (У4);  Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов (У6); |
| ПК 3.4 Готовить простые основные и производные горячие и холодные соусы. | **Практический опыт:**  Приготовления основных и производных соусов (ПО3). |
|  | **Умения:**  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов (У1);  Готовить и подавать супы и соусы (У2);  Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам (У4);  Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов (У6);  Использовать различные технологии приготовления и оформления основных и производных соусов (У7). |

**2.2**. **Результатом освоения рабочей программы учебной практики** является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) ПК. 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК3.2. Готовить простые супы.

ПК3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК3.4. Готовить простые основные и производные горячие и холодные соусы.

необходимых для последующего освоения ими  профессиональных (ПК) компетенций по избранной специальности/профессии.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ПК3.1 | Готовить бульоны и отвары. |
| ПК3.2 | Готовить простые супы. |
| ПК3.3 | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. |
| ПК3.4 | Готовить простые основные и производные горячие и холодные соусы. |
| ОК1 | определять задачи для поиска информации; структурировать полученную информацию; оценивать практическую значимость будущей профессии. |
| ОК2 | организовать работу предприятия в соответствии с поставленной целью; распознавать задачу, поставленную руководителем; искать способы для решения поставленной цели. |
| ОК3 | проводить анализ рабочей ситуации; осуществлять текущей и итоговый контроль продукции в соответствии с нормативно технологической документацией; нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК4 | определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оформлять результаты поиска информации. |
| ОК5 | применять совокупность методов, производственных процессов и программно-технических средств в профессиональной деятельности. |
| ОК6 | организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| ОК7 | соблюдать нормы экологической безопасности; организовывать работу предприятии в соответствии с охраной труда. |
| ОК8 | исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных знаний в процессе обучения (для юношей). |

**3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды**  **профес-**  **сиональных компетенций** | **Наименование разделов профессионального модуля** | **Количество**  **часов**  **МДК** | **Учебная практика,**  часов |
|  | ПМ.03 Приготовление супов и соусов | 42 | 180 |
| 3.1. Готовить бульоны и отвары. |  |  |  |
| ПК.3.2. Готовить простые супы. |  |  |  |
| ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты |  |  |  |
| ПК 3.4. Готовить простые основные и производные горячие и холодные соусы |  |  |  |

**3.2. Содержание  учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов  профессиональных модулей (ПМ) и тем** | **Содержание учебных занятий** | **Объем  часов** | **Уровень  освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел ПМ. 03 Приготовление супов и соусов |  | 180 |  |
| Тема1. Введение. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии общественного питания. | Ознакомление с нормативно технической документацией;  - Инструктаж по технике безопасности на предприятиях общественного питания. | 6 | 2 |
| Задание 2. Приготовление мясокостного бульона. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка костей;  -Варка костей, добавление мяса, доведение до готовности;  - Процеживание. | 6 | 3 |
| Задание 3. Приготовление бульона из птицы. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка костей, субпродуктов, куриных тушек;  - Приготовление бульона;  - Процеживание. | 6 | 3 |
| Задание 4. Приготовление рыбного бульона. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка рыбных пищевых отходов;  - Приготовление бульона;  - Процеживание. | 6 | 3 |
| Задание 5. Приготовление борща с капустой и картофелем. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка и подготовка овощей;  - Нарезка овощей;  - Пассерование лука и моркови с томатом, тушение свеклы;  - Закладка овощей, приготовление борща.  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 6. Приготовление щей из свежей капусты с картофелем. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Приготовление бульона;  - Обработка и нарезка овощей;  - Пассерование лука и моркови;  - Приготовление щей, согласно последовательности закладки;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 7. Приготовление рассольника домашнего. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Приготовление бульона;  - Подготовка крупы;  - Обработка и нарезка овощей;  - Пассерование лука и моркови;  - Припускание огурцов солёных;  - Закладка овощей согласно последовательности закладки;  - Приготовление рассольника;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 8. Приготовление супа-лапши домашней. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Приготовление бульона;  - Обработка овощей;  - Пассерование лука и моркови;  - Приготовление лапши;  - Приготовление супа-лапши;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 9. Приготовление супа картофельного с клецками. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Приготовление бульона;  - Обработка и нарезка овощей;  - Пассерование лука и моркови;  - Приготовление клёцок;  - Приготовление супа;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 10. Приготовление супа картофельного с макаронными изделиями. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Приготовление бульона, подготовка макаронных изделий;  - Обработка и нарезка овощей;  - Пассерование лука и моркови;  - Приготовление супа, согласно технологической последовательности;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 11. Приготовление супа картофельного с бобовыми. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Приготовление бульона;  - Подготовка и нарезка овощей;  - Подготовка и отваривание до полуготовности бобовых;  - Пассерование овощей;  - Приготовление супа, согласно технологической последовательности;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 12. Приготовление супа картофельного. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Приготовление бульона;  - Обработка и нарезка овощей;  - Пассерование лука и моркови;  - Приготовление супа, согласно технологической последовательности;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 13. Приготовление солянки сборной мясной. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Приготовление бульона;  - Отваривание и нарезка мяса;  - Нарезка и пассерование огурцов;  - Нарезка и пассерование лука и моркови;  - Приготовление солянки, согласно технологической последовательности;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 14. Приготовление солянки из птицы. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Приготовление бульона;  - Отваривание и нарезка курицы;  - Нарезка и припускание огурцов;  - Обработка и нарезка лука, пассерование с томатом;  - Приготовление солянки, согласно технологической последовательности;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 15. Приготовление супа молочного с макаронными изделиями. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Отваривание макаронных изделий до полуготовности;  - Доведение до кипения смеси молока и воды;  - Закладка макаронных изделий, доведение до готовности;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 16. Приготовление супа молочного с крупой. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Отваривание крупы до полуготовности;  - Доведение до кипения смеси молока и воды;  - Закладка крупы, доведение до готовности;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 17. Приготовление супа-пюре из картофеля. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Приготовление бульона;  - Обработка и нарезка овощей;  - Пассерование лука и моркови;  - Припускание картофеля;  - Приготовление белого соуса;  - Приготовление супа согласно технологической последовательности;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 18. Приготовление окрошки сборной мясной. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка и нарезка овощей;  - Отваривание и нарезка мяса;  - Обработка и отваривания яиц;  - Отваривание и нарезка картофеля;  - Соединение ингредиентов, добавление кваса;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 19. Приготовление борща холодного. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка и нарезка овощей;  - Припускание свеклы с уксусом;  - Припускание моркови, соединение со свеклой, добавление воды, доведение до кипения;  - Соединение ингредиентов;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 20. Приготовление свекольника холодного. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Отваривание яиц;  - Обработка и нарезка овощей;  - Припускание свеклы и моркови, соединение с квасом;  - Соединение ингредиентов;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 21. Приготовление супа из смеси сухофруктов. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка фруктов, нарезка;  - Отваривание фруктов;  - Заваривание крахмалом;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 22. Приготовление соуса красного основного. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Приготовление бульона;  - Обработка и нарезка овощей;  - Просеивание и пассерование муки;  - Пассерование лука и моркови с добавлением томатного пюре;  - Разведение охлажденной мучной пассеровки теплым бульонам;  - Соединение овощей и разведенной мучной пассеровки, доведение до вкуса;  - Процеживание, доведение до кипения;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 23. Приготовление соуса белого основного. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Приготовление бульона;  - Обработка и нарезка овощей;  - Просеивание и пассерование муки;  - Соединить муки с частью бульона, размешать, добавить оставшуюся часть бульона, овощи;  - Проварить, добавить специи;  - Процедить добавляя овощи;  - Довести до кипения  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 24. Приготовление соуса лукового. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Приготовления бульона;  - Обработка и нарезка овощей;  - Пассерование овощей с добавлением томатной пасты;  - Просеивание и пассерование муки;  - Соединение муки с бульоном, овощами;  - Доведение до кипения, протирание;  - Пассерование лука с уксусом, добавления в соус, варка после кипения 5 мин;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 25. Приготовление соуса белого с яйцом. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Приготовления бульона;  - Обработка и нарезка овощей;  - Пассерование овощей в жире с добавлением томатного пюре;  - Просеивание и пассерование муки;  - Соединение муки с бульоном, овощами;  - Обработка яиц, разделение желтков и белков;  - Приготовление соуса, согласно технологической карте;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 26. Приготовление соуса томатного. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка и нарезка овощей;  - Просеивание и пассерование муки;  - Соединение муки с бульоном, овощами;  - Пассерование лука и моркови с добавлением томатного пюре;  - Соединение овощей с белым соусом, проварить, процедить, протирая овощи;  - Довести до кипения;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 27. Приготовление соуса томатного с овощами. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Приготовления бульона;  - Обработка и нарезка овощей;  - Просеивание и пассерование муки;  - Соединение муки с бульоном, овощами;  - Пассерование лука и моркови с добавлением томатного пюре;  - Соединение овощей с белым соусом;  - Довести до кипения;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 28. Приготовление соуса молочного. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Приготовление бульона;  - Обработка и нарезка лука, пассеровать в жире;  - Просеивание пассерование муки на жире;  - Соединить муку с молоком или бульоном, овощами;  - Проварить, процедить протирая овощи, довести до кипения;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 29. Приготовление заправки для салатов. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Смешивание ингредиентов;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 30. Приготовление соуса ягодного. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка ягоды;  - Протирание ягоды через сито;  - Проваривание мезги;  - Процеживание раствора;  - Заваривание соуса крахмалом;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Виды работ по УП:  Виды работ:  1. Приготовление и отпуск щей, борщей.  2. Приготовление и отпуск солянок, рассольников.  3. Приготовление и отпуск картофельных супов.  4. Приготовление и отпуск сладких супов.  5. Приготовление и отпуск молочных супов.  6. Приготовление и отпуск соуса красного и его производных.  7. Приготовление и отпуск соуса белого и его производных.  8. Приготовление и отпуск заправок.  9. Приготовление и отпуск сметанных соусов  10. Приготовление и отпуск молочных соусов.  11. Приготовление и отпуск холодных и сладких соусов | | | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 2 семестре | | | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид.

**4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие  ГПОАУ АмАК «Амурский аграрный колледж» отделение пгт.Серышево лаборатория «Поварское дело» кабинет №302

Оснащение: Лаборатория «Поварское дело» №302 ГПОАУ АмАК «Амурский аграрный колледж»

1. Оборудование: производственный стол, кухонный уголок для хранения кухонного инструмента, моечная раковина, проточный нагреватель, стеллажи и шкафы для хранения инвентаря, холодильник, электроплита с духовкой, весы электронные, блендер, электрический чайник.

2. Инструменты и приспособления: разделочные доски, ножи, вилки, ложки, тарелки, кружки, набор кастрюль, сковороды.   
3. Средства обучения: Плазменная панель.

**4.3. Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы.**

Основные источники:

1. Кулинария «Повар Кондитер»: учеб. пособие/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – Издательский центр «Академия» 2018 – 328с.

2. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Е.В. Данилевская. – М : Гамма Пресс 2018. – 832с.

Дополнительные источники:

1. Как украсить блюда: Ю. С. Усов, Е. А. Юхнина/ учебник-М: Издательство Эксмо, 2018.- 120с

2.Кулинария: Т.А. Качурина/ рабочая тетрадь-М .: Издательский центр «Академия» 2018.- 160с.

**4.4.** Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика  проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла концентрированно.  
**4.5.** Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 608н.

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения  учебной практики, в рамках ПМ 01.Приготовление блюд из овощей и грибов обучающиеся проходят аттестацию в форме дифференцированного зачета.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)** | **Основные показатели оценки результатов обучения** | **Методы оценки** |
| ПК. 3.1 Готовить бульоны и отвары. | **Практический опыт:**  Приготовления основных супов (ПО1);  Подготовки сырья для супов и соусов (ПО2). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики |
| **Умения:**  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов (У1);  Готовить и подавать супы и соусы (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов (У3); | -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ПК.3.2 Готовить простые супы. | **Практический опыт:**  Приготовления основных супов (ПО1);  Подготовки сырья для супов и соусов (ПО2). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики |
|  | **Умения:**  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов (У1);  Готовить и подавать супы и соусы (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов (У3);  Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам (У4);  Оценивать качество готовых блюд (У5); | -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. | **Практический опыт:**  Подготовки сырья для супов и соусов (ПО2). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
|  | **Умения:**  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов (У1);  Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам (У4);  Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов (У6); | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ПК 3.4 Готовить простые основные и производные горячие и холодные соусы. | **Практический опыт:**  Приготовления основных и производных соусов (ПО3). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
|  | Умения:  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов (У1);  Готовить и подавать супы и соусы (У2);  Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам (У4);  Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов (У6);  Использовать различные технологии приготовления и оформления основных и производных соусов (У7). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ПК 2.5 Готовить и оформлять простые мучные кулинарные блюда из теста с фаршами. | **Практический опыт:**  Подготовки сырья и приготовления кулинарных блюд из различного вида теста (ПО6). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
|  | **Умения:**  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров (У4);  Готовить и оформлять блюда и гарниры из яиц, творога, теста (У3); | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | **Умения:** определять задачи для поиска информации; структурировать полученную информацию; оценивать практическую значимость будущей профессии. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | **Умения:** организовать работу предприятия в соответствии с поставленной целью;распознавать задачу, поставленную руководителем; искать способы для решения поставленной цели. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | **Умения:** проводить анализ рабочей ситуации; осуществлять текущей и итоговый контроль продукции в соответствии с нормативно технологической документацией; нести ответственность за результаты своей работы. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | **Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оформлять результаты поиска информации. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | **Умения:** применять совокупность методов, производственных процессов и программно-технических средств в профессиональной деятельности. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | **Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
|  |  |  |
| ОК7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности | Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; организовывать работу предприятии в соответствии с охраной труда. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | **Умения:** исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных знаний в процессе обучения (для юношей) | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** **ПП.03.01 ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности/профессии 16675 Повар в части освоения квалификаций: Повар 2 разряда и основных  видов профессиональной деятельности (ВПД) для лиц с нарушением речи V вид.:

ПК.3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК.3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые основные и производные горячие и холодные соусы.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по профессии «Повар»

**1.2.** **Место проведения производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**: ПМ. 03. Приготовление супов и соусов

**1.3. Цели и задачи производственной практики:**

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности/профессии 016675 Повар

Цель: овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля.

Задачи практики: отработка умений, приобретение практического опыта по конкретному виду деятельности.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:**

Всего - 297 часов, в том числе: в рамках освоения ПМ. 03. Приготовление супов и соусов - 36 часов

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1. Требования к результатам освоения производственной практики.**

В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности ПМ. 03. Приготовление супов и соусов обучающийся должен знать, уметь, иметь практический опыт:

Таблица

|  |  |
| --- | --- |
| Вид профессиональной деятельности | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту |
| Приготовление супов и соусов |  |
| ПК. 3.1 Готовить бульоны и отвары. | **Практический опыт:**  Приготовления основных супов (ПО1);  Подготовки сырья для супов и соусов (ПО2). |
|  | **Умения:**  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов (У1);  Готовить и подавать супы и соусы (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов (У3); |
| ПК.3.2 Готовить простые супы. | **Практический опыт:**  Приготовления основных супов (ПО1);  Подготовки сырья для супов и соусов (ПО2). |
|  | **Умения:**  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов (У1);  Готовить и подавать супы и соусы (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов (У3);  Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам (У4);  Оценивать качество готовых блюд (У5); |
| ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. | **Практический опыт:**  Подготовки сырья для супов и соусов (ПО2). |
|  | **Умения:**  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов (У1);  Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам (У4);  Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов (У6); |
| ПК 3.4 Готовить простые основные и производные горячие и холодные соусы. | **Практический опыт:**  Приготовления основных и производных соусов (ПО3). |
|  | **Умения:**  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов (У1);  Готовить и подавать супы и соусы (У2);  Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам (У4);  Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов (У6);  Использовать различные технологии приготовления и оформления основных и производных соусов (У7). |

**2.2**. **Результатом освоения рабочей программы производственной практики** является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

ПК. 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК3.2. Готовить простые супы.

ПК3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК3.4. Готовить простые основные и производные горячие и холодные соусы.

необходимых для последующего освоения ими  профессиональных (ПК) компетенций по избранной профессии.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ПК3.1 | Готовить бульоны и отвары. |
| ПК3.2 | Готовить простые супы. |
| ПК3.3 | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. |
| ПК3.4 | Готовить простые основные и производные горячие и холодные соусы. |
| ОК1 | определять задачи для поиска информации; структурировать полученную информацию; оценивать практическую значимость будущей профессии. |
| ОК2 | организовать работу предприятия в соответствии с поставленной целью; распознавать задачу, поставленную руководителем; искать способы для решения поставленной цели. |
| ОК3 | проводить анализ рабочей ситуации; осуществлять текущей и итоговый контроль продукции в соответствии с нормативно технологической документацией; нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК4 | определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оформлять результаты поиска информации. |
| ОК5 | применять совокупность методов, производственных процессов и программно-технических средств в профессиональной деятельности. |
| ОК6 | организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| ОК7 | соблюдать нормы экологической безопасности; организовывать работу предприятии в соответствии с охраной труда. |
| ОК8 | исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных знаний в процессе обучения (для юношей). |

**3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды**  **профес-**  **сиональных компетенций** | **Наименование разделов профессионального модуля** | **Количество**  **часов**  **МДК** | **Производственная практика,**  часов |
|  | ПМ.03 Приготовление супов и соусов | 42 | 36 |
| ПК3.1. Готовить бульоны и отвары. |  |  |  |
| ПК3.2. Готовить простые супы. |  |  |  |
| ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты |  |  |  |
| ПК 3.4. Готовить простые основные и производные горячие и холодные соусы. |  |  |  |

**3.2. Содержание производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов  профессиональных модулей (ПМ) и тем** | **Содержание практики** | **Объем  часов** | **Уровень  освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел ПМ.03 Приготовление супов и соусов |  | 36 |  |
| Тема 1: Вводное занятие. | Содержание: | 6 |  |
| Ознакомление с производством. Требования безопасности труда и противопожарной безопасности при работе на производстве. | 2,3 |
| Тема 2: Приготовление щей: по-уральски, из свежей и квашеной капусты с картофелем. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Приготовление бульона;  - Обработка и нарезка овощей;  - Пассерование лука и моркови;  - Приготовление щей, согласно последовательности закладки;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Тема 3: Приготовление борща с картофелем со свежей и квашеной капустой, сибирского. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка и нарезка овощей;  - Припускание свеклы с уксусом;  - Припускание моркови, соединение со свеклой, добавление воды, доведение до кипения;  - Соединение ингредиентов;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Тема 4:Приготовление рассольников: «Ленинградского», «Домашнего»; приготовление солянок. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Приготовление бульона;  - Подготовка крупы;  - Обработка и нарезка овощей;  - Пассерование лука и моркови;  - Припускание огурцов солёных;  - Закладка овощей согласно последовательности закладки;  - Приготовление рассольника;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Тема 5:Приготовление картофельных супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Приготовление бульона, подготовка макаронных изделий;  - Обработка и нарезка овощей;  - Пассерование лука и моркови;  - Приготовление супа, согласно технологической последовательности;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Тема 6: Приготовление супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями (без картофеля). Приготовление соусов. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Приготовление бульона;  - Подготовка и нарезка овощей;  - Подготовка и отваривание до полуготовности бобовых;  - Пассерование овощей;  - Приготовление супа, согласно технологической последовательности;  - Подача и отпуск. | 6 | 2,3 |
| Виды работ по ПП:   1. Приготовление рассыпчатой каши гречневой, рисовой; 2. Приготовление запеканки рисовой с творогом; 3. Приготовление биточков манных, каши манной молочной 4. Приготовление макаронных изделий отварных 5. Обработка сырья. Приготовление простых блюд из яиц; 6. Приготовление омлетов, яичной кашки; 7. Подготовка сырья. Приготовление творожной массы; 8. Приготовление сырников, запеканки из творога; 9. Приготовление бездрожжевого теста, фаршей; 10. Приготовление изделий из бездрожжевого теста. Бракераж; 11. Приготовление дрожжевого теста; | | | |
| Аттестация в форме дифференцированно зачёта в 4 семестре | | | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид.

**4.2. Требования к материально-техническому обеспечению**

Производственная практика реализуется в организациях ГПОАУ АмАК Амурский аграрный колледж отделение 3 пгт.Серышево столовая, ООО «Весна», пгт.Серышево, кафе «Венеция» г.Белогорск, столовая ип Мельниченко ДВ, столовая МОУА СОШ с.Озерное, кафе «Берег» г.Белогорск, столовая МОАУ СОШ с. Светиловка Белогорский район, ООО «Пограничная столовая» с.Нижняя полтавка , кафе «Транзит» г.Белогорск обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области, оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

**4.3.Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы.**

Основные источники:

1. Кулинария «Повар Кондитер»: учебное пособие/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – Издательский центр «Академия» 2018 – 328с.;

2. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Е.В. Данилевская. – М: Гамма Пресс 2018. – 832с.

Дополнительные источники:

1.  Как украсить блюда: Ю. С. Усов, Е. А. Юхнина/ учебник-М: Издательство Эксмо, 2018.- 120с.;

2. Кулинария: Т.А. Качурина/ рабочая тетрадь-М .: Издательский центр «Академия» 2018.- 160с.

**4.4. Общие требования к организации образовательного процесса**  
 Производственная практика реализуется в организациях ГПОАУ АмАК Амурский аграрный колледж отделение 3 пгт.Серышево столовая, ООО «Весна», пгт.Серышево, кафе «Венеция» г.Белогорск, столовая ип Мельниченко ДВ, столовая МОУА СОШ с.Озерное, кафе «Берег» г.Белогорск, столовая МОАУ СОШ с. Светиловка Белогорский район, ООО «Пограничная столовая» с.Нижняя полтавка , кафе «Транзит» г.Белогорск , обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Производственная практика при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализовывается как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Продолжительность рабочего дня для обучающихся при прохождении практики составляет 36 часов в неделю независимо от возраста.

**4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 608н.

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий и выполнения выпускной практической квалификационной работы.

В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят аттестацию в форме дифференцированного зачета.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)** | **Основные показатели оценки результатов обучения** | **Методы оценки** |
| ПК3.1 Готовить бульоны и отвары. | **Практический опыт:**  Приготовления основных супов (ПО1);  Подготовки сырья для супов и соусов (ПО2). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики |
| **Умения:**  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов (У1);  Готовить и подавать супы и соусы (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов (У3); | -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ПК3.2 Готовить простые супы. | **Практический опыт:**  Приготовления основных супов (ПО1);  Подготовки сырья для супов и соусов (ПО2). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики |
|  | **Умения:**  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов (У1);  Готовить и подавать супы и соусы (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов (У3);  Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам (У4);  Оценивать качество готовых блюд (У5); | -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. | **Практический опыт:**  Подготовки сырья для супов и соусов (ПО2). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
|  | **Умения:**  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов (У1);  Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам (У4);  Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов (У6); | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ПК3.4 Готовить простые основные и производные горячие и холодные соусы. | **Практический опыт:**  Приготовления основных и производных соусов (ПО3). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
|  | Умения:  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов (У1);  Готовить и подавать супы и соусы (У2);  Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам (У4);  Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов (У6);  Использовать различные технологии приготовления и оформления основных и производных соусов (У7). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
|  | **Умения:**  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров (У4);  Готовить и оформлять блюда и гарниры из яиц, творога, теста (У3); | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности | Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; организовывать работу предприятии в соответствии с охраной труда. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | **Умения:** исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных знаний в процессе обучения (для юношей) | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |

***Список использованных источников***

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии / специальности.

3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).

4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06 2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

5. Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 №885/390 «О практической подготовке обучающихся».

6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).

7. Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей среднего профессионального образования на основе федеральных государственных образовательных стандартов СПО (ФГАУ «ФИРО)».

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.04.01 ПМ. 04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности/профессии 16675 Повар в части освоения квалификаций: Повар 2 разряда и основных  видов профессиональной деятельности (ВПД) для лиц с нарушением речи V вид:

ПК.4.1 Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом.

ПК.4.2 Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК.4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по профессии «Повар».

**1.2.** **Место проведения учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**: ПМ. 04. Приготовление блюд из рыбы

**1.3. Цели и задачи учебной практики:**

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности/профессии 016675 Повар

Цель: овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля.

Задачи практики: отработка умений, приобретение практического опыта по конкретному виду деятельности.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

Всего - 233 часов, в том числе: в рамках освоения ПМ. 04. Приготовление блюд из рыбы- 108часов

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1. Требования к результатам освоения учебной практики.**

В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности ПМ. 04. Приготовление блюд из рыбы обучающийся должен знать, уметь, иметь практический опыт:

Таблица

|  |  |
| --- | --- |
| Вид профессиональной деятельности | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту |
| Приготовление блюд из рыбы |  |
| ПК.4.1 Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом. | **Практический опыт:**  Обработки рыбного сырья (ПО1); |
|  | **Умения:**  Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; (У2); |
| ПК.4.2 Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. | **Практический опыт:**  Приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы (ПО2). |
|  | **Умения:**  Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; (У2). |
| ПК. 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. | **Практический опыт:**  Приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы (ПО2). |
|  | **Умения:**  Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; (У2); Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы (У3);  Оценивать качество готовых блюд (У4); |

**2.1. Результатом освоения рабочей программы учебной практики** является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

ПК.4.1 Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом.

ПК.4.2 Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК.4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ПК4.1 | Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом. |
| ПК4.2 | Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |
| ПК4.3 | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |
| ОК1 | определять задачи для поиска информации; структурировать полученную информацию; оценивать практическую значимость будущей профессии. |
| ОК2 | организовать работу предприятия в соответствии с поставленной целью; распознавать задачу, поставленную руководителем; искать способы для решения поставленной цели. |
| ОК3 | проводить анализ рабочей ситуации; осуществлять текущей и итоговый контроль продукции в соответствии с нормативно технологической документацией; нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК4 | определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оформлять результаты поиска информации. |
| ОК5 | применять совокупность методов, производственных процессов и программно-технических средств в профессиональной деятельности. |
| ОК6 | организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| ОК7 | соблюдать нормы экологической безопасности; организовывать работу предприятии в соответствии с охраной труда. |
| ОК8 | исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных знаний в процессе обучения (для юношей). |

**3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды**  **профес-**  **сиональных компетенций** | **Наименование разделов профессионального модуля** | **Количество**  **часов**  **МДК** | **Учебная практика,**  часов |
|  | ПМ04 Приготовление блюд из рыбы | 46 | 108 |
| ПК4.1.Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом. |  |  |  |
| ПК4.2.Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |  |  |  |
| ПК4.3.Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |  |  |  |

**3.2. Содержание  учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов  профессиональных модулей (ПМ) и тем** | **Содержание учебных занятий** | **Объем  часов** | **Уровень  освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы |  | 108 |  |
| Тема1. Введение. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии общественного питания. | Ознакомление с нормативно технической документацией;  - Инструктаж по технике безопасности на предприятиях общественного питания. | 6 | 2 |
| Задание 2. Механическая кулинарная обработка рыбы. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Размораживание;  - Разделка рыбы. | 6 | 3 |
| Задание 3. Приготовление рыбы отварной напластованной. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка рыбы;  - Нарезка на порционные куски;  - Отваривание рыбы;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 4. Приготовление рыбы, припущенной в молоке. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка рыбы;  - Нарезка рыбы на порционные куски;  - Приготовление рыбы припущенной;  - Приготовление гарнира;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 5. Приготовление рыбы, тушенной в томате с овощами. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка рыбы;  - Разделка рыбы на филе с кожей и реберными костями, нарезание на порционные куски;  - Обработка и нарезка овощей;  - Приготовление рыбы тушенной;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 6. Приготовление рыбы жаренной. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Приготовление бульона;  - Обработка и нарезка рыбы на порционные куски;  - Рыбу панируют в муке;  - Приготовление рыбы жаренной;  - Приготовление гарнира;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 7. Приготовление рыбы жареной с луком по -ленинградски. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка рыбы;  - Разделка рыбы на филе с кожей и реберными костями, нарезание на порционные куски;  - Приготовление рыбы жаренной;  - Приготовление гарнира из жаренного картофеля;  - Приготовление лука, жаренного во фритюре;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 8. Приготовление рыбы, жаренной во фритюре. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка и разделка рыбы на филе без кожи и костей, нарезка на порционные куски;  - Рыбу солят, перчат, панируют;  - Обжаривание рыбы во фритюре, доведение до готовности в жарочном шкафу;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 9. Приготовление рыбы в тесте жаренной. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка и разделка рыбы на филе без кожи и костей, нарезка на порционные куски;  - Приготовление маринада;  - Рыбу маринуют;  - Приготовление кляра;  - Приготовление рыбы, жаренной в тесте;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 10. Приготовление рыбы, запеченной с картофелем по-русски. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка и разделка рыбы на филе без кожи и костей, нарезка на порционные куски;  - Обработка и нарезка картофеля;  - Отваривание картофеля;  - Запекание рыбы с картофелем;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 11. Приготовление рыбы, запеченной под молочным соусом. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка и разделка рыбы на филе без кожи и костей, нарезка на порционные куски;  - Припускание рыбы со специями;  - Приготовления гарнира;  - Приготовление соуса;  - Запекание блюда;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 12. Приготовление рыбной котлетной массы. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка и разделка рыбы;  - Приготовление котлетной массы;  - Формирование полуфабрикатов;  - Замораживание полуфабрикатов. | 6 | 3 |
| Задание 13. Приготовление котлет рыбных. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка и разделка рыбы;  - Приготовление котлетной массы;  - Формирование полуфабрикатов;  - Обжарка на сковороде в жире;  - Подача и отпуск; | 6 | 2 |
| Задание 14. Приготовление котлет рыбных. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка и разделка рыбы;  - Приготовление котлетной массы;  - Формирование полуфабрикатов;  - Обжарка на сковороде в жире;  - Подача и отпуск; | 6 | 3 |
| Задание 15. Приготовление тефтелей рыбных. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка и разделка рыбы;  - Приготовление котлетной массы;  - Приготовление тефтелей;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 16. Приготовление тефтелей рыбных. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка и разделка рыбы;  - Приготовление котлетной массы;  - Приготовление тефтелей;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Задание 17. Приготовление фрикаделек рыбных. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Приготовление котлетной массы;  - Смешивание котлетной массы с яйцами, луком, специями;  -Формирование фрикаделек;  -Припустить фрикадельки до готовности;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 18. Приготовление рыбы, жаренной во фритюре. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка и разделка рыбы на филе без кожи и костей, нарезка на порционные куски;  - Рыбу солят, перчат, панируют;  - Обжаривание рыбы во фритюре, доведение до готовности в жарочном шкафу;  - Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Виды работ по УП:  Виды работ:  1. Подготовка к производству рыбы: размораживание, разделка рыбы на филе с кожей и костями, чистое фил.  2. Подготовка полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом и во фритюре.  3. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.  4. Приготовление и оформление блюд из жареной и запеченной рыбы.  5. Приготовление и оформление блюд из котлетной массы. | | | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид.

**4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие ГПОАУ АмАК «Амурский аграрный колледж» отделение 3 пгт. Серышево лаборатор «Поварское дело» кабинет №302

Оснащение:Лаборатория «Поварское дело» №302 ГПОАУ АмАК «Амурский аграрный колледж» отделение 3 пгт.Серышево  
1. Оборудование: производственный стол, кухонный уголок для хранения кухонного инструмента, моечная раковина, проточный нагреватель, стеллажи и шкафы для хранения инвентаря, холодильник, электроплита с духовкой, весы электронные, блендер, электрический чайник.

2. Инструменты и приспособления: разделочные доски, ножи, вилки, ложки, тарелки, кружки, набор кастрюль, сковороды.   
3. Средства обучения: Плазменная панель.

**4.3. Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы.**

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2017 г.-167с.;

2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2017 г.-79с.

Дополнительные источники:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарныхизделий: учебное пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2018-204с.;

2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2017г.-105с.

**4.4. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика  проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла концентрированно  
**4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 608н.

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения  учебной практики, в рамках ПМ 01.Приготовление блюд из овощей и грибов обучающиеся проходят аттестацию в форме дифференцированного зачета.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)** | **Основные показатели оценки результатов обучения** | **Методы оценки** |
| ПК.4.1 Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом. | **Практический опыт:**  Обработки рыбного сырья (ПО1); |  |
| **Умения:**  Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; (У2); | -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ПК.4.2 Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. | **Практический опыт:**  Приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы (ПО2). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики |
|  | **Умения:**  Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; (У2). | -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ПК. 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. | **Практический опыт:**  Приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы (ПО2). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
|  | **Умения:**  Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; (У2); Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы (У3);  Оценивать качество готовых блюд (У4); | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | **Умения:** определять задачи для поиска информации; структурировать полученную информацию; оценивать практическую значимость будущей профессии. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | **Умения:** организовать работу предприятия в соответствии с поставленной целью;распознавать задачу, поставленную руководителем; искать способы для решения поставленной цели. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | **Умения:** проводить анализ рабочей ситуации; осуществлять текущей и итоговый контроль продукции в соответствии с нормативно технологической документацией; нести ответственность за результаты своей работы. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | **Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оформлять результаты поиска информации. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | **Умения:** применять совокупность методов, производственных процессов и программно-технических средств в профессиональной деятельности. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | **Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности | Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; организовывать работу предприятии в соответствии с охраной труда. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | **Умения:** исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных знаний в процессе обучения (для юношей) | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП04.01 ПМ. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности/профессии 016675 Повар в части освоения квалификаций: Повар 2 разряда и основных  видов профессиональной деятельности (ВПД) для лиц с нарушением речи V вид:

ПК.4.1 Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом.

ПК.4.2 Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК.4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по профессии «Повар»

**1.2.** **Место проведения производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**: ПМ. 04. Приготовление блюд из рыбы

**1.3. Цели и задачи производственной практики:**

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности/профессии 016675 Повар

Цель: овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля.

Задачи практики: отработка умений, приобретение практического опыта по конкретному виду деятельности.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:**

Всего - 233 часов, в том числе: в рамках освоения ПМ. 04. Приготовление блюд из рыбы- 36часов

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1. Требования к результатам освоения производственной практики.**

В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности ПМ. 04. Приготовление блюд из рыбы обучающийся должен знать, уметь, иметь практический опыт:

Таблица

|  |  |
| --- | --- |
| Вид профессиональной деятельности | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту |
| Приготовление блюд из рыбы |  |
| ПК.4.1 Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом. | **Практический опыт:**  Обработки рыбного сырья (ПО1); |
|  | **Умения:**  Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; (У2); |
| ПК.4.2 Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. | **Практический опыт:**  Приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы (ПО2). |
|  | **Умения:**  Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; (У2). |
| ПК. 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. | **Практический опыт:**  Приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы (ПО2). |
|  | **Умения:**  Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; (У2); Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы (У3);  Оценивать качество готовых блюд (У4); |

**2.2**. **Результатом освоения рабочей программы производственной практики** является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) :

ПК.4.1 Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом.

ПК.4.2 Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК.4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

необходимых для последующего освоения ими  профессиональных (ПК) компетенций по избранной специальности/профессии.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ПК4.1 | Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом. |
| ПК4.2 | Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |
| ПК4.3 | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |
| ОК1 | определять задачи для поиска информации; структурировать полученную информацию; оценивать практическую значимость будущей профессии. |
| ОК2 | организовать работу предприятия в соответствии с поставленной целью; распознавать задачу, поставленную руководителем; искать способы для решения поставленной цели. |
| ОК3 | проводить анализ рабочей ситуации; осуществлять текущей и итоговый контроль продукции в соответствии с нормативно технологической документацией; нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК4 | определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оформлять результаты поиска информации. |
| ОК5 | применять совокупность методов, производственных процессов и программно-технических средств в профессиональной деятельности. |
| ОК6 | организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| ОК7 | соблюдать нормы экологической безопасности; организовывать работу предприятии в соответствии с охраной труда. |
| ОК8 | исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных знаний в процессе обучения (для юношей). |

**3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды**  **профес-**  **сиональных компетенций** | **Наименование разделов профессионального модуля** | **Количество**  **часов**  **МДК** | **Производственной практика,**  часов |
|  | ПМ04 Приготовление блюд из рыбы | 46 | 36 |
| ПК4.1.Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом. |  |  |  |
| ПК4.2.Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |  |  |  |
| ПК4.3.Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |  |  |  |

**3.2. Содержание  производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов  профессиональных модулей (ПМ) и тем** | **Содержание учебных занятий** | **Объем  часов** | **Уровень  освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы |  | 36 |  |
| Тема 1. Введение. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии общественного питания. | Ознакомление с нормативно технической документацией;  Инструктаж по технике безопасности на предприятиях общественного питания. | 4 | 2 |
| Тема 2: Подготовка к производству рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы. | размораживание, разделка рыбы на филе с кожей и костями, чистое филe. | 6 | 2,3 |
| Подготовка полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом и во фритюре. | Действия:  Подготовка оборудования;  Обработка и разделка рыбы на филе без кожи и костей, нарезка на порционные куски;  Рыбу солят, перчат, панируют;  Обжаривание рыбы во фритюре, доведение до готовности в жарочном шкафу;  Подача и отпуск. | 6 | 2,3 |
| Тема 3:Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. | Действия:  Подготовка оборудования;  Обработка и разделка рыбы;  Приготовление котлетной массы;  Формирование полуфабрикатов;  Замораживание полуфабрикатов. | 6 | 2,3 |
| Тема 4:Приготовление и оформление блюд из жареной и запеченной рыбы. | Действия:  Подготовка оборудования;  Приготовление бульона;  Обработка и нарезка рыбы на порционные куски;  Рыбу панируют в муке;  Приготовление рыбы жаренной;  Приготовление гарнира;  Подача и отпуск. | 6 | 2,3 |
| Тема 5:Приготовление и оформление блюд из котлетной массы. | Действия:  Подготовка оборудования;  Обработка и разделка рыбы;  Приготовление котлетной массы;  Формирование полуфабрикатов;  Замораживание полуфабрикатов. | 6 | 2,3 |
| Виды работ по УП:  Виды работ:  1. Подготовка к производству рыбы: размораживание, разделка рыбы на филе с кожей и костями, чистое фил.  2. Подготовка полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом и во фритюре.  3. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.  4. Приготовление и оформление блюд из жареной и запеченной рыбы.  5. Приготовление и оформление блюд из котлетной массы. | | | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид.

**4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие  ГПОАУ АмАК «Амурский аграрный колледж» отделение3 пгт.Серышево лаборатория «Поварское дело» кабинет №302

Оснащение: Лаборатория «Поварское дело» №302 ГПОАУ АмАК «Амурский аграрный колледж» отделение 3 пгт.Серышево  
1. Оборудование: производственный стол, кухонный уголок для хранения кухонного инструмента, моечная раковина, проточный нагреватель, стеллажи и шкафы для хранения инвентаря, холодильник, электроплита с духовкой, весы электронные, блендер, электрический чайник.

2. Инструменты и приспособления: разделочные доски, ножи, вилки, ложки, тарелки, кружки, набор кастрюль, сковороды.   
3. Средства обучения: Плазменная панель.

**4.3. Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы.**

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2017 г.-167с.;

2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2017 г.-79с.

Дополнительные источники:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарныхизделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2018-204с.

2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2017-105с. г.

**4.4. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика  проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла концентрированная  
**4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 608н.

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения  учебной практики, в рамках ПМ 01.Приготовление блюд из овощей и грибов обучающиеся проходят аттестацию в форме дифференцированного зачета.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)** | **Основные показатели оценки результатов обучения** | **Методы оценки** |
| ПК.4.1 Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом. | **Практический опыт:**  Обработки рыбного сырья (ПО1); |  |
| **Умения:**  Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; (У2); | -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ПК.4.2 Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. | **Практический опыт:**  Приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы (ПО2). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики |
|  | **Умения:**  Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; (У2). | -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ПК. 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. | **Практический опыт:**  Приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы (ПО2). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
|  | **Умения:**  Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; (У2); Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы (У3);  Оценивать качество готовых блюд (У4); | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | **Умения:** определять задачи для поиска информации; структурировать полученную информацию; оценивать практическую значимость будущей профессии. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | **Умения:** организовать работу предприятия в соответствии с поставленной целью;распознавать задачу, поставленную руководителем; искать способы для решения поставленной цели. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | **Умения:** проводить анализ рабочей ситуации; осуществлять текущей и итоговый контроль продукции в соответствии с нормативно технологической документацией; нести ответственность за результаты своей работы. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | **Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оформлять результаты поиска информации. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | **Умения:** применять совокупность методов, производственных процессов и программно-технических средств в профессиональной деятельности. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | **Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности | Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; организовывать работу предприятии в соответствии с охраной труда. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | **Умения:** исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных знаний в процессе обучения (для юношей) | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |

***Список использованных источников***

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии / специальности.

3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).

4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06 2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

5. Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 №885/390 «О практической подготовке обучающихся».

6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).

7. Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей среднего профессионального образования на основе федеральных государственных образовательных стандартов СПО (ФГАУ «ФИРО)».

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.05.01 ПМ.05** **ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 16675 Повар в части освоения квалификаций: Повар 2 разряда и основных  видов профессиональной деятельности (ВПД):

ПК.5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК.5.2 Производить приготовление полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК. 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК.5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по профессии 16675 Повар.

**1.2.** **Место проведения учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**:

**1.3. Цели и задачи учебной практики:**

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии 16675 Повар

Цель: овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля.

Задачи практики: отработка умений, приобретение практического опыта по конкретному виду деятельности.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

Всего - 216 часов, в том числе: в рамках освоения ПМ.05 - 391 час

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1. Требования к результатам освоения учебной практики.**

В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы обучающийся должен знать, уметь, иметь практический опыт:

Таблица

|  |  |
| --- | --- |
| Вид профессиональной деятельности | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту |
| ПК.5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы | Практический опыт:  Обработки мясного сырья (ПО1);  Приготовления полуфабрикатов и приготовления блюд из мяса и домашней птицы (ПО2). |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым мясным блюдам (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса (У2). |
| ПК.5.2 Производить приготовление полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. | Практический опыт:  Обработки мясного сырья (ПО1);  Приготовления полуфабрикатов и приготовления блюд из мяса и домашней птицы (ПО2). |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым мясным блюдам (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и мясных продуктов (У3). |
| ПК.5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. | Практический опыт:  Обработки мясного сырья (ПО1);  Приготовления полуфабрикатов и приготовления блюд из мяса и домашней птицы (ПО2);  Обработки и приготовления блюд из мясных продуктов (ПО3). |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым мясным блюдам (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и мясных продуктов (У3).  Оценивать качество готовых блюд (У4). |
| П.К.5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. | Практический опыт:  Обработки мясного сырья (ПО1);  Приготовления полуфабрикатов и приготовления блюд из мяса и домашней птицы (ПО2);  Обработки и приготовления блюд из мясных продуктов (ПО3). |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым мясным блюдам (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и мясных продуктов (У3).  Оценивать качество готовых блюд (У4). |

**2.2**. **Результатом освоения рабочей программы учебной практики** ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

ПК.5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК.5.2 Производить приготовление полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК. 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК.5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

необходимых для последующего освоения ими  профессиональных (ПК) компетенций по избранной профессии 16675 Повар.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ПК 5.1. | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.2. | Производить приготовление полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. |
| ПК 5.3. | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. |
| ПК 5.4. | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. |
| ОК 1 | определять задачи для поиска информации; структурировать полученную информацию; оценивать практическую значимость будущей профессии. |
| ОК2 | организовать работу предприятия в соответствии с поставленной целью; распознавать задачу, поставленную руководителем; искать способы для решения поставленной цели. |
| ОК3 | проводить анализ рабочей ситуации; осуществлять текущей и итоговый контроль продукции в соответствии с нормативно технологической документацией; нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК4 | определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оформлять результаты поиска информации. |
| ОК5 | применять совокупность методов, производственных процессов и программно-технических средств в профессиональной деятельности. организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| ОК6 | соблюдать нормы экологической безопасности; организовывать работу предприятии в соответствии с охраной труда. |
| ОК7 | организовать работу предприятия в соответствии с поставленной целью; распознавать задачу, поставленную руководителем; искать способы для решения поставленной цели. |
| ОК8 | исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных знаний в процессе обучения (для юношей). |

**3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды**  **профес-**  **сиональных компетенций** | **Наименование разделов профессионального модуля** | **Количество**  **часов**  **МДК** | **Учебная практика,**  часов |
|  | ПМ 05.01. Приготовление блюд из мяса и птицы |  | 216 часов. |
| ПК 5.1. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы |  |  |  |
| ПК 5.2 Производить приготовление полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. |  |  |  |
| ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. |  |  |  |
| ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. |  |  |  |
|  |  |  |  |

**3.2. Содержание  учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Наименование разделов  профессиональных модулей (ПМ) и тем | Содержание учебных занятий | Объем  часов | Уровень  освоения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел ПМ 05.01.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы |  | 216 |  |
| Задание 1. Введение. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии общественного питания.  Задание 2. Механическая кулинарная обработка мяса животных. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. | Действия:  - Ознакомление с нормативно технической документацией;  - Инструктаж по технике безопасности на предприятиях общественного питания. | 6 | 2 |
| Действия:  - Подготовка оборудования;  - Размораживание;  - Обмывание, обсушивание;  - Разделка туши;  - Обвалка;  - Зачистка и жиловка.  - Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины (ростбиф). |
| Задание 3. Механическая кулинарная обработка мяса животных. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Размораживание;  - Обмывание, обсушивание;  - Разделка туши;  - Обвалка;  - Зачистка и жиловка;  - Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины (бифштекс). | 6 | 2 |
| Задание 4. Механическая кулинарная обработка мяса животных. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Размораживание;  - Обмывание, обсушивание;  - Разделка туши;  - Обвалка;  - Зачистка и жиловка;  - Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины (бифштекс). | 6 | 2 |
| Задание 5. Механическая кулинарная обработка мяса животных. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Размораживание;  - Обмывание, обсушивание;  - Разделка туши;  - Обвалка;  - Зачистка и жиловка;  - Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (азу). | 6 | 2 |
| Задание 6. Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Разделка мяса;  - Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины (шницель отбивной);  - Реализация. | 6 | 2 |
| Задание 7. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Разделка мяса;  - Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины (поджарка);  - Реализация. | 6 | 2 |
| Задание 8. Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка мяса, пропускание через мясорубку;  - Замачивание хлеба;  - Соединение хлеба с мясом, пропускание через мясорубку;  - Приготовление фарша;  - Формирование полуфабрикатов (зразы);  - Реализация. | 6 | 2 |
| Задание 9. Обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Размораживание;  - Обработка печени, промывание;  - Приготовление полуфабрикатов (печень по строгановский)  - Реализация. | 6 | 2 |
| Задание 10. Обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Размораживание;  - Обработка печени, промывание;  - Приготовление полуфабрикатов (печень по строгановский)  - Реализация. | 6 | 2 |
| Задание 11. Обработка мяса птицы. Приготовление полуфабрикатов. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Размораживание куриных тушек;  - Разделка, промывание;  - Замораживание. | 6 | 2 |
| Задание 12. Приготовление курицы отварной. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка мяса;  - Курицу варят с добавлением лука;  - Нарезка мяса;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 13. Приготовление мяса отварного. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка мяса;  - Приготовление гарнира и соуса;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 14. Приготовление сосисок, сарделек отварных. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка воды;  - Отваривания сосисок;  - Приготовления гарнира;  - Приготовление соуса;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 15. Приготовления языка отварного с соусом. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка языка;  - Замачивания языка;  - Отваривания языка, отчистка от кожи;  - Проваривание в бульоне;  - Приготовление соуса;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 16. Приготовление мяса тушеного. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка и нарезка мяса;  - Обжаривание мяса;  - Тушения мяса с добавлением бульона;  - Приготовления соуса;  - Соединения мяса с соусом, тушения до готовности;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 17. Приготовление жаркого по-домашнему. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка и нарезка мяса;  - Обработка и нарезка овощей;  - Обжаривание овощей и мяса по отдельности;  - Укладывание продуктов слоями, добавлениям томатной пасты и специй;  - Тушат до готовности;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 18. Приготовление рагу мясного. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка мяса;  - Обжаривание мяса;  - Приготовления соуса;  - Тушения до готовности;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 19. Приготовление рагу мясного. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка мяса;  - Обработка и нарезка овощей, обжаривание по отдельности;  - Обжаривание мяса;  - Приготовления соуса;  - Тушения до готовности;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 20. Приготовление рагу из птицы. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка мяса;  - Обжаривание мяса;  - Обработка и нарезка овощей, обжаривание по отдельности;  - Пассированние томата;  - Тушения до готовности;  - Подача и отпуск | 6 | 2 |
| Задание 21. Приготовление азу. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка и нарезка мяса;  - Обработка и нарезка овощей, обжаривание по отдельности;  - Соединение мяса с овощами, тушение до готовности;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 22. Приготовление печени по-строгановски. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка печени;  - Обжаривание;  - Приготовление сметанного соуса;  - Соединение соуса с печенью;  - Доведения до вкуса и готовности;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 23. Приготовление бифштекса. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Нарезка мяса;  - Жарка основным способом;  - Подача и оформление. | 6 | 2 |
| Задание 24. Приготовление бифштекса с яйцом; | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Нарезка мяса;  - Жарка основным способом;  - Приготовления яичницы глазуньи;  - Подача и оформление. | 6 | 2 |
| Задание 25. Приготовление поджарки из свинины; | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка мяса;  - Добавления томата;  - Доведения до готовности и вкуса;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 26. Приготовление поджарки; | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка мяса;  - Обжаривание лука и томата;  - Соединение мяса и лука, пассированного с томатом;  - Доведения до готовности и вкуса;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 27. Приготовление зраз рубленных. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Приготовление котлетной массы;  - Приготовление фарша;  - Порционирование;  - Формирование и жарка основным способом;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 28. Приготовление котлет. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Приготовление котлетной массы;  - Порционирование, формирование;  - Обжаривание;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 29. Приготовление тефтелей. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Приготовление котлетной массы;  - Формирование, понирование тефтелей;  - Приготовление соуса;  - Доведение до готовности в духовом шкафу;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 30. Приготовление фрикаделек. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Приготовление котлетной массы;  - Формирование, понирование тефтелей;  - Приготовление соуса;  - Доведение до готовности в духовом шкафу;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 31. Приготовление рагу из птицы. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка курицы;  - Подготовка и нарезка овощей;  - Обжаривание мяса и овощей по отдельности;  - Соединение ингредиентов, тушение до готовности;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 32. Приготовление плова из птицы. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка курицы;  - Подготовка и нарезка овощей;  - Подготовка риса;  - Приготовление плова согласно технологической последовательности;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 33. Приготовление рулета с луком и яйцом. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Приготовление котлетной массы;  - Приготовление фарша;  - Формирование рулета;  - Запекание;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 34. Приготовление капусты тушеной с мясопродуктами. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка мяса;  - Подготовка и нарезка овощей;  - Приготовление блюда согласно технологической последовательности;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 35. Приготовление капусты тушеной с мясопродуктами. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка мяса;  - Подготовка и нарезка овощей;  - Приготовление блюда согласно технологической последовательности;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 36. Приготовление птицы или кролика, тушёного в соусе. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка мяса, разруб на порционные куски;  - Приготовление соуса;  - Тушения мяса в соусе;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Тема 1.39. Приготовление котлет по-киевски. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка филе курицы;  - Приготовление зеленого масла, льезона, панировки;  - Формирование котлет;  - Обжаривание во фритюре, доведение до готовности в жарочном шкафу;  - Доведение до готовности в духовом шкафу;  - Подача и отпуск. | 4 | 2 |
| Виды работ по УП:  Виды работ:  Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.  Производить приготовление полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.  Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.  Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. | |  |  |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | | | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ****УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид.

**4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

 Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие  ГПОАУ АмАК «Амурский аграрный колледж» отделение 3 пгт. Серышево лаборатория «Поварское дело» кабинет №26

Оснащение: Лаборатория «Поварское дело» №26 ГПОАУ АмАК Амурский аграрный колледж отделение 3 пгт. Серышево  
1. Оборудование: производственный стол, кухонный уголок для хранения кухонного инструмента, моечная раковина, проточный нагреватель, стеллажи и шкафы для хранения инвентаря, холодильник, электроплита с духовкой, весы механические, миксер, электрический чайник.

2. Инструменты и приспособления: разделочные доски, ножи, вилки, ложки, тарелки, кружки, набор кастрюль, сковороды.   
3. Средства обучения: Плазменная панель.

**4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы.**

Основные источники:

1.Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2017 г.-167с.;

2.Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2017 г.-79с.

Дополнительные источники:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2018-204с.

2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2017-105с. г.

**4.4. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика  проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла концентрированно.

**4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учётом расширения спектра профессиональных компетенций.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 608н.

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения  учебной практики, в рамках ПМ05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы обучающиеся проходят аттестацию в форме дифференцированного зачёта.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)** | **Основные показатели оценки результатов обучения** | **Методы оценки** |
| ПК.5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы | **Практический опыт:**  Обработки мясного сырья (ПО1);  Приготовления полуфабрикатов и приготовления блюд из мяса и домашней птицы (ПО2). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики |
| **Умения:**  Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым мясным блюдам (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса (У2). | -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
| ПК.5.2 Производить приготовление полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. | Практический опыт:  Обработки мясного сырья (ПО1);  Приготовления полуфабрикатов и приготовления блюд из мяса и домашней птицы (ПО2). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики |
|  | Умения:  Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым мясным блюдам (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и мясных продуктов (У3). | -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
| ПК. 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. | **Практический опыт:**  Обработки мясного сырья (ПО1);  Приготовления полуфабрикатов и приготовления блюд из мяса и домашней птицы (ПО2);  Обработки и приготовления блюд из мясных продуктов (ПО3). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
|  | **Умения:**  Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым мясным блюдам (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и мясных продуктов (У3).  Оценивать качество готовых блюд (У4). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| П.К.5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. | Практический опыт:  Обработки мясного сырья (ПО1);  Приготовления полуфабрикатов и приготовления блюд из мяса и домашней птицы (ПО2);  Обработки и приготовления блюд из мясных продуктов (ПО3). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы  - промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым мясным блюдам (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и мясных продуктов (У3).  Оценивать качество готовых блюд (У4). |
| ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | **Умения:** определять задачи для поиска информации; структурировать полученную информацию; оценивать практическую значимость будущей профессии. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | **Умения:** организовать работу предприятия в соответствии с поставленной целью;распознавать задачу, поставленную руководителем; искать способы для решения поставленной цели. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | **Умения:** проводить анализ рабочей ситуации; осуществлять текущей и итоговый контроль продукции в соответствии с нормативно технологической документацией; нести ответственность за результаты своей работы. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | **Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оформлять результаты поиска информации. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | **Умения:** применять совокупность методов, производственных процессов и программно-технических средств в профессиональной деятельности. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | **Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности | Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; организовывать работу предприятии в соответствии с охраной труда. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | **Умения:** исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных знаний в процессе обучения (для юношей) | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП. 05.01 ПМ.05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики по профессии является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 16675 Поварв части освоения квалификаций: Повар 2 разряда и основных  видов профессиональной деятельности (ВПД) для лиц с нарушением речи V вид:

ПК.5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК.5.2 Производить приготовление полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК. 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК.5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Рабочая программа производственной практики может быть использована по профессии 16675 Повар.

**1.2.** **Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Реализация рабочей программы производственной практики **ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

**1.3. Цели и задачи производственной практики по профессии:**

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности/профессии 16675 Повар

Цель: овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля.

Задачи практики: отработка умений, приобретение практического опыта по конкретному виду деятельности.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:**

Всего – 72 часа, в том числе: в рамках освоения ПМ.05 - 391 часов

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1. Требования к результатам освоения производственной практики.**

В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы обучающийся должен знать, уметь, иметь практический опыт:

|  |  |
| --- | --- |
| Вид профессиональной деятельности | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту |
| ПК.5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы | Практический опыт:  Обработки мясного сырья (ПО1);  Приготовления полуфабрикатов и приготовления блюд из мяса и домашней птицы (ПО2). |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым мясным блюдам (У1); Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса (У2). |
| ПК.5.2 Производить приготовление полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. | Практический опыт: Обработки мясного сырья (ПО1);Приготовления полуфабрикатов и приготовления блюд из мяса и домашней птицы (ПО2). |
| Умения: Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым мясным блюдам (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и мясных продуктов (У3). |
| ПК. 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. | **Практический опыт:**  Обработки мясного сырья (ПО1);  Приготовления полуфабрикатов и приготовления блюд из мяса и домашней птицы (ПО2);  Обработки и приготовления блюд из мясных продуктов (ПО3). |
| **Умения:**  Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым мясным блюдам (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и мясных продуктов (У3).  Оценивать качество готовых блюд (У4). |
| ПК.5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. | Практический опыт:  Обработки мясного сырья (ПО1);  Приготовления полуфабрикатов и приготовления блюд из мяса и домашней птицы (ПО2);  Обработки и приготовления блюд из мясных продуктов (ПО3). |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым мясным блюдам (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и мясных продуктов (У3).  Оценивать качество готовых блюд (У4). |

**2.2. Результаты освоения производственной практики**

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД) :

ПК.5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК.5.2 Производить приготовление полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК. 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК.5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ПК5.1 | Производить первичную обработку мяса и домашней птицы. |
| ПК5.2 | Производить приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. |
| ПК5.3 | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы |
| ПК5.4 | Готовить и оформлять простые и сложные блюда из мяса и домашней птицы |
| ОК1 | определять задачи для поиска информации; структурировать полученную информацию; оценивать практическую значимость будущей профессии. |
| ОК2 | организовать работу предприятия в соответствии с поставленной целью; распознавать задачу, поставленную руководителем; искать способы для решения поставленной цели. |
| ОК3 | проводить анализ рабочей ситуации; осуществлять текущей и итоговый контроль продукции в соответствии с нормативно технологической документацией; нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК4 | определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оформлять результаты поиска информации. |
| ОК5 | применять совокупность методов, производственных процессов и программно-технических средств в профессиональной деятельности. |
| ОК6 | организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| ОК7 | соблюдать нормы экологической безопасности; организовывать работу предприятии в соответствии с охраной труда. |
| ОК8 | исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных знаний в процессе обучения (для юношей). |

**3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ производственНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1.Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды**  **профес-**  **сиональных компетенций** | **Наименование разделов профессионального модуля** | **Количество**  **часов**  **МДК** | **Производственная**  **практика,**  часов |
|  | ПМ.04 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы |  | 216 |
| ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. |  |  |  |
| ПК.5.2Производить приготовление полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. |  |  |  |
| ПК. 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. |  |  |  |
| ПК.5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. |  |  |  |

**3.2. Содержание производственной практики**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов  профессиональных модулей (ПМ) и тем** | **Содержание практики** | | **Объем  часов** | **Уровень  освоения** |
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| Раздел ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. |  | | 72 |  |
| Тема 1 Вводное занятие. Ознакомление с производством. Требования безопасности труда и противопожарной безопасности при работе в учебных мастерских. | Содержание: | | 6 |  |
| Ознакомление с нормативно технической документацией;  Инструктаж по технике безопасности на предприятиях общественного питания. | | 2 |
| Тема 2 Приготовление блюд из отварного и жареного мяса. | | Действия:  Подготовка оборудования;  Обработка мяса;  Курицу варят с добавлением лука;  Нарезка мяса;  Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Тема 3Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса | | Действия:  Подготовка оборудования;  Подготовка и нарезка мяса;  Обжаривание мяса;  Тушения мяса с добавлением бульона;  Приготовления соуса;  Соединения мяса с соусом, тушения до готовности;  Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Тема 4 Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы | | Действия:  Подготовка оборудования;  Приготовление котлетной массы;  Приготовление фарша;  Порционирование;  Формирование и жарка основным способом;  Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Тема 5 Приготовление блюд из мяса птицы | | Действия:  Подготовка оборудования;  Подготовка курицы;  Подготовка и нарезка овощей;  Обжаривание мяса и овощей по отдельности;  Соединение ингредиентов, тушение до готовности;  Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Тема 6 Приготовление блюд из субпродуктов | | Действия:  Подготовка оборудования;  -Приготовление котлетной массы;  Формирование, понирование тефтелей; Приготовелние соуса;  Доведение до готовности в духовом шкафу;  Подача и отпуск. | 6 | 1 |
| Тема7 Приготовление блюд из отварного и жареного мяса. | | Действия:  Подготовка оборудования;  Обработка мяса;  Курицу варят с добавлением лука;  Нарезка мяса;  Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Тема 8 Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса | | Действия:  Подготовка оборудования;  Подготовка и нарезка мяса;  Обжаривание мяса;  Тушения мяса с добавлением бульона;  Приготовления соуса;  Соединения мяса с соусом, тушения до готовности;  Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Тема 9 Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы | | Действия:  Подготовка оборудования;  Приготовление котлетной массы;  Приготовление фарша;  Порционирование;  Формирование и жарка основным способом;  Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Тема 10 Приготовление блюд из мяса птицы | | Действия:  Подготовка оборудования;  Приготовление котлетной массы; Формирование, панирование тефтелей;  Приготовление соуса;  Доведение до готовности в духовом шкафу;  Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Тема 11 Приготовление блюд из субпродуктов | | Действия:  Подготовка оборудования;  Приготовление котлетной массы; Формирование, панирование фрикаделек;  Приготовление соуса;  Доведение до готовности в духовом шкафу;  Подача и отпуск. | 6 | 1 |
| Тема 12 Приготовление блюд из субпродуктов | | Действия:  Подготовка оборудования;  Подготовка мяса, разруб на порционные куски; Приготовление соуса;  Тушения мяса в соусе;  Подача и отпуск. | 6 | 1 |
| Виды работ по ПП:  Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.  Производить приготовление полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.  Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.  Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. | | |  |  |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | | | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид.

**4.2.Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие  ГПОАУ АмАК Амурский аграрный колледж отделение3 пгт. Серышево лаборатория «Поварское дело» кабинет №26

Оснащение:Лаборатория «Поварское дело» №302 ГПОАУ АмАК Амурский аграрный колледж отделение 3 пгт.Серышево  
1. Оборудование: производственный стол, кухонный уголок для хранения кухонного инструмента, моечная раковина, проточный нагреватель, стеллажи и шкафы для хранения инвентаря, холодильник, электроплита с духовкой, весы электронные, блендер, электрический чайник.

2. Инструменты и приспособления: разделочные доски, ножи, вилки, ложки, тарелки, кружки, набор кастрюль, сковороды.   
3. Средства обучения: Плазменная панель.

**4.3. Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы.**

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2017 г.-167с.

2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2017 г.-79с.

Дополнительные источники:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2018-204с.

2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2017г.-105с.

**4.4. Общие требования к организации образовательного процесса**  
 Учебная практика  проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла концентрированно.

Производственная практика при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализовывается как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Продолжительность рабочего дня для обучающихся при прохождении практики составляет 36 часов в неделю независимо от возраста.

**4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 608н.

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий и выполнения выпускной практической квалификационной работы.

В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят аттестацию в форме дифференцированного зачёта.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)** | **Основные показатели оценки результатов обучения** | **Методы оценки** |
| ПК.5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы | **Практический опыт:**  Обработки мясного сырья (ПО1);  Приготовления полуфабрикатов и приготовления блюд из мяса и домашней птицы (ПО2). |  |
| **Умения:**  Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым мясным блюдам (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса (У2). | -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
| ПК.5.2 Производить приготовление полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. | Практический опыт:  Обработки мясного сырья (ПО1);  Приготовления полуфабрикатов и приготовления блюд из мяса и домашней птицы (ПО2). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики |
|  | Умения:  Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым мясным блюдам (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и мясных продуктов (У3). | -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
| ПК. 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. | **Практический опыт:**  Обработки мясного сырья (ПО1);  Приготовления полуфабрикатов и приготовления блюд из мяса и домашней птицы (ПО2);  Обработки и приготовления блюд из мясных продуктов (ПО3). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
|  | **Умения:**  Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым мясным блюдам (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и мясных продуктов (У3).  Оценивать качество готовых блюд (У4). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
| П.К.5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. | Практический опыт:  Обработки мясного сырья (ПО1);  Приготовления полуфабрикатов и приготовления блюд из мяса и домашней птицы (ПО2);  Обработки и приготовления блюд из мясных продуктов (ПО3). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы  - промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым мясным блюдам (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и мясных продуктов (У3).  Оценивать качество готовых блюд (У4). |
| ОК1Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | **Умения:** определять задачи для поиска информации; структурировать полученную информацию; оценивать практическую значимость будущей профессии. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
| ОК2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | **Умения:** организовать работу предприятия в соответствии с поставленной целью;распознавать задачу, поставленную руководителем; искать способы для решения поставленной цели. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
| ОК3Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | **Умения:** проводить анализ рабочей ситуации; осуществлять текущей и итоговый контроль продукции в соответствии с нормативно технологической документацией; нести ответственность за результаты своей работы. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
| ОК4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | **Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оформлять результаты поиска информации. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
| ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | **Умения:** применять совокупность методов, производственных процессов и программно-технических средств в профессиональной деятельности. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
| ОК6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | **Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
| ОК7 Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности | Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; организовывать работу предприятии в соответствии с охраной труда. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
| ОК8 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | **Умения:** исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных знаний в процессе обучения (для юношей) | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |

***Список использованных источников***

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии / специальности.

3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).

4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06 2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

5. Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 №885/390 «О практической подготовке обучающихся».

6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).

7. Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей среднего профессионального образования на основе федеральных государственных образовательных стандартов СПО (ФГАУ «ФИРО)».

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПП.06.01 ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 16675 Повар в части освоения квалификаций: Повар 2 разряда и основных  видов профессиональной деятельности (ВПД) для лиц с нарушением речи V вид.:

ПК. 6.1 Готовить и оформлять простые бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК. 6.2 Готовить и оформлять салаты.

ПК. 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски.

П.К.6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по профессии 16675 Повар.

**1.2.** **Место проведения учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**: учебная практика является составной частью профессионального модуля 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок проведение предусмотрено в учебной лаборатории по профессии «Повар».

**1.3. Цели и задачи учебной практики**

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии 16675 Повар.

Цель: овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля.

Задачи практики: отработка умений, приобретение практического опыта по конкретному виду деятельности.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

Всего - 108часов, в том числе: в рамках освоения ПМ.06. - 245 часов.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1. Требования к результатам освоения учебной практики.**

В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок обучающийся должен знать, уметь, иметь практический опыт:

Таблица

|  |  |
| --- | --- |
| Вид профессиональной деятельности | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту |
| ПК. 6.1 Готовить и оформлять простые бутерброды и гастрономические продукты порциями. | Практический опыт:  Подготовки сырья и гастрономических продуктов (ПО1);  Приготовления и оформления холодных блюд и закусок (ПО2). |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым мясным блюдам (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса (У2). |
| ПК. 6.2 Готовить и оформлять салаты. | Практический опыт:  Подготовки сырья и гастрономических продуктов (ПО1);  Приготовления и оформления холодных блюд и закусок (ПО2). |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество основных и гастрономических продуктов (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок (У3);  Оценивать качество готовых блюд (У4);  Выбирать оптимальные способы хранения с соблюдением температурного режима(У5). |
| ПК. 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски. | Практический опыт:  Подготовки сырья и гастрономических продуктов (ПО1);  Приготовления и оформления холодных блюд и закусок (ПО2). |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество основных и гастрономических продуктов (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок (У3);  Оценивать качество готовых блюд (У4);  Выбирать оптимальные способы хранения с соблюдением температурного режима(У5). |
| ПК.6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда. | Практический опыт:  Подготовки сырья и гастрономических продуктов (ПО1);  Приготовления и оформления холодных блюд и закусок (ПО2). |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество основных и гастрономических продуктов (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок (У3);  Оценивать качество готовых блюд (У4);  Выбирать оптимальные способы хранения с соблюдением температурного режима(У5). |

**2.2**. **Результатом освоения рабочей программы учебной практики**

является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

ПК. 6.1 Готовить и оформлять простые бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК. 6.2 Готовить и оформлять салаты.

ПК. 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски.

П.К.6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда.

необходимых для последующего освоения ими  профессиональных (ПК) компетенций по избранной профессии 16675 Повар.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ПК6.1 | Готовить и оформлять простые бутерброды и гастрономические продукты порциями. |
| ПК.6.2 | Готовить и оформлять простые холодные закуски. |
| ПК.6.3 | Готовить и оформлять простые холодные закуски. |
| ПК 6.4 | Готовить и оформлять простые холодные блюда. |
| ОК1 | определять задачи для поиска информации; структурировать полученную информацию; оценивать практическую значимость будущей профессии. |
| ОК2 | организовать работу предприятия в соответствии с поставленной целью; распознавать задачу, поставленную руководителем; искать способы для решения поставленной цели. |
| ОК3 | проводить анализ рабочей ситуации; осуществлять текущей и итоговый контроль продукции в соответствии с нормативно технологической документацией; нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК4 | определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оформлять результаты поиска информации. |
| ОК5 | применять совокупность методов, производственных процессов и программно-технических средств в профессиональной деятельности. |
| ОК6 | организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| ОК7 | соблюдать нормы экологической безопасности; организовывать работу предприятии в соответствии с охраной труда. |
| ОК8 | исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных знаний в процессе обучения (для юношей). |

**3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды**  **профес-**  **сиональных компетенций** | **Наименование разделов профессионального модуля** | **Количество**  **часов**  **МДК** | **Учебная практика,**  часов |
|  | ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок |  | 108 часов. |
| ПК. 6.1 Готовить и оформлять простые бутерброды и гастрономические продукты порциями. |  |  |  |
| ПК. 6.2 Готовить и оформлять салаты. |  |  |  |
| ПК. 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски. |  |  |  |
| ПК.6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда. |  |  |  |

**3.2. Содержание  учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов  профессиональных модулей (ПМ) и тем** | **Содержание учебных занятий** | **Объем  часов** | **Уровень  освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел ПМ. 06.01.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы |  | 108 |  |
| Тема 1.1. Введение. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии общественного питания. | Содержание: | 6 | 2 |
| Действия:  - Ознакомление с нормативно технической документацией;  - Инструктаж по технике безопасности на предприятиях общественного питания. |
| Тема 1.2. Приготовление салата из свежих помидоров и огурцов. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка и нарезка овощей;  - Приготовление заправки, смешивание ингредиентов;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Тема 1.3. Приготовление салата из свежих помидоров со сладким перцем. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка и нарезка овощей;  - Приготовление майонеза, или заправки;  - Смешивание ингредиентов;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Тема 1.4. Приготовление салата картофельного. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Отваривание картофеля;  - Обработка и нарезка овощей;  - Приготовление сметаны, заправки или майонеза;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Тема 1.5. Приготовление винегрета овощного. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Отваривание овощей;  - Обработка и нарезка овощей;  - Отдельная заправка свеклы, смешивание ингридиентов;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Тема 1. 6. Приготовление салата рыбного. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Разделка и нарезка рыбы;  - Отваривание, охлаждение и нарезка картофеля;  - Нарезка овощей;  - Заправка, украшения;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Тема 1.7. Приготовление салата мясного. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Отваривание мясных продуктов;  - Отваривание картофеля;  - Обработка, отваривание, нарезка яиц;  - Подготовка и нарезка овощей  - Заправляют майонезом, украшают;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Тема 1.8. Приготовление салата яичного. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка, отваривание, нарезка яиц;  - Обработка и нарезка огурцов и зелени;  - Соединение ингридиентов, подача салата;  - Подача и отпуск; | 6 | 2 |
| Тема 1.9. Приготовление сельди с луком. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Нарезка филе сельди;  - Отчистка и нарезка лука;  - Приготовление заправки;  - Отпуск и подача. | 6 | 2 |
| Тема 1.10. Приготовление салата из квашеной капусты. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка овощей, нарезка;  - Смешивание ингридиентов, заправка;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Тема 1.11. Приготовление помидоров, фаршированных яйцом и луком. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка и нарезка овощей;  - Приготовление фарша;  - Заправка помидоров фаршем;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Тема 1.12. Приготовление помидоров, фаршированных мясным салатом. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка овощей;  - Приготовление салата;  - Заполнение салатом помидоров;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Тема 1.13. Приготовление салата «Осенний». | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка продуктов, нарезка;  - Смешивание ингридиентов;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Задание 14. Приготовление салата из саленых огурцов с луком. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка и нарезка овощей;  - Смешивание ингридиентов;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Тема 1.15. Приготовление бутербродов с сельдью и помидорами. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Разделка сельди на филе;  - Нарезка багета;  - Приготовление бутерброда;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Тема 1.16. Приготовление бутербродов с колбасой и сыром (горячих). | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Приготовление сыро-колбасной массы;  - Нарезка багета;  - Выкладывание массы на багет, запекание;  - Подача и отпуск | 6 | 2 |
| Тема 1. 17. Приготовление бутербродов с луком и яйцом. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Нарезка багета, обжаривание;  - Приготовление яично-луковой массы;  -Приготовление бутербродов;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Тема 1.18. Приготовление канапе с килькой и яйцом. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Обработка и отваривание яиц;  - Нарезка хлеба и яйца;  - Формирование канапе;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Виды работ по УП:  Виды работ:  Готовить и оформлять простые бутерброды и гастрономические продукты порциями. Готовить и оформлять салаты.  Готовить и оформлять простые холодные закуски. Готовить и оформлять простые холодные блюда. | |  |  |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | | | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид.

**4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

 Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие  ГПОАУ АмАК Амурский аграрный колледж отделение3 пгт. Серышево лаборатория «Поварское дело» кабинет №26  
Оснащение: Лаборатория «Поварское дело» №26 ГПОАУ АмАК Амурский аграрный колледж отделение 3 пгт. Серышево  
1. Оборудование: производственный стол, кухонный уголок для хранения кухонного инструмента, моечная раковина, проточный нагреватель, стеллажи и шкафы для хранения инвентаря, холодильник, электроплита с духовкой, весы механические, миксер, электрический чайник.

2. Инструменты и приспособления: разделочные доски, ножи, вилки, ложки, тарелки, кружки, набор кастрюль, сковороды.   
3. Средства обучения: Плазменная панель.

**4.3. Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы.**

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2017 г.-167с.;

2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2017 г.-79с.

Дополнительные источники:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2018-204с.;

2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2017 г.-105с.

**4.4. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика  проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла концентрированно.  
**4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 608н.

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения  учебной практики, в рамках ПМ06 Приготовление холодных блюд и закусок обучающиеся проходят аттестацию в форме дифференцированного зачёта.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)** | **Основные показатели оценки результатов обучения** | **Методы оценки** |
| ПК. 6.1 Готовить и оформлять простые бутерброды и гастрономические продукты порциями. | Практический опыт:  Подготовки сырья и гастрономических продуктов (ПО1);  Приготовления и оформления холодных блюд и закусок (ПО2). |  |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество основных и гастрономических продуктов (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок (У3);  Оценивать качество готовых блюд (У4);  Выбирать оптимальные способы хранения с соблюдением температурного режима(У5). | -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
| ПК. 6.2 Готовить и оформлять салаты. | Практический опыт:  Подготовки сырья и гастрономических продуктов (ПО1);  Приготовления и оформления холодных блюд и закусок (ПО2). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество основных и гастрономических продуктов (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок (У3);  Оценивать качество готовых блюд (У4);  Выбирать оптимальные способы хранения с соблюдением температурного режима(У5). | -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
| ПК. 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски. | Практический опыт:  Подготовки сырья и гастрономических продуктов (ПО1);  Приготовления и оформления холодных блюд и закусок (ПО2). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество основных и гастрономических продуктов (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок (У3);  Оценивать качество готовых блюд (У4);  Выбирать оптимальные способы хранения с соблюдением температурного режима(У5). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ПК.6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда. | Практический опыт:  Подготовки сырья и гастрономических продуктов (ПО1);  Приготовления и оформления холодных блюд и закусок (ПО2). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы  - промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество основных и гастрономических продуктов (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок (У3);  Оценивать качество готовых блюд (У4);  Выбирать оптимальные способы хранения с соблюдением температурного режима(У5). |
| ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | **Умения:** определять задачи для поиска информации; структурировать полученную информацию; оценивать практическую значимость будущей профессии. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | **Умения:** организовать работу предприятия в соответствии с поставленной целью;распознавать задачу, поставленную руководителем; искать способы для решения поставленной цели. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | **Умения:** проводить анализ рабочей ситуации; осуществлять текущей и итоговый контроль продукции в соответствии с нормативно технологической документацией; нести ответственность за результаты своей работы. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | **Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оформлять результаты поиска информации. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | **Умения:** применять совокупность методов, производственных процессов и программно-технических средств в профессиональной деятельности. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | **Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК7.Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности | Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; организовывать работу предприятии в соответствии с охраной труда. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК8.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | **Умения:** исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных знаний в процессе обучения (для юношей) | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.06.01 ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 16675 Повар в части освоения квалификаций: Повар 2 разряда и основных  видов профессиональной деятельности (ВПД) для лиц с нарушением речи V вид.:

ПК. 6.1 Готовить и оформлять простые бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК. 6.2 Готовить и оформлять салаты.

ПК. 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски.

П.К.6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по профессии 16675 Повар.

**1.2.** **Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

**1.3. Цели и задачи производственной практики по профессии:** углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:**

Всего – 36 часов, в том числе: в рамках освоения ПМ.06 – 245 часов

**2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОД-СТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1. Требования к результатам освоения производственной практики.**

В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок обучающийся должен знать, уметь, иметь практический опыт:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид профессиональной деятельности | | | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту |
| ПК. 6.1 Готовить и оформлять простые бутерброды и гастрономические продукты порциями. | | | Практический опыт:  Подготовки сырья и гастрономических продуктов (ПО1);Приготовления и оформления холодных блюд и закусок (ПО2). |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество основных и гастрономических продуктов (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок (У3);  Оценивать качество готовых блюд (У4);  Выбирать оптимальные способы хранения с соблюдением температурного режима(У5). |
| ПК. 6.2 Готовить и оформлять салаты. | | | Практический опыт: Подготовки сырья и гастрономических продуктов (ПО1);Приготовления и оформления холодных блюд и закусок (ПО2). |
| Умения:Проверять органолептическим способом качество основных и гастрономических продуктов (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок (У3);  Оценивать качество готовых блюд (У4);  Выбирать оптимальные способы хранения с соблюдением температурного режима(У5). |
| ПК. 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски. | | | Практический опыт:  Подготовки сырья и гастрономических продуктов (ПО1);Приготовления и оформления холодных блюд и закусок (ПО2). |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество основных и гастрономических продуктов (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок (У3);  Оценивать качество готовых блюд (У4);  Выбирать оптимальные способы хранения с соблюдением температурного режима(У5). |
| П.К.6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда. | | | Практический опыт:  Подготовки сырья и гастрономических продуктов (ПО1);Приготовления и оформления холодных блюд и закусок (ПО2). |
| Умения:Проверять органолептическим способом качество основных и гастрономических продуктов (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок (У3);  Оценивать качество готовых блюд (У4);  Выбирать оптимальные способы хранения с соблюдением температурного режима(У5). |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | | |
| ОК 2. | Организовывать свою собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | | |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | | |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | | |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | | |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | | |
| ОК 7. | | Организовать собственную деятельность с соблюдением требованием охраны труда и экологической безопасности. | |
| ОК 8. | | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением  полученных профессиональных знаний (для юношей). | |

**2.2. Результаты освоения производственной практики**

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по соновным видам профессиональной деятельности(ВПД):

ПК. 6.1 Готовить и оформлять простые бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК. 6.2 Готовить и оформлять салаты.

ПК. 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски.

П.К.6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ПК.6.1 | Готовить и оформлять простые бутерброды и гастрономические продукты порциями. |
| ПК.6.2 | Готовить и оформлять простые холодные закуски. |
| ПК.6.3 | Готовить и оформлять простые холодные закуски. |
| ПК 6.4 | Готовить и оформлять простые холодные блюда. |
| ОК1 | определять задачи для поиска информации; структурировать полученную информацию; оценивать практическую значимость будущей профессии. |
| ОК2 | организовать работу предприятия в соответствии с поставленной целью; распознавать задачу, поставленную руководителем; искать способы для решения поставленной цели. |
| ОК3 | проводить анализ рабочей ситуации; осуществлять текущей и итоговый контроль продукции в соответствии с нормативно технологической документацией; нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК4 | определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оформлять результаты поиска информации. |
| ОК5 | применять совокупность методов, производственных процессов и программно-технических средств в профессиональной деятельности. |
| ОК6 | организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| ОК7 | соблюдать нормы экологической безопасности; организовывать работу предприятии в соответствии с охраной труда. |
| ОК8 | исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных знаний в процессе обучения (для юношей). |

**3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ производственНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1.Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды**  **профес-**  **сиональных компетенций** | **Наименование разделов профессионального модуля** | **Количество**  **часов**  **МДК** | **Производственная**  **практика,**  часов |
|  | ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | 57 | 36 |
| ПК. 6.1 Готовить и оформлять простые бутерброды и гастрономические продукты порциями. |  |  |  |
| ПК. 6.2 Готовить и оформлять салаты. |  |  |  |
| ПК. 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски. |  |  |  |
| П.К.6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда. |  |  |  |

**3.2. Содержание производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов  профессиональных модулей (ПМ) и тем** | **Содержание практики** | **Объем  часов** | **Уровень  освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок |  | 36 |  |
| Тема 1.1. Вводное занятие. Ознакомление с производством. Требования безопасности труда и противопожарной безопасности при работе в учебных мастерских. | Содержание: | 6 |  |
| Ознакомление с нормативно технической документацией;  - Инструктаж по технике безопасности на предприятиях общественного питания. | 2 |
| Тема 1.2. Приготовление салатов из огурцов и помидоров; | Содержание: | 6 |  |
| Подготовка оборудования;  Обработка и нарезка овощей;  Приготовление заправки, смешивание ингредиентов;  Подача и отпуск. | 2 |
| Тема 1.3. Приготовление салатов из свежих овощей; | Подготовка оборудования;  Обработка и нарезка овощей;  Приготовление майонеза, или заправки;  Смешивание ингредиентов;  Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Тема 1.4. Приготовление салатов из варёных овощей; | Подготовка оборудования;  Отваривание картофеля;  Обработка, отваривание, нарезка яиц;  Подготовка и нарезка овощей  Заправляют майонезом, украшают;  Подача и отпуск | 6 | 2 |
| Тема 1.5. Приготовление различных видов винегретов; | Подготовка оборудования;  Отваривание овощей;  -Обработка и нарезка овощей;  Отдельная заправка свёклы, смешивание ингридиентов;  Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Тема 1.6. Приготовление и отпуск салата рыбного; | Подготовка оборудования;  Разделка и нарезка рыбы;  Отваривание, охлаждение и нарезка картофеля;  Нарезка овощей;  Заправка, украшения;  Подача и отпуск. | 6 | 3 |
| Виды работ по ПП:  Готовить и оформлять простые бутерброды и гастрономические продукты порциями.  Готовить и оформлять салаты.  Готовить и оформлять простые холодные закуски.  Готовить и оформлять простые холодные блюда | |  |  |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | | |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид.

**4.2. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие  ГПОАУ АмАК Амурский аграрный колледж отделение3 пгт. Серышево лаборатория «Поварское дело» кабинет №26.

**4.3.Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы.**

Оснащение: Лаборатория «Поварское дело» №302 ГПОАУ АмАК «Амурский аграрный колледж» отделение 3 пгт.Серышево.  
1. Оборудование: производственный стол, кухонный уголок для хранения кухонного инструмента, моечная раковина, проточный нагреватель, стеллажи и шкафы для хранения инвентаря, холодильник, электроплита с духовкой, весы электронные, блендер, электрический чайник.

2. Инструменты и приспособления: разделочные доски, ножи, вилки, ложки, тарелки, кружки, набор кастрюль, сковороды.   
3. Средства обучения: Плазменная панель.

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2017 г.-167с.;

2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2017 г.-79с.

Дополнительные источники:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2018-204с.;

2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2017 г.-105с. г.

**4.4. Общие требования к организации образовательного процесса**  
 Производственная практика  проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла концентрированно.

Производственная практика при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализовывается как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Продолжительность рабочего дня для обучающихся при прохождении практики составляет 36 часов в неделю независимо от возраста.

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий и выполнения выпускной практической квалификационной работы.

В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят аттестацию в форме дифференцированного зачета.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)** | **Основные показатели оценки результатов обучения** | **Методы оценки** |
| ПК.6.1 Готовить и оформлять простые бутерброды и гастрономические продукты порциями. | Практический опыт:  Подготовки сырья и гастрономических продуктов (ПО1);  Приготовления и оформления холодных блюд и закусок (ПО2). |  |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество основных и гастрономических продуктов (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок (У3);  Оценивать качество готовых блюд (У4);  Выбирать оптимальные способы хранения с соблюдением температурного режима(У5). | -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
| ПК.6.2 Готовить и оформлять салаты. | Практический опыт:  Подготовки сырья и гастрономических продуктов (ПО1);  Приготовления и оформления холодных блюд и закусок (ПО2). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество основных и гастрономических продуктов (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок (У3);  Оценивать качество готовых блюд (У4);  Выбирать оптимальные способы хранения с соблюдением температурного режима(У5). | -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
| ПК.6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски. | Практический опыт:  Подготовки сырья и гастрономических продуктов (ПО1);  Приготовления и оформления холодных блюд и закусок (ПО2). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество основных и гастрономических продуктов (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок (У3);  Оценивать качество готовых блюд (У4);  Выбирать оптимальные способы хранения с соблюдением температурного режима(У5). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| П.К.6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда. | Практический опыт:  Подготовки сырья и гастрономических продуктов (ПО1);  Приготовления и оформления холодных блюд и закусок (ПО2). | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы  - промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество основных и гастрономических продуктов (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок (У3);  Оценивать качество готовых блюд (У4);  Выбирать оптимальные способы хранения с соблюдением температурного режима(У5). |
| ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | **Умения:** определять задачи для поиска информации; структурировать полученную информацию; оценивать практическую значимость будущей профессии. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | **Умения:** организовать работу предприятия в соответствии с поставленной целью;распознавать задачу, поставленную руководителем; искать способы для решения поставленной цели. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | **Умения:** проводить анализ рабочей ситуации; осуществлять текущей и итоговый контроль продукции в соответствии с нормативно технологической документацией; нести ответственность за результаты своей работы. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | **Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оформлять результаты поиска информации. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | **Умения:** применять совокупность методов, производственных процессов и программно-технических средств в профессиональной деятельности. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | **Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности | Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; организовывать работу предприятии в соответствии с охраной труда. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК8.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | **Умения:** исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных знаний в процессе обучения (для юношей) | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |

***Список использованных источников***

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии / специальности.

3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).

4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06 2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

5. Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 №885/390 «О практической подготовке обучающихся».

6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).

7. Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей среднего профессионального образования на основе федеральных государственных образовательных стандартов СПО (ФГАУ «ФИРО)».

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.07.01** **ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 16675 Повар в части освоения квалификаций: Повар 2 разряда и основных  видов профессиональной деятельности (ВПД) для лиц с нарушением речи V вид.:

ПК. 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК. 7.2 Готовить и оформлять простые горячие напитки.

ПК. 7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по профессии «Повар».  
**1.2.** **Место проведения учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**: ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.

**1.3. Цели и задачи учебной практики:**

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии 16675 Повар

Цель: овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля.

Задачи практики: отработка умений, приобретение практического опыта по конкретному виду деятельности.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

Всего – 36 часов, в том числе ПМ.07 – 125 часов

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1. Требования к результатам освоения учебной практики.**

В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков обучающийся должен знать, уметь, иметь практический опыт:

Таблица

|  |  |
| --- | --- |
| Вид профессиональной деятельности | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту |
| ПК.7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. | Практический опыт:  Подготовки сырья и приготовления сладких блюд (ПО1) |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков (У3);  Оценивать качество готовых блюд, вести бракераж (У4);  Выбирать оптимальные способы хранения с соблюдением температурного режима (У5). |
| ПК.7.2 Готовить и оформлять простые горячие напитки. | Практический опыт:  Подготовки сырья и приготовления горячих напитков (ПО2) |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков (У3);  Оценивать качество готовых блюд, вести бракераж (У4);  Выбирать оптимальные способы хранения с соблюдением температурного режима (У5). |
| ПК.7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки. | Практический опыт:  Подготовки сырья и приготовления холодных напитков (ПО3) |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков (У3);  Оценивать качество готовых блюд, вести бракераж (У4);  Выбирать оптимальные способы хранения с соблюдением температурного режима (У5). |

**2.2**. **Результатом освоения рабочей программы учебной практики** является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

ПК. 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК. 7.2 Готовить и оформлять простые горячие напитки.

ПК. 7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки.

необходимых для последующего освоения ими  профессиональных (ПК) компетенций по избранной профессии 16675 Повар.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ПК7.1 | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. |
| ПК7.2 | Готовить и оформлять простые горячие напитки. |
| ПК7.3 | Готовить и оформлять простые холодные напитки. |
| ОК1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК2. | Организовывать свою собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК7. | Организовать собственную деятельность с соблюдением требованием охраны труда и экологической безопасности. |
| ОК8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением  полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕУЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды**  **профес-**  **сиональных компетенций** | **Наименование разделов профессионального модуля** | **Количество**  **часов**  **МДК** | **Учебная практика,**  часов |
|  | ПМ07.01. Приготовление сладких блюд и напитков |  | 36 часов |
| ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. |  |  |  |
| ПК7.2.  Готовить и оформлять простые горячие напитки. |  |  |  |
| ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки. |  |  |  |

**3.2. Содержание  учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов  профессиональных модулей (ПМ) и тем** | **Содержание учебных занятий** | **Объем  часов** | **Уровень  освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел ПМ. 07.01. Приготовление сладких блюд и напитков |  | 36 |  |
| Тема 1.1. Введение. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии общественного питания. | Содержание: | 6 |  |
| Ознакомление с нормативно технической документацией; Инструктаж по технике безопасности на предприятиях общественного питания. | 2 |
| Тема 1.2. Приготовление компота из свежих плодов; | Содержание: | 6 | 2 |
| Подготовка оборудования;  - Подготовка плодов;  - Приготовление сиропа;  - Приготовление компота;  - Подача и отпуск. |
| Тема 1.3. Приготовление желе из свежих ягод. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка ягод, сок отжимают;  - Приготовление отвара;  - Заливают желатин водой;  - Соединение ингредиентов;  - Застывание желе;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Тема 1.4. Приготовление мусса из лимонов. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка лимонов;  - Приготовление мусса;  - Взбивание мусса;  - Оформление и подача. | 6 | 2 |
| Тема 1.5. Приготовление чая с лимоном или сливками. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Заваривание чая;  - Кипячение молока;  - Подача и отпуск; | 6 | 2 |
| Тема 1.6. Приготовление кофе. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Приготовление кофе;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Виды работ по УП:  Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.  Готовить и оформлять простые горячие напитки.  Готовить и оформлять простые холодные напитки | | | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | | | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид.

**4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие  ГПОАУ АмАК Амурский аграрный колледж отделение3 пгт. Серышево лаборатории «Поварское дело» кабинет №26

Оснащение: Лаборатория «Поварское дело» №26 ГПОАУ АмАК «Амурский аграрный колледж» отделение 3 пгт. Серышево  
1. Оборудование: производственный стол, кухонный уголок для хранения кухонного инструмента, моечная раковина, проточный водонагреватель, стеллажи и шкафы для хранения инвентаря, холодильник, электроплита с духовкой, весы механические, миксер, электрический чайник.

2. Инструменты и приспособления: разделочные доски, ножи, вилки, ложки, тарелки, кружки, набор кастрюль, сковороды.   
3. Средства обучения: Плазменная панель.

**4.3. Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы.**

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2017 г.-167с.;

2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2017 г.-79с.

Дополнительные источники:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2018-204с.;

2.Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2017-105с. г.

**4.4. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика  проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла концентрированно.

**4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2018 г. № 608н.

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения  учебной практики, в рамках ПМ07 Приготовление сладких блюд и напитков обучающиеся проходят аттестацию в форме дифференцированного зачёта.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)** | **Основные показатели оценки результатов обучения** | **Методы оценки** |
| ПК7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. | Практический опыт:  Подготовки сырья и приготовления сладких блюд (ПО1) | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков (У3);  Оценивать качество готовых блюд, вести бракераж (У4);  Выбирать оптимальные способы хранения с соблюдением температурного режима (У5). |
| ПК7.2.  Готовить и оформлять простые горячие напитки. | Практический опыт:  Подготовки сырья и приготовления горячих напитков (ПО2) | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков (У3);  Оценивать качество готовых блюд, вести бракераж (У4);  Выбирать оптимальные способы хранения с соблюдением температурного режима (У5). |
| ПК7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки. | Практический опыт:  Подготовки сырья и приготовления холодных напитков (ПО3) | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков (У3);  Оценивать качество готовых блюд, вести бракераж (У4);  Выбирать оптимальные способы хранения с соблюдением температурного режима (У5). |
| ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | **Умения:** определять задачи для поиска информации; структурировать полученную информацию; оценивать практическую значимость будущей профессии. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | **Умения:** организовать работу предприятия в соответствии с поставленной целью;распознавать задачу, поставленную руководителем; искать способы для решения поставленной цели. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | **Умения:** проводить анализ рабочей ситуации; осуществлять текущей и итоговый контроль продукции в соответствии с нормативно технологической документацией; нести ответственность за результаты своей работы. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | **Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оформлять результаты поиска информации. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | **Умения:** применять совокупность методов, производственных процессов и программно-технических средств в профессиональной деятельности. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | **Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности | Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; организовывать работу предприятии в соответствии с охраной труда. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | **Умения:** исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных знаний в процессе обучения (для юношей) | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.07.01 ПМ.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ**

**1.1. Область применения программы**:

Рабочая программа производственной практики по профессии является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 16675 Повар в части освоения квалификаций: Повар 2 разрядаи основных  видов профессиональной деятельности (ВПД) для лиц с нарушением речи V вид.:

ПК. 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК. 7.2 Готовить и оформлять простые горячие напитки.

ПК. 7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по профессии 16675Повар.

**1.2.** **Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

**1.3. Цели и задачи производственной практики по профессии:**

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности/профессии 16675 Повар

Цель: овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля.

Задачи практики: отработка умений, приобретение практического опыта по конкретному виду деятельности.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:**

Всего - 36 часов, в том числе ПМ.07 – 125 часов.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1. Требования к результатам освоения производственной практики.**

В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков обучающийся должен знать, уметь, иметь практический опыт:

|  |  |
| --- | --- |
| Вид профессиональной деятельности | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту |
| ПК.7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. | Практический опыт:  Подготовки сырья и приготовления сладких блюд (ПО1) |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков (У3);  Оценивать качество готовых блюд, вести бракераж (У4);  Выбирать оптимальные способы хранения с соблюдением температурного режима (У5). |
| ПК.7.2 Готовить и оформлять простые горячие напитки. | Практический опыт:  Подготовки сырья и приготовления горячих напитков (ПО2) |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков (У3);  Оценивать качество готовых блюд, вести бракераж (У4);  Выбирать оптимальные способы хранения с соблюдением температурного режима (У5). |
| ПК.7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки. | Практический опыт:  Подготовки сырья и приготовления холодных напитков (ПО3) |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков (У3);  Оценивать качество готовых блюд, вести бракераж (У4);  Выбирать оптимальные способы хранения с соблюдением температурного режима (У5). |

**2.2. Результаты освоения производственной практики**

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей по соновным видам профессиональной деятельности(ВПД):

ПК. 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК. 7.2 Готовить и оформлять простые горячие напитки.

ПК. 7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ПК7.1 | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. |
| ПК7.2 | Готовить и оформлять простые горячие напитки. |
| ПК7.3 | Готовить и оформлять простые холодные напитки. |
| ОК1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК2. | Организовывать свою собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК7. | Организовать собственную деятельность с соблюдением требованием охраны труда и экологической безопасности. |
| ОК8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением  полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕпроизводственНОЙ ПРАКТИКИ ПМ 07**

**3.1.Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды**  **профес-**  **сиональных компетенций** | **Наименование разделов профессионального модуля** | **Количество**  **часов**  **МДК** | **Производственная**  **практика,**  часов |
|  | ПМ 07 Приготовление Сладких блюд и напитков | 32 | 36 |
| ПК7.1Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. |  |  |  |
| ПК7.2Готовить и оформлять простые горячие напитки. |  |  |  |
| ПК7.3Готовить и оформлять простые холодные напитки. |  |  |  |

**3.2. Содержание производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов  профессиональных модулей (ПМ) и тем** | **Содержание практики** | **Объем  часов** | **Уровень  освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков |  | 36 |  |
| Тема 1.1 Вводное занятие. Ознакомление с производством. Требования безопасности труда и противопожарной безопасности при работе в учебных мастерских. | Содержание:  Ознакомление с нормативно технической документацией;  - Инструктаж по технике безопасности на предприятиях общественного питания. | 6 | 2 |
| Тема 1.2 Приготовление и подача компотов. Приготовление и подача киселей. | Содержание: | 6 | 2 |
| Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка плодов;  - Приготовление сиропа;  - Приготовление компота;  - Подача и отпуск. |
| Тема 1.3 Приготовление и подача различных видов желе. Приготовление и подача суфле. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка продуктов;  - Обработка и нарезка яблок;  - Приготовление пудинга;  - Оформление и подача. | 6 | 2 |
| Тема1.4 Приготовление и подача мусса. Приготовление и подача пудингов. | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Подготовка лимонов;  - Приготовление мусса;  - Взбивание мусса;  - Оформление и подача. | 6 | 2 |
| Тема 1.5Приготовление и подача чая | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Заваривание чая;  - Кипячение молока;  - Подача и отпуск; | 6 | 2 |
| Тема 1.6 Приготовление и подача кофе. Приготовление и подача какао | Действия:  - Подготовка оборудования;  - Приготовление кофе;  - Подача и отпуск. | 6 | 2 |
| Виды работ по УП:  Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.  Готовить и оформлять простые горячие напитки.  Готовить и оформлять простые холодные напитки | | | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | | | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ):**

для лиц с нарушением речи V вид.

**4.2. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие  ГПОАУ АмАК «Амурский аграрный колледж» отделение3 пгт. Серышево лаборатория «Поварское дело» кабинет №26

**4.2.Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы.**

Оснащение: Лаборатория «Поварское дело» №302 ГПОАУ АмАК Амурский аграрный колледж отделение 3 пгт.Серышево  
1. Оборудование: производственный стол, кухонный уголок для хранения кухонного инструмента, моечная раковина, проточный нагреватель, стеллажи и шкафы для хранения инвентаря, холодильник, электроплита с духовкой, весы электронные, блендер, электрический чайник.

2. Инструменты и приспособления: разделочные доски, ножи, вилки, ложки, тарелки, кружки, набор кастрюль, сковороды.   
3. Средства обучения: Плазменная панель.

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2017 г.-167с.;

2.Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2017 г.-79с.

Дополнительные источники:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2018-204с.;

2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2017-105с. г.

**4.4. Общие требования к организации образовательного процесса**  
 Учебная практика  проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла концентрированная.

Продолжительность рабочего дня для обучающихся при прохождении практики составляет 36 часов в неделю независимо от возраста.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям,указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 608н.

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий и выполнения выпускной практической квалификационной работы.

В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят аттестацию в форме дифференцированного зачёта.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)** | **Основные показатели оценки результатов обучения** | **Методы оценки** |
| ПК7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. | Практический опыт:  Подготовки сырья и приготовления сладких блюд (ПО1) | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков (У3);  Оценивать качество готовых блюд, вести бракераж (У4);  Выбирать оптимальные способы хранения с соблюдением температурного режима (У5). |
| ПК7.2.  Готовить и оформлять простые горячие напитки. | Практический опыт:  Подготовки сырья и приготовления горячих напитков (ПО2) | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков (У3);  Оценивать качество готовых блюд, вести бракераж (У4);  Выбирать оптимальные способы хранения с соблюдением температурного режима (У5). |
| ПК7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки. | Практический опыт:  Подготовки сырья и приготовления холодных напитков (ПО3) | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
| Умения:  Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов (У1);  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков (У2);  Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков (У3);  Оценивать качество готовых блюд, вести бракераж (У4);  Выбирать оптимальные способы хранения с соблюдением температурного режима (У5). |
| ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | **Умения:** определять задачи для поиска информации; структурировать полученную информацию; оценивать практическую значимость будущей профессии. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | **Умения:** организовать работу предприятия в соответствии с поставленной целью;распознавать задачу, поставленную руководителем; искать способы для решения поставленной цели. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
| ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | **Умения:** проводить анализ рабочей ситуации; осуществлять текущей и итоговый контроль продукции в соответствии с нормативно технологической документацией; нести ответственность за результаты своей работы. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
| ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | **Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оформлять результаты поиска информации. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
| ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | **Умения:** применять совокупность методов, производственных процессов и программно-технических средств в профессиональной деятельности. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |
| ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | **Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
| ОК7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности | Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; организовывать работу предприятии в соответствии с охраной труда. | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, на котором оценивается отчёт, дневник и ответы на вопросы |
| ОК8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | **Умения:** исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных знаний в процессе обучения (для юношей) | экспертное наблюдение за выполнением практических заданий в период прохождения учебной практики  -промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, на котором оценивается отчет, дневник и ответы на вопросы |

***Список использованных источников***

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии / специальности.

3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).

4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06 2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

5. Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 №885/390 «О практической подготовке обучающихся».

6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).

7. Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей среднего профессионального образования на основе федеральных государственных образовательных стандартов СПО (ФГАУ «ФИРО)».

**Приложение №8**

Материалы для оценки качества освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки, повышения квалификации)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п\п | Вид аттестации | Наименование комплекта оценочных средств |
| 1 | Зачеты | - Комплект оценочных средств по ОДБ.02 Физическая культура (адаптивная)  - Комплект оценочных средств по УП.02.01 ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, творога, теста  - Комплект оценочных средств по УП.05.01 ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы  - Комплект оценочных средств по УП.06.01 ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок  - Комплект оценочных средств по УП.07.01 ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков  - Комплект оценочных средств по ПП.07.01 ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков |
| 2 | Дифференцированный зачет | - Комплект оценочных средств по ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве  - Комплект оценочных средств по ОП.02 Физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров  - Комплект оценочных средств по ОП.03 Техническое оснащение и организации рабочего места  - Комплект оценочных средств по ОП.04 Основы калькуляции и учёта  - Комплект оценочных средств по ОП.06 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности  - Комплект оценочных средств по ОП.07 Безопасность жизнедеятельности  - Комплект оценочных средств по ПМ.01 Приготовление блюд из овошей и грибов  - Комплект оеночных средств по ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога,  теста  - Комплект оценочных средств по ПМ.03 Приготовление супов и соусов  - Комплект оценочных средств по ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы  - Комплект оценочных средств по ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы  - Комплект оценочных средств по ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд  и закусок  - Комплект оценочных средств по ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков |
| 3 | ДФК | - Комплект оценочных средств по ОДБ.01 Математика  - Комплект оценочных средств по ОДБ.02 ОБЖ  - Комплект оценочных средств по ОДП.01 Химия  - Комплект оценочных средств по ОДП.02 Родная литература  - Комплект оценочных средств по АУД.01 Профессиональное самоопределение и саморазвитие личности |

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП. 08 **Физическая культура (адаптивная)**

1. **Пояснительная записка.**\_

Рабочая программа по факультативному курсу «Адаптивная физическая культура» составлена на основе Программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VII вида под редакцией В. В. Воронковой, автор В.М.Мозговой и учебного пособия «Технология физкультурно-спортивной деятельности в адаптивной физической культуре» под ред. С.П. Евсеева.

Программа составлена на основе знаний о физическом развитии и подготовленности, психофизических и интеллектуальных возможностей учащихся с нарушениями в развитии.

для лиц с нарушением речи V вид.

На занятиях по курсу «Адаптивная физкультура» решаются следующие задачи:

* укрепление здоровья, физическое развитие, повышение работоспособности учащихся;
* коррекционная и компенсаторная работа по развитию и совершенствованию двигательных навыков и умения, физических качеств:

силы, гибкости, выносливости, быстроты, ловкости;

* профилактическая работа по формированию правильной осанки и коррекции плоскостопия в статических положениях и в движении;
* развитие чувства темпа и ритма, координация движения;
* развитие эмоциональной сферы учащихся, социализация в обществе.

Процесс занятий адаптивной физкультурой связан не только с коррекционной, но и компенсаторной и профилактической работой, а также с формированием самооценки учащихся.

Занятия по адаптивной физкультуре составлены так, что упражнения и игры, самостоятельная работа помогают учащимся корригировать сохранные возможности, компенсировать недостатки физического развития и развивать двигательные качества.

В планирование включены уроки по коррекционно-развивающим играм и стретчингу.

В связи с этим в основе обучения на уроках предусматриваются принципы:

* индивидуализации и дифференциации процесса обучения,
* коррекционная направленность обучения,
* комплексность обучения на основе прогрессивных психолого-педагогических и психолого-физиологических теорий.

Особенности уроков адаптивной физкультуры включают следующие составляющие уроков:

1. Вводная часть (5 минут). Организация группы. Настрой на занятия. Вспомнить, что изучали на прошлом уроке, и чем будем заниматься на этом. Строевые упражнения или упражнения на дыхание.

2. Подготовительная часть (5-7 минут до 15-17 минут). Различные физические упражнения развивающего характера: ходьба, бег, прыжки, перестроение.

3. Основная часть (20-30 минут). Изучается новый материал, совершенствуется пройденный.

4. Заключительная часть урока (5-7 минут). Упражнения на координацию, на равновесие, дыхательные упражнения. Учащиеся, относящиеся по состоянию здоровья к подготовительной медицинской группе, от общих занятий не освобождаются, к ним применяется индивидуальный подход.

Оценка по адаптивной физкультуре определяется в зависимости от степени овладения учащимися двигательными умениями (качество) и результатом, индивидуально.

Программа по физической культуре рассчитана на 118 часов.

Когда мы говорим о доступной среде жизнедеятельности для обучающихсяс ограниченными возможностями здоровья, то предполагаем, в том числе, доступность к духовной жизни и достижениям науки. В реализации образования очень важно, чтобы обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья могли посещать учебные заведения, учреждения дополнительного образования, спортивные залы. В системе мер социальной защиты этих обучающихся все большее значение приобретают активные формы. К ним относятся реабилитация и социальная адаптация средствами физической культуры и спорта. Среди основных целей и задач государственной политики в области реабилитации и социальной адаптации инвалидов средствами физической культуры и спорта стоит создание условий для занятий физической культурой и спортом и формирования потребностей в этих занятиях.

Существует много проблем в образовании, с которыми сталкиваются дети-инвалиды и их родители.

**2. Цели и задачи программы:**

Развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья.

Задачи программы:

- Обеспечение развития и тренировки всех систем и функций организма ребёнка через оптимальные физические нагрузки

- Формирование жизненно необходимых двигательных умений и навыков

- Содействие воспитанию нравственно-волевых качеств, развитию коммуникативной и познавательной деятельности

- Воспитание бережного отношения к своему здоровью, формирование потребности в систематических занятиях физическими упражнениями, устойчивой мотивации к здоровому образу жизни.

**Задачи программы**

Образовательные задачи:

1. Освоение системы знаний, необходимой для сознательного освоения двигательных умений и навыков.

2. Формирование и развитие жизненно необходимых двигательных умений и навыков.

3. Обучение технике правильного выполнения физических упражнений.

4. Формирование навыка ориентировки в схеме собственного тела, в пространстве.

Развивающие задачи:

1. Развитие двигательных качеств (быстроты, ловкости, гибкости, выносливсти, точности движений, мышечной силы, двигательной реакции).

2. Формирование и совершенствование двигательных навыков прикладного характера.

3. Развитие пространственно-временной дифференцировки.

4. Обогащение словарного запаса.

Оздоровительные и коррекционные задачи:

1. Укрепление и сохранение здоровья, закаливание организма учащихся.

2. Активизация защитных сил организма ребёнка.

3. Повышение физиологической активности органов и систем организма.

4. Укрепление и развитие сердечнососудистой и дыхательной системы.

5. Коррекция нарушений опорно-двигательного аппарата (нарушение осанки, сколиозы,   плоскостопия).

6. Коррекция и компенсация нарушений психомоторики (преодоление страха, замкнутого пространства, высоты, нарушение координации движений, завышение или занижение самооценки).

7. Коррекция и развитие общей и мелкой моторики.

8. Обеспечение условий для профилактики возникновения вторичных отклонений в состоянии здоровья.

Воспитательные задачи:

1. Воспитание чувства внутренней свободы, уверенности в себе, своих силах и возможностях.

2. Воспитание нравственных и морально-волевых качеств и навыков осознанного отношения к самостоятельной деятельности, смелости, настойчивости.

3. Воспитание устойчивого интереса к занятиям физическими упражнениями.

4. Формирование у обучающихся осознанного отношения к своему здоровью и мотивации к здоровому образу жизни.

Ожидаемый результат:

Повышение реабилитационного потенциала детей с ОВЗ через коррекцию физического развития. Развитие и поддержание интереса занятиями адаптивной физкультурой как образа жизни.

В ходе реализации программы оценивается уровень физического развития, развитие координации движений. Формами подведения итогов реализации программы являются:

- включенное наблюдение за обучающимися в процессе учебно-тренировочных занятий;

- проверка выполнения отдельных упражнений;

- выполнение установленных для каждого индивидуально заданий.

Средства, используемые при реализации программы:

1. физические упражнения;

2. корригирующие упражнения;

3. коррекционные подвижные игры, элементы спортивных игр;

4. материально-технические средства адаптивной физической культуры: спортивные тренажеры, спортивный инвентарь;

5. наглядные средства обучения.

Необходимо выделить следующие направления использования метода практических упражнений:

1. выполнение упражнения по частям, изучая каждую фазу движения отдельно, а затем объединяя их в целое;

2. выполнение движения в облегчённых условиях;

3. выполнение движения в усложнённых условиях (например, использование дополнительных отягощений -гантели 0,5кг, сужение площади опоры при передвижении и т.д.);

4. использование сопротивлений (упражнения в парах, с резиновыми амортизаторами и т.д.),

5. использование ориентиров при передвижении (звуковые, осязательные, обонятельные и др.),

6. использование имитационных упражнений,

7. подражательные упражнения,

8. использование при ходьбе, беге лидера,

9. использование страховки, помощи и сопровождения, которые дают уверенность ребёнку при выполнении движения,

10. использование изученного движения в сочетании с другими действиями (например: ведение мяча в движении с последующим броском в цель и др.),

11. изменение исходных положений для выполнения упражнения (например, сгибание и разгибание рук в упоре лёжа от гимнастической скамейки или от пола),

12. изменение внешних условий выполнения упражнений (на повышенной опоре, на мяче и т.д.),

13. изменение в процессе выполнения упражнений таких характеристик как темп, ритм, скорость, направление движения, амплитуда, траектория и т.д.,

14. изменение эмоционального состояния (бег в эстафетах, в подвижных играх, выполнение упражнений с речитативами, различным музыкальным сопровождением и др.)

Метод дистанционного управления (относится к методу слова), он предполагает управление действиями ребёнка на расстоянии посредством команд; Метод наглядности занимает особое место, наглядность является одной из специфических особенностей использования методов обучения в процессе ознакомления с предметами и действиями.

Метод стимулирования двигательных действий.

Анализ и оценка выполнения движений способствует сознательному выполнению физических упражнений. Правильность выполнения оценивается путём наблюдения и указаний, анализа в процессе занятия. Начинать занятия можно с любого периода, учитывая индивидуальные особенности детей. Использовать программу адаптивной физической культуры можно и в других возрастных группах, меняя дозировку, нагрузку, подбирая упражнения и игры с учетом психофизиологических особенностей детей.

**Планируемые результаты**:

- повышение реабилитационного потенциала через коррекцию физического развития. Развитие и поддержание интереса занятиями адаптивной физкультурой как образа жизни.

В ходе реализации программы оценивается уровень физического развития, развитие координации движений.

Формами подведения итогов реализации программы являются:

- включенное наблюдение за обучающимися в процессе занятий;

- проверка выполнения отдельных упражнений;

- выполнение установленных заданий.

Для более успешной и эффективной работы по программе устанавливаются связи с сотрудниками Центра и родителями. Программа «Адаптивная физкультура» включает методические рекомендации по ЛФК и разделы образовательной программы «Общая физическая подготовка», для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

К специфическим принципам работы по программе «Адаптивная физкультура» относятся:

1. Создание мотивации;

2. Согласованность активной работы и отдыха;

3. Непрерывность процесса;

4. Необходимость поощрения;

5. Социальная направленность занятий;

6. Активизации нарушенных функций;

7. Сотрудничество с родителями;

8. Воспитательная работа.

## Содержание программы

**Раздел 1. Основы теоретических знаний**

Среди теоретических знаний, предлагаемых в программе, можно выделить вопросы по истории физической культуры и спорта, личной гигиене, основам организации и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями. В свою очередь, материал по способам двигательной деятельности предусматривает обучение школьников элементарным умениям самостоятельно контролировать физическое развитие и физическую подготовленность, оказывать доврачебную помощь при легких травмах. Овладение этими умениями соотносится в программе с освоением школьниками соответствующего содержания практических и теоретических разделов. К формам организации занятий по физической культуре в начальной школе относятся разнообразные уроки физической культуры, физкультурно-оздоровительные мероприятия в режиме учебного дня и самостоятельные занятия физическими упражнениями. Для более качественного освоения предметного содержания настоящей программы рекомендуется уроки физической культуры подразделять на три типа: с образовательно-познавательной, образовательно-предметной и образовательно-тренировочной направленностью.

## Раздел. 2. Профилактика заболеваний и травм рук

При утрате нижних конечностей или недостатке из работы, восполняя утрату подвижности и силы ног, компенсаторно развивается плечевой пояс. В то же время постоянная опора на руки предрасполагает к заболеваниям и травмам. Они вызываются в большинстве случаев мышечным перенапряжением, несбалансированностью движений разных групп мышц и потерей их эластичности. Как известно, любое движение в суставе обязано работе двух противодействующих групп мышц, называемых мышцами-антагонистами. Например, разгибание локтевого сустава требует одновременного сокращения трицепса и растяжения бицепса, а сгибание руки в локте — наоборот. Мышечная несбалансированность как раз и возникает, когда мышцы-антагонисты развиты не в равной степени. Это ставит под угрозу целостность суставов и усиливает риск получить другие травмы, в том числе растяжение сухожилий.

**Раздел 3. Дыхательные упражнения**

Болезни органов дыхания относят к наиболее частой патологии. При этих заболеваниях не только развиваются соответствующие изменения в дыхательных путях и легочной ткани, но и существенным образом изменяется функция дыхания, а также наблюдаются нарушения деятельности других органов и систем. Всем известно, что важным средством тренировки дыхательного аппарата являются дыхательные упражнения. На своих уроках адаптивной физической культуры, чтобы достичь высокой эффективности и экономичности дыхательного аппарата при выполнении упражнений, я использую метод управления дыханием. Нужно, чтобы каждая фаза дыхания (вдох или выдох) строго соответствовала определенной фазе движения. Задача сложная, но необходимая.

Под специальными навыками понимается:

1 - умение управлять актами вдоха и выдоха по длительности и скорости их выполнения, т.е. произвольно удлинять или укорачивать, ускорять или замедлять вдох и выдох;

2 - хорошее владение навыком прерывистого дыхания;

3 - умение задерживать дыхание на определенное время;

4 - умение воспроизводить заданную величину жизненной емкости легких, т. е. произвольно управлять объемом вдоха и выдоха;

5 - владение навыками различных типов дыхания - грудным, брюшным или диафрагмальным и смешанным.

**Раздел 4. Упражнения на координацию**

Упражнения на координацию позволяют постепенно и всесторонне подойти к вопросу освоения пространства и умения координировать свои действия в этом пространстве. А тренировка сознания позволяет подготовить прочную базу для изучения более сложных комплексов и медитативных упражнений. Кроме общеоздоровительного эффекта, стимуляции деятельности нервной системы, сохранения гибкости суставов и укрепления мышц, упражнения на равновесие и координацию способствуют выработке устойчивости при опоре на малую площадь, что невозможно без внутреннего спокойствия и сосредоточенности.

**Раздел 5. Упражнения на мышцы брюшного пресса**

Сильные и хорошо развитые мышцы живота имеют не только эстетическое значение. Слабые и дряблые мускулы не выдерживают давления внутренних органов, особенно при натуживании, что приводит к нарушению осанки. На животе легко откладывается жир, усугубляя все негативные последствия, вызванные слабостью брюшной стенки. Тренированные же мышцы обеспечивают фиксацию внутренних органов, правильную осанку, красивый внешний вид, а также способствуют эффективному выполнению профессиональной деятельности, связанной с физическими нагрузками.

**Раздел 6. Упражнения на гибкость**

«Запас гибкости» (а точнее сказать, «резервная растяжимость»), позволяет в пределах соблюдаемой амплитуды движения свести к минимуму сопротивление растягиваемых мышц, благодаря чему движения выполняются без излишнего напряжения, более экономично.

**Кроме того, резервная растяжимость служит гарантией против травм.**

Физиологическое значение упражнений на растягивание заключается в том, что при достижении и удержании определенной «растянутой» позы в мышцах активизируются процессы кровообращения и обмена веществ. Упражнения на подвижность в суставах позволяют сделать мышцы более эластичными и упругими (повысить «неметаболическую» силу), увеличивают мобильность суставов.

Это способствует повышению координации движений, увеличивает работоспособность мышц, улучшает переносимость нагрузок и обеспечивает, как уже говорилось выше, профилактику травматизма.

Поскольку при растягивающих упражнениях улучшается кровообращение мышц, данный вид упражнений является эффективным средством, ускоряющим процессы восстановления после объемных и скоростно-силовых нагрузок, за счет удаления из организма продуктов метаболического обмена (шлаков).

**Раздел 7. Элементы спортивных игр**

Необходимо включать в разработку программы адаптивной физической культуры элементы спортивных игр.

Выполнение элементарных движений:

- подачи и передачи мяча в волейболе;

- отбивание мяча кулаком, коленями, здоровой ногой в футболе

- метание мяча на дальность и меткость и др.

|  |  |
| --- | --- |
| **Видучебнойработы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 177 |
| **Обязательнаяа удиторная учебная нагрузка (всего)** | 118 |
| В том числе: |  |
| Практическая работа | 110 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 59 |
| Итоговая аттестация проводится в форме зачета. | |

Первый год обучения

Учебно-тематический план

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Темы | Количество часов по программе | | Описание примерного содержания занятий |
| Теория | Практика |
| 1 | 1.1.Техника Безопасности. Здоровый образ жизни | 4 |  | Теоретические основы  В процессе уроков |
| 2 | 2.1. Упражнения на расслабление мускулатуры плечевого пояса.  2.2. Упражнения на тонизацию и активную работу плечевым поясом  2.3. Упражнения на согласованность работы рук и ног.  2.4. Силовые упражнения на мышцы плечевого пояса | - | 20 | Следить за тонусом мускулатуры.  Упражнения с отягощениями. |
| 3 | Дыхательные упражнения | **-** | 4 | Дыхательные упражнения и релаксация |
| 4 | Упражнения на координацию |  | 12 | Упражнения на равновесие и меткость |
| 5 | Упражнения на мышцы брюшного пресса |  | 8 | Выполнение упражнений на мышцы всех отделов брюшного пресса |
| 6 | Упражнения на гибкость |  | 8 | Выполнение различных упражнений на растяжение мышц и связок |
| 7 | Элементы спортивных игр  - футбол;  - волейбол. | **-** | 6 | Выполнение подачи и передачи мяча.  Отбивание мяча руками, коленями, стопами |
| итого | | | 60+30=90 |  |

Второй год обучения

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | темы | Количество часов по программе | | Описание примерного содержания занятий |
| Теория | Практика |  |
| 1 | 1.1.Техника Безопасности. Здоровый образ жизни. | 4 |  | Теоретические основы  В процессе уроков |
| 2 | 2.1. Упражнения на расслабление мускулатуры плечевого пояса.  2.2. Упражнения на тонизацию и активную работу плечевым поясом  2.3. Упражнения на согласованность работы рук и ног.  2.4. Силовые упражнения на мышцы плечевого пояса. | - | 20 | Следить за тонусом мускулатуры.  Упражнения с отягощениями. |
| 3 | Дыхательные упражнения. | **-** | 4 | Дыхательные упражнения и релаксаци |
| 4 | Упражнения на координацию |  | 12 | Упражнения на равновесие и меткость |
| 5 | Упражнения на мышцы брюшного пресса |  | 8 | Выполнение упражнений на мышцы всех отделов брюшного пресса |
| 6 | Упражнения на гибкость |  | 6 | Выполнение различных упражнений на растяжение мышц и связок |
| 7 | Элементы спортивных игр  - футбол;  -волейбол. | **-** | 6 | Выполнение подачи и передачи мяча  Отбивание мяча руками, коленями, стопами |
| **итого** | | 58+29=87 | |  |

**Перечень информационно-методического обеспечения**

**Список использованных источников:**

1. Возрастная и педагогическая психология / Сост. М.О. Шуаре. - М., 2019.

2. Выготский Л.С. Педагогическая психология. - М., 2019.

3. Гончарова М.Н., Гринина А.В., Мирзоева И.И. Реабилитация детей с заболеваниями и повреждениями опорно-двигательного аппарата. - Л.: «Медицина», 2018.

4. Грехнев В.С. Культура педагогического общения. - М., 2018.

5. Загуменнов, Ю.Л. «Инклюзивное образование: создание равных возможностей для всех учащихся» - Минская школа сегодня. - 2018. - № 6.

6. Левченко И.Ю., Приходько О.Г. Технологии обучения и воспитания детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Учебное пособие. Издательство «ACADEMA», М., 2017.

7. Лечебная физическая культура: Справочник / Под ред. Проф. В.А.Епифанова. М.: Медицина, 2014.

8. Литош Н.Л., Адаптивная физическая культура: Психолого-педагогическая характеристика детей с нарушениями в развитии: Учебное пособие. - М.: СпортАкадемПресс, 2018.

9. Матвеев Л.П., Теория и методика физической культуры: Учеб. Для институтов физической культуры. — М.: Физкультура и спорт, 2018.

Оборудование:

1. Футбольный мяч

2. Волейбольный мяч

3. Гимнастические коврики

4. Малый мяч

5. Фитбол (гимнастический мяч)

6. Гантели (2, 3, 4 кг)

7. Гриф и блины для штанги, крепления.

**Приложения**

В упражнениях с 1 по 6 исходное положение (и.п.) - основная стойка (о.с.).

1. Попеременно подни­мать руки с гантелями пе­ред собой до уровня плеч.

2. Подъем рук через сто­роны вверх до уровня плеч.

3. Подъем рук через сто­роны вверх над головой.

4. При наклоне туловища вперед отводить руки в сто­роны.

5. В положении стоя попеременный жим ганте­лей.

6. Круговые движения руками с отягощением. Уп­ражнение способствует хо­рошему развитию всех голо­вок дельтовидных мышц.

7. В положении сидя по­переменный жим гантелей.

8. Лежа на животе на скамье, отведение рук с гантелями в стороны.

9. В положении лежа на боку отводить руку в сторону.

10. В положении лежа на боку на гимнастической (го­ризонтальной) скамье под­нимать руку на уровень плеча.

11. Лежа на скамье на животе, подъем рук вперед-вверх.

12. Лежа на скамье на груди, поднять гантели. Локти прижаты к бокам. Имитация гребли.

13. Из того же исходного положения поднять гантели на прямых руках, разводя их в стороны и сводя лопатки, имитируя взмахи крыльями.

14. Круговые движения влоктевых суставах рук с гантелями.

15. Руки с гантелями над головой. Разводя руки вниз и в стороны, гантели опускаем за голову на плечи.

16. С гантелями отведение рук в стороны, ладони направлены вперед от себя.

17. Для разгибателей рук — трицепсов. С гантелями разгибание рук в локтевом суставе вверх.

18. Для дельтовидных мышц, поднимающих руки в стороны. С гантелями разведение рук в стороны. Руки поднимаются ладонями книзу.

**Примерный комплекс дыхательных упражнений**

1. Сделать полный выдох, набрать воздух медленно через нос, следя за тем, чтобы передняя брюшная стенка все больше выдавалась вперед (набирать воздух свободно, не напрягаясь). При этом диафрагма уплощается, увеличивая объем легких, грудная клетка расширяется. Вдыхать и выдыхать плавно, избегая толчков.

2. Сделать выдох и, когда появится желание вдохнуть, с закрытым ртом сделать глубокий, без напряжения вдох носом. Затем пауза (задержать грудную клетку в расширенном состоянии). Сделать полный выдох, медленно и плавно выпуская воздух через нос. Пауза.

3. После выдоха начать дыхание через нос, следя, правильно ли работают диафрагма, нижние ребра и мышцы живота, спокойны ли плечи. Выдержав паузу, начать постепенный, плавный выдох через узкое отверстие, образованное губами. При этом должно возникнуть ощущение, будто струя воздуха является продолжением воздушного потока, идущего от диафрагмы. Необходимо следить за тем, чтобы не было напряжения в верхней части грудной клетки и шее. При ощущении напряжения следует, расслабившись, медленно покачать головой вправо-влево, вперед-назад, по кругу.

4. Исходное положение (далее – и. п.) – лежа на спине. По инструкции ребенок медленно поднимает одну руку (правую, левую), ногу (левую, правую), затем две конечности одновременно на вдохе и удерживает в поднятом положении во время паузы; медленно опускает на выдохе; расслабляется во время паузы. После этого упражнение выполняется лежа на животе.

5. И. п. – сидя, спина прямая. Поднимать руки вверх над головой с вдохом и опускать вниз перед собой с выдохом, немного сгибаясь при этом.

**Упражнения на координацию**

**Упражнение 1. Пространство**

И. П.- стоя на ноге, руки свободно опущены вниз. Вдох: приподнимаем не здоровую ногу, одновременно руки сгибаются в локтях и кисти рук поднимаются на уровень груди.

Выдох: руки разводятся в стороны.

**Упражнение 2. Равновесие**

И. П.- то же. Вдох: занимаем первую позицию предыдущего упражнения. Выдох: корпус наклоняется вперед, руки вытягиваются вперед.

Вдох: переход к прежней позиции (руки поставить на пол). Выдох: возвращение в исходное положение. Затем упражнение повторяется с противоположной стороны.

**Упражнение 3. Дуновение ветра**

И. П.- то же. Выдох: руки производят круговое вращательное движение вправо-вверх-влево-вниз, а затем вместе с правой ногой отводятся вправо, при этом нога полностью выпрямляется в коленном суставе. Вдох: переход к прежней позиции. Выдох: возвращение в исходное положение. Затем упражнение выполняется с противоположной стороны.

**Упражнение 4. Полсвета**

Особенностью данного упражнения является объединение трех предыдущих упражнений в единое целое. Из исходного положения упражнения выполняются последовательно с общим промежуточным положением. Упражнение можно выполнять несколько раз.

**Упражнение 5. Палочник**

1. И. П.- лечь на пол, поднять ногу и корпус вверх, упираясь руками в поясницу, а локти поставив на пол. Подержать это положение, медленно считая до десяти, затем опустить корпус на пол.

2. Проделав то, что описано в варианте 1, удерживая корпус в вертикальном положении, отпустить руки от поясницы и, положив их на пол, удерживать равновесие в таком положении. Досчитав до десяти, опустить корпус на пол.

3. Проделав то, что написано в варианте 2, удерживая корпус в вертикальном положении, поднять руки и расположить их вдоль корпуса и ног - в положение "руки по швам", удерживая равновесие за счет опоры на шею и плечи. Стоять в таком положении, считая до десяти, затем опустить корпус на пол.

**Упражнение 7. Уголок**

Сидя на стуле (спина прямая, шея выпрямлена, взгляд вперед), взяться руками за боковой край сиденья (обеими руками), ноги поднять параллельно полу и, удерживая их в таком положении сделать дыхательное упражнение

**Упражнение 8. Журавль**

Л. П.- стоя на ноге, руки разведены в стороны. Вдох: дыхание нижнее. На выдохе производим медленный наклон вперед, стараясь наклониться как можно ниже. Движение вниз заканчивается одновременно с выдохом. На вдохе - выпрямляемся и выходим в исходное положение.

**Упражнение 12. Неваляшка**

И. П.- сидя. Взять рукой наружный край стопы, и, удерживая равновесие, сидя на ягодицах, отвести ногу в стороны, стараясь полностью разогнуть ногу в коленном суставе. При этом необходимо стараться не заваливаться назад.

Упражнение выполняется от 3-4 до 10-12 раз, удерживая равновесие от 2-3 секунд до 10-15 секунд. Тип дыхания - нижнее.

**Упражнение 17. Краб**

И. П.- сидя и опираясь ногой и рукой об пол. Отрываем ягодицы от пола, оставаясь на трех точках опоры, и удерживаем равновесие.

**Упражнения для мышц пресса**

1. **Скручивание.** Это упражнение для верхнего пресса выполняется в положении лежа, при этом нога согнута в колене, локти разведены в стороны, а руки находятся за шеей. Медленно поднимаем верхнюю часть туловища. Также медленно опускаемся в исходное положение. Поясница должна плотно прижиматься к полу на протяжении всего упражнения.

2. **Диагональное скручивание.** В этом упражнении для косых мышц пресса исходное положение будет таким же, как и в первом. Делать скручивание следует так, чтоб левым локтем касаться правого колена, а правым тянуться ко второй ноге. Выполнять такие упражнения для косых мышц пресса надо на каждую сторону по 10 раз в три подхода.

3. **Обратное скручивание.** Исходное положение – руки вдоль тела, лёжа на спине. Напрячь мышцы пресса и поднять ногу. При достижении наибольшего возможного напряжения брюшных мышц, очень медленно возвратиться в исходное положение. 12 повторов в 3 подхода.

4. **Двойное скручивание.** И.п. Лежа на спине, ногу согнуть под углом 45 градусов в колене, а руки за голову. Поднять ногу и голову, медленно двигать их друг другу навстречу. Также медленно возвратиться в исходное положение. 15 раз в три подхода.

5. **«Поднимаем ногу».** Лежа на спине, ноги прямые, а руки находятся вдоль туловища. Поднять прямую ногу таким образом, чтобы с туловищем они составляли прямой угол.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | К/ч | ЗУН | Словарь.  Работа по социализации | Коррекционная работа | Индивидуальная работа для разных групп обученности |
|  | | | | | | |
| Коррекционно-развивающие игры – 4 часа | | | | | | |
| 1. | Техника безопасности на занятиях. Игры с элементами общеразвивающих упражнений «Через обруч», «Прыжки по полоскам», «Второй лишний» | 2 | Знать: зачем надо заниматься физкультурой, что разрешено и не разрешено на уроках адаптивной физкультуры.  Уметь: объяснить одно правило игры.найти ошибки у себя и товарища и объяснить их. | Соблюдение всех правил по технике безопасности. | Коррекция зрительного, слухового восприятия, мыслительной деятельности. Коррекция эмоционально-волевой сферы, памяти через повторения правил игры. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |
| 2. | Игры с элементами бега «Бег с флажками», «Перебежки с выручкой». | 2 | Знать: как укреплять мышцы и кости, зачем соблюдать правила безопасности при выполнении физических упражнений по растягиванию. Уметь: объяснить одно правило игры. Найти ошибки у себя и товарища и объяснить их. | Коллективные и индивидуальные действия. | Коррекция пространственной ориентировки, координации движений, эмоционально-волевой сферы. | Подача повторной инструкции. |
| Гимнастика – 4часа | | | | | | |
| 3. | Виды гимнастики. Техника безопасности. Комплекс упражнений на растягивание.  РК.  «Достижения учащихся на Специальной олимпиаде» | 2 | Знать: как укреплять мышцы и кости, зачем соблюдать правила безопасности при выполнении физических упражнений по растягиванию. Уметь: выполнять 5-6 упражнений по растягиванью. | Соблюдение всех правил по технике безопасности. Соблюдение ритма движений, точности, темпа работы. | Коррекция зрительного, слухового восприятия, мыслительной деятельности через разучивание упражнений. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |
| 4. | Упражнения на растягивание, дыхательные упражнения, упражнения на расслабление. | 2 | Знать: как укреплять мышцы и кости, зачем соблюдать правила безопасности при выполнении физических упражнений по растягиванию.  Уметь: выполнять 5-6 упражнений по растягиванию. | Коллективные действия при выполнении упражнений. | Коррекция временной ориентации, крупной моторики, движений рук. | Подача повторной инструкции. Координация движений. |
| Коррекционно-развивающие игры – 4часа | | | | | | |
| 5. | Игры с элементами прыжков: «Удочка», «Прыжок за прыжком». | 2 | Знать: как укреплять мышцы и кости, зачем соблюдать правила безопасности во время проведения игр. Уметь: объяснить одно правило игры.найти ошибки у себя и товарища и объяснить их. | Соблюдение правил игры. Индивидуальные и коллективные виды деятельности. | Коррекция пространственной ориентации, координация движений при выполнении упражнений. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |
| 6. | Игры с элементами метания предметов «Подвижная цель», «Точно в цель». | 2 | Знать: как укреплять мышцы и кости, зачем соблюдать правила безопасности во время проведения игр. Уметь: объяснить одно правило игры. Найти ошибки у себя и товарища и объяснить их. | Соблюдение всех правил по технике безопасности. Выполнение точных движений. | Коррекция зрительного восприятия, мелкой моторики при выполнении упражнений с мячом. | Подача повторной инструкции. Координация движений. |
| Гимнастика - 4 часа | | | | | | |
| 7. | Парные упражнения на растяжение. Брюшное и грудное дыхание. Упражнения на расслабление. | 2 | Знать: зачем надо дышать грудью и животом, расслабляться. Уметь: выполнить брюшное и грудное дыхание. | Совместные действия при выполнении упражнений | Коррекция зрительного, слухового восприятия, мыслительной деятельности. Коррекция эмоционально-волевой сферы. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |
| 8. | Комплекс упражнений на растягивание. Дыхательные упражнения. | 2 | Знать: зачем надо дышать грудью и животом, расслабляться. Уметь: выполнить брюшное и грудное дыхание. | Выполнение точных, ритмичных движений. | Коррекция слухового восприятия и внимания через упражнения по сигналу учителя. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |
| 9 | Комплекс упражнений на растягивание. | 2 | Знать: зачем надо дышать грудью и животом, расслабляться. Уметь: выполнить брюшное и грудное дыхание. | Выполнение точных, ритмичных движений. | Коррекция слухового восприятия и внимания через упражнения по сигналу учителя. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |
|  | | | | | | |
| Коррекционно-развивающие игры – 4 часа | | | | | | |
| 10. | Игра на развитие физических качеств – быстроты: «Перебежки с выручкой».  РК. Знаменитые хоккеисты Магнитогорска. | 2 | Знать: как укреплять мышцы и кости, зачем соблюдать правила безопасности во время проведения игр. Уметь: объяснить одно правило игры. Найти ошибки у себя и товарища и объяснить их. | Учить выполнять индивидуальные и коллективные действия в процессе игры. | Коррекция пространственной ориентации через ориентировку по залу во время игры. Коррекция мыслительных действий через повторение правил игры. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |
| 11. | Игра на развитие физических качеств – ловкости: «Падающая палка». | 2 | Знать: как укреплять мышцы и кости, зачем соблюдать правила безопасности во время проведения игр. Уметь: объяснить одно правило игры. Найти ошибки у себя и товарища и объяснить их. | Учить следовать командам и соблюдать правила игры. | Коррекция внимания и координации движений. Развитие быстроты реакции. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |
| Гимнастика – 4часа | | | | | | |
| 12. | Комплекс упражнений на растягивание. Дыхательные упражнения. Игры на внимание. | 2 | Знать: зачем надо дышать грудью и животом, расслабляться. Уметь: выполнить брюшное и грудное дыхание. | Учить точно выполнять движения. | Коррекция внимания через выполнение игровых упражнений. Воспитание ответственности и самостоятельности. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |
| 13. | Комплекс упражнений на растягивание в парах. Игры на развитие гибкости. | 2 | Знать: как укреплять мышцы и кости, зачем соблюдать правила безопасности при выполнении физических упражнений по растягиванию.  Уметь: выполнять 5-6 упражнений по растягиваню. | Учить чередовать темп и ритм работы в любом виде деятельности. | Коррекция гибкости, моторики. Коррекция мышления, эмоционально-волевой сферы через повтор упражнений, анализ и исправление ошибок. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |
| Коррекционно-развивающие игры –6 часа | | | | | | |
| 14. | Игра на развитие силы «Зайцы и моржи» | 2 | Знать: как укреплять мышцы и кости, зачем соблюдать правила безопасности во время проведения игр. Уметь: объяснить одно правило игры. Найти ошибки у себя и товарища и объяснить их | Учить следовать командам и соблюдать правила игры. | Коррекция моторики и пространственной ориентации. Воспитание выносливости и самостоятельности. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |
| 15. | ЗАЧЕТ Игра на развитие силы «Перетягивание в парах». | 2 | Знать: как укреплять мышцы и кости, зачем соблюдать правила безопасности во время проведения игр. Уметь: объяснить одно правило игры. Найти ошибки у себя и товарища и объяснить их | Развитие силы и выносливости как необходимого качества в любом виде деятельности. | Коррекция пространственной ориентации через ориентировку по залу во время игры. Коррекция речи и мышления через повторения правил игры. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |
| 16. | Игра на развитие выносливости «Гонки с выбыванием». | 2 | Знать: как укреплять мышцы и кости, зачем соблюдать правила безопасности во время проведения игр. Уметь: объяснить одно правило игры. Найти ошибки у себя и товарища и объяснить их | Учить выполнять индивидуальные и коллективные действия в процессе игры. | Коррекция эмоционально-волевой сферы через привитие правил поведения в игре. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |
| Гимнастика – 4часа. | | | | | | |
| 17. | Комплекс упражнений на растягивание  Упражнения на осанку: корригирующая ходьба с различным положением рук.  Дыхательные упражнения. | 2 | Знать: как укреплять мышцы и кости, зачем соблюдать правила безопасности при выполнении физических упражнений по растягиванию. Уметь: выполнять 5-6 упражнений по растягиваню. выполнить брюшное и грудное дыхание. | Учить правильному дыханию и правильному положению тела, необходимому для различных видов деятельности. | Коррекция моторики, координации движений через выполнение упражнений. Воспитание самостоятельности и осознанности выполняемых действий. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |
| 18. | Комплекс упражнений в парномстретчинге.  Игры на развитие гибкости «Передача мячей». | 2 | Знать: как укреплять мышцы и кости, зачем соблюдать правила безопасности при выполнении физических упражнений по растягиванию.  Уметь: выполнять 5-6 упражнений по растягиваню. | Учить выполнять действия индивидуально и в парах. Гибкость как необходимое качество работы всего организма. | Коррекция гибкости, моторики. Коррекция мышления, эмоционально-волевой сферы через повтор упражнений, анализ и исправление ошибок. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |
| Коррекционно-развивающие игры – 4 часа. | | | | | | |
| 19. | Коррекционно-развивающие игры на развитие быстроты «Рывок за мячом».  РК. Магнитогорские баскетболисты. | 2 | Знать: как укреплять мышцы и кости, зачем соблюдать правила безопасности во время проведения игр. Уметь: объяснить одно правило игры.найти ошибки у себя и товарища и объяснить их | Учить следовать командам и соблюдать правила игры. | Коррекция пространственной ориентации, зрительного восприятия, мышления и памяти через повтор правил, соблюдений их в игре. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |
| 20. | Коррекционно-развивающие игры на развитие силы «Вытолкни из круга». Дыхательные упражнения, упражнения на расслабление. | 2 | Знать: как укреплять мышцы и кости, зачем соблюдать правила безопасности во время проведения игр. Уметь: объяснить одно правило игры. Найти ошибки у себя и товарища и объяснить их, выполнить брюшное и грудное дыхание. | Учить выполнять индивидуальные и коллективные действия в процессе игры. | Коррекция эмоционально-волевой сферы через игровую деятельность, выполнение различных игровых ролей. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |
| Гимнастика – 16час. | | | | | | |
| 21. | Комплекс упражнений на растягивание. Корригирующая ходьба. Дыхательные упражнения. | 2 | Знать: как укреплять мышцы и кости, зачем соблюдать правила безопасности при выполнении физических упражнений по растягиванию.  Уметь: выполнять 5-6 упражнений по растягиванию. Выполнить брюшное и грудное дыхание. | Учить правильному дыханию, необходимому для различных видов деятельности. Учить чередовать темп. | Коррекция памяти через разучивание и выполнение упражнений. Воспитание самостоятельности и осознанности выполняемых действий. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |
| 22 | Комплекс упражнений на растягивание в парах. Упражнения на осанку и профилактику плоскостопия. | 2 | Знать: как укреплять мышцы и кости, зачем соблюдать правила безопасности при выполнении физических упражнений по растягиванию.  Уметь: выполнять 5-6 упражнений по растягиванию.выполнить брюшное и грудное дыхание. | Учить правильному дыханию, необходимому для различных видов деятельности. Учить чередовать темп. | Коррекция памяти через разучивание и выполнение упражнений. Воспитание самостоятельности и осознанности выполняемых действий. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |
| 23 | Коррекционно-развивающие игры на развитие выносливости «Хоккей руками» грудное и брюшное дыхание. | 2 | Знать: как укреплять мышцы и кости, зачем соблюдать правила безопасности во время проведения игр. Уметь: объяснить одно правило игры. Найтиошибки у себя и товарища и объяснить их | Учить следовать командам и правилам игры. | Коррекция пространственной ориентации, зрительного восприятия, внимания через следование правилам игры. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |
| 24 | Коррекционно-развивающие игры на развитие ловкости «Защита укреплений». Упражнения на коррекцию осанки. | 2 | Знать: как укреплять мышцы и кости, зачем соблюдать правила безопасности во время проведения игр. Уметь: объяснить одно правило игры. Найти ошибки у себя и товарища и объяснить их | Учить следовать командам и правилам игры. | Коррекция пространственной ориентации, зрительного восприятия, внимания через следование правилам игры. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |
| 25 | Коррекционно-развивающие игры на развитие ловкости «Гонка мячей». Упражнения на коррекцию плоскостопия. | 2 | Знать: как укреплять мышцы и кости, зачем соблюдать правила безопасности во время проведения игр. Уметь: объяснить одно правило игры. Найти ошибки у себя и товарища и объяснить их | Учить следовать командам и правилам игры. | Коррекция пространственной ориентации, зрительного восприятия, внимания через следование правилам игры. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |
| 26 | Комплекс упражнений на растягивание. Корригирующая ходьба. Дыхательные упражнения. | 2 | Знать: как укреплять мышцы и кости, зачем соблюдать правила безопасности при выполнении физических упражнений по растягиванию.  Уметь: выполнять 5-6 упражнений по растягиванию.выполнить брюшное и грудное дыхание. | Учить правильному дыханию, необходимому для различных видов деятельности. Учить чередовать темп. | Коррекция памяти через разучивание и выполнение упражнений. Воспитание самостоятельности и осознанности выполняемых действий. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |
| 27. | Коррекционно-развивающие игры на развитие внимания "Запрещенное движение". Упражнения по коррекции правильной осанки. | 2 | Знать: как укреплять мышцы и кости, зачем соблюдать правила безопасности во время проведения игр. Уметь: объяснить одно правило игры. Найти ошибки у себя и товарища и объяснить их | Учить следовать командам и правилам игры. | Коррекция пространственной ориентации, зрительного восприятия, внимания через следование правилам игры. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |
| 28. | Коррекционно-развивающие игры на развитие быстроты "Сбей городок". Упражнения на профилактику плоскостопия. | 2 | Знать: как укреплять мышцы и кости, зачем соблюдать правила безопасности во время проведения игр. Уметь: объяснить одно правило игры. Найтиошибки у себя и товарища и объяснить их | Учить выполнять индивидуальные и коллективные действия в процессе игры. | Коррекция эмоционально-волевой сферы через игровую деятельность, выполнение различных игровых ролей. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |
| Гимнастика - 4 часа. | | | | | | |
| 29. | Комплекс упражнений на растягивание дыхательные упражнения.  Упражнения на расслабления.  РК | 2 | Знать: как укреплять мышцы и кости, зачем соблюдать правила безопасности при выполнении физических упражнений по растягиванию.  Уметь: выполнять 5-6 упражнений по растягиванию. Выполнять расслабление. | Учить правильному дыханию и чередованию нагрузки и отдыха для различных видов деятельности. | Коррекция моторики, координации движений через выполнение упражнений. Воспитание самостоятельности и осознанности выполняемых действий. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |
| 30. | Комплекс упражнений в парномстретчинге. Упражнения на расслабление. | 2 | Знать: как укреплять мышцы и кости, зачем соблюдать правила безопасности при выполнении физических упражнений по растягиванию.  Уметь: выполнять 5-6 упражнений по растягиванию. Выполнять расслабление. | Учить выполнять действия индивидуально и в парах. | Коррекция слухового, зрительного и пространственного восприятия, мышления, эмоционально-волевой сферы через повтор упражнений, анализ и исправление ошибок. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |
| Коррекционно-развивающие игры - 4 часа. | | | | | | |
| 31. | Коррекционно-развивающие игры на развитие быстроты "Бегуны".  Грудное и брюшное дыхание. | 2 | Знать: как укреплять мышцы и кости, зачем соблюдать правила безопасности во время проведения игр. Уметь: объяснить одно правило игры. Найти ошибки у себя и товарища и объяснить их | Учить выполнять действия индивидуально и в парах, соблюдать правила. | Коррекция пространственной ориентации, зрительного восприятия, мышления и памяти через повтор правил, соблюдении их в игре. Воспитание дисциплинированности и осознанности при выполнение действий. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |
| 32. | Коррекционно-развивающие игры на развитие выносливости "Круг за кругом". Упражнения на расслабление, дыхательные упражнения. | 2 | Знать: как укреплять мышцы и кости, зачем соблюдать правила безопасности во время проведения игр. Уметь: объяснить одно правило игры. Найти ошибки у себя и товарища и объяснить их выполнить брюшное и грудное дыхание. | Учить следовать командам и соблюдать правила игры, исправлять ошибки. | Коррекция эмоционально-волевой сферы через игровую деятельность, выполнение различных игровых ролей. Коррекция мышления через анализ выполненных действий, закрепление правильного движения. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |
| Гимнастика 4 часа | | | | | | |
| 33. | Комплекс упражнений в парномстретчинге.  Упражнения на профилактику плоскостопия. | 2 | Знать: как укреплять мышцы и кости, зачем соблюдать правила безопасности при выполнении физических упражнений по растягиванию.  Уметь: выполнять 5-6 упражнений по растягиванию. Выполнять расслабление. | Учить выполнять индивидуальные и коллективные действия, необходимые в процессе любой деятельности. | Коррекция гибкости, моторики. Коррекция мышления эмоционально-волевой сферы через повтор упражнений, анализ и исправление ошибок. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |
| 34. | Комплекс упражнений на растягивание. Корригирующая ходьба. Дыхательные упражнения. | 2 | Знать: как укреплять мышцы и кости, зачем соблюдать правила безопасности при выполнении физических упражнений по растягиванию.  Уметь: выполнять 5-6 упражнений по растягиванию. Выполнять расслаблении, выполнить брюшное и грудное дыхание. | Учить правильному дыханию, необходимому для различных видов деятельности. Учить чередовать темп и ритм работы в любом виде деятельности. | Коррекция памяти через разучивание и выполнение упражнений. Воспитание самостоятельности и осознанности выполняемых действий. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |
| Коррекционно-развивающие игры - 2 часа | | | | | | |
| 35. | Коррекционно-развивающие игры на развитие гибкости "Бег раков". Расслабляющие упражнения. | 2 | Знать: как укреплять мышцы и кости, зачем соблюдать правила безопасности во время проведения игр. Уметь: объяснить одно правило игры. Найти ошибки у себя и товарища и объяснить их выполнить расслаблении, | Учить выполнять действия индивидуально и в парах, соблюдать правила. | Коррекция пространственной ориентации, зрительного восприятия, мышления и памяти через повтор памяти через повтор правил, соблюдении их в игре. Воспитание дисциплинированности и осознанности при выполнении действий. | Дозировка для ослабленных учащихся снижена. |

|  |  |
| --- | --- |
| Приложение 3  к адаптированной программы профессиональной подготовки  по профессии16675 Повар  для лиц с ограниченными возможностями здоровья | УТВЕРЖДЕНА  решением Педагогического совета ГПОАУ АмАК  Протокол от 31.08.2022 №1 |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

профессия 16675 Повар

для лиц с ограниченными возможностями здоровья

пгт Серышево

2022 год

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| Раздел 1. Паспорт рабочей программы воспитания ………………………….. | 3 |
|  |  |
| Раздел 2. Общие положения…………………………………………………..... | 4 |
| 2.1. Цель рабочей программы воспитания……………………………………... | 4 |
| 2.2. Особенности формирования рабочей программы воспитания…………... | 6 |
|  |  |
| Раздел 3. Общие требования к личностным результатам выпускников……... | 7 |
|  |  |
| Раздел 4. Оценка освоения обучающимися основной образовательной программы в части достижения личностных результатов……………………. | 11 |
|  |  |
| Раздел 5. Требования к ресурсному обеспечению воспитательной работы…. | 19 |
| 5.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы…………….. | 21 |
| 5.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы…………………………... | 21 |
| 5.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы……….. | 22 |
| 5.4. Информационное обеспечение воспитательной работы…………………. | 22 |
| Раздел 6 Календарный план воспитательной работы | 23 |

**Раздел 1. Паспорт рабочей программы воспитания**

|  |  |
| --- | --- |
| **Название** | **Содержание** |
| Наименование  Программы | Примерная рабочая программа воспитания профессия 16675 Повар для лиц с ограниченными возможностями здоровья |
| Основания  для  разработки  Программы | Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:  -Конституция Российской Федерации;  -Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474«О национальных целях развития Российской Федерации на пери од до 2030 года»;  -Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении измене ний в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федера ции» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304); распоряжении Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реа- лизации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;  -Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 02.02.2013г. №513 «Об утверждении перечня профессий, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» Приказ Минобрнауки Российской Федерации от18.04.2013г. № 292 (ред. От 27.10.2015г.) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»; Федеральный государственный стандарт образования обучащихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)», утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 № 1599;  Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30. |
| Цель  Программы  воспитания | Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций по программам профессионального обучения |
| Сроки  реализации  Программы | выпускники школ для лиц с ОВЗ - 1 год 10 месяцев 01.09.2022-30.06.2024г. |
| Исполнители  Программы  воспитания | Руководитель, заместитель руководителя, кураторы, преподаватели, педагог-психологпедагог-организатор, социальный педагог, члены Студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций - работодателей |

**Раздел 2. Общие положения**

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач адаптированной программы профессиональной подготовки рабочих с применением методических рекомендаций Департамента государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров от 11.02.2019г. № 05- 108 «О профессиональном обучении лиц с разными формами умственной отсталости».

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

**2.1. Цель рабочей программы воспитания**

Рабочая программа воспитания в ГПОАУ АмАК в целеполагании, ожидаемых результатах, видах деятельности, условиях формировании воспитывающей, личностно развивающей среды отражает интересы и запросы участников образовательных отношений в лице:

- слушателя, признавая приоритетную роль его личностного развития на основе возрастных и индивидуальных особенностей, интересов и запросов, его семьи;

- государства и общества;

- субъектов экономической сферы – бизнеса, работодателей, общественно-деловых объединений.

Согласно федеральному закону от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», целью реализации основных профессиональных образовательных программ является освоение обучающимися квалификации. Требования к квалификации выпускников СПО отражены во ФГОС СПО, а также в профессиональных стандартах. В соответствии с ними, в процессе воспитания необходимо стремиться к таким способностям у обучающихся, как:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, оценивать их эффективность и качество;

- осуществлять поиск, анализ и использование информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности, профессионального и личностного развития;

- работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами (потребителями), работодателями;

- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;

- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

- соблюдать основы здорового образа жизни и требования охраны труда, использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья;

- ориентироваться в условиях частого изменения условий осуществления профессиональной деятельности и регламентирующих ее документов.

В воспитании обучающихся в ГПОАУ также одним из направлений является создание благоприятных условий для приобретения ими опыта осуществления социально значимых дел. Выделение данного приоритета связано с такими особенностями, как их потребности в жизненном самоопределении и выборе дальнейшего жизненного пути, который открывается перед ними на пороге самостоятельной взрослой жизни. Сделать правильный выбор поможет имеющийся у них реальный практический опыт, который они могут приобрести в колледже. Важно, чтобы опыт оказался социально значимым, так как именно он поможет гармоничному вхождению обучающихся во взрослую жизнь окружающего их общества.

Добросовестная работа педагогов, направленная на достижение поставленной цели, позволит обучающемуся получить необходимые социальные навыки, которые помогут ему лучше ориентироваться в сложном мире человеческих взаимоотношений, эффективнее налаживать коммуникацию с окружающими, увереннее себя чувствовать во взаимодействии с ними, продуктивнее сотрудничать с людьми разных возрастов и разного социального положения, смелее искать и находить выходы из трудных жизненных ситуаций, осмысленнее выбирать свой жизненный путь в сложных поисках счастья для себя и окружающих его людей.

**2.2. Особенности формирования рабочей программы воспитания**

В ходе формирования рабочей программы воспитания использовались структура и формулировки, предложенные в Примерной программе воспитания, которые дополнены и изменены в соответствии со спецификой деятельности ГПОАУ АмАК и особенностями уклада жизни в Амурской области.

Воспитание нацелено, в том числе, на формирование профессионально значимых качеств личности, основано на культурных традициях Амурской области и корпоративной культуре ключевых работодателей; предусматривает использование воспитательного потенциала учебной деятельности и получаемой квалификации; направлено на выявление и ликвидацию воспитательно-значимых дефицитов студентов.

Для потенциальных работодателей существенную роль играет поведение будущего работника в социальных сетях. На сегодняшний день мы можем наблюдать сближение виртуального и реального пространства. Результаты психологических исследований виртуального пространства фиксируют, что особенности визуальной самопрезентации в социальных сетях могут служить индикатором объективного социального статуса пользователя. Напрашивается вывод, что ожидания работодателя по отношению к будущему работнику сводятся к социально одобряемому поведению, уважению личности человека и законов Российской Федерации. .

Для ГПОАУ АмАК также очень важно воспитать в своих студентах достойных граждан своей страны, способных защитить Отечество и блюсти правопорядок, а это невозможно без патриотического воспитания. В современных реалиях стране требуется молодое поколение с высокой нравственностью и стойкой гражданской позицией.  Как отмечено в Стратегии национальной безопасности России, именно патриотизм станет препятствием для внутренних и внешних угроз безопасности страны.

Целью гражданско-патриотического воспитания студентов является нравственное воспитание гражданина, гордого за свою страну, любящего и уважающего свой народ; знающего и почитающего историю страны и ее культуру; имеющего чувство долга и ответственности перед государством.

Педагоги колледжа делают упор и на воспитание в обучающихся будущих успешных родителей, в том числе многодетных, умеющих сочетать семейное благополучие, ответственное воспитание детей и профессиональную самореализацию. Для этого разработана Программа воспитания и социализации обучающихся ГПОАУ АО «Амурский аграрный колледж». Целью программы является создание воспитательного пространства колледжа, обеспечивающего развитие обучающегося как субъекта деятельности, как личности и как индивидуальности в соответствии с требованиями ФГОС.

Немаловажное значение в воспитательном процессе имеет внеурочная деятельность, в том числе спортивная и творческая.

**Раздел 3.** **Общие требования к личностным результатам обучающихся**

В результатах процесса воспитания обучающихся заинтересованы все участники образовательных отношений – обучающийся, семья, общество, экономика (предприятия-работодатели), государство, социальные институты, поэтому для планирования воспитательной работы используется согласованный образ результата – «Портрет выпускника ГПОАУ «Амурский агарный колледж».

Портрет выпускника ГПОАУ «Амурский агарный колледж» отражает комплекс планируемых личностных результатов, заданных в форме базовой модели «Портрета Гражданина России 2035 года», конкретизированных применительно к уровню СПО.

В ходе реализации рабочей программы воспитания планируется достижение следующих результатов в части воспитания обучающихся, которые составлены в соответствии с Конституцией РФ и нашли дальнейшее отражение при формировании личностных качеств гражданина, необходимых для сохранения и передачи ценностей следующим поколениям:

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов  реализации  программы  воспитания** |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны | **ЛР1** |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций | **ЛР2** |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих | **ЛР3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа» | **ЛР4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России | **ЛР5** |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях | **ЛР6** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | **ЛР7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства | **ЛР8** |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях | **ЛР9** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой | **ЛР10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры | **ЛР11** |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания | **ЛР12** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,  определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Осуществляющий устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | **ЛР13** |
| Осуществляющий поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для эффективного выполнения задач профессиональной деятельности, использующий информационные технологии | **ЛР14** |
| Контролирующий текущую деятельность работников для поддержания требуемого уровня качества результата труда | **ЛР15** |
| Умеющий работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействующий с коллегами, руководством, клиентами | **ЛР16** |
| Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии | **ЛР17** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные субъектом  Российской Федерации (Амурская область)** | |
| Гордящийся своей профессией, готовый применить полученные профессиональные знания и умения в аграрном производстве, экономической деятельности, пожарной охраны, обеспечения безопасности на территории Амурской области | **ЛР18** |
| Проявляющий готовность к непрерывному профессиональному обучению и дополнительному профессиональному образованию с целью соответствия требованиям работодателей амурской области | **ЛР19** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные родителями** | |
| Сознательное отношение к формированию основ грамотности и обеспечения сохранности личных персональных данных | **ЛР20** |
| Готовность нести ответственность за исполнение возложенных обязанностей, поручений в семье, группе, коллективе | **ЛР21** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные работодателями** | |
| Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной  реакции на критику. | **ЛР 28** |
| Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно  сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | **ЛР 29** |
| Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий,  нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. | **ЛР 30** |
| Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой  деятельности, готовый к их освоению. | **ЛР 31** |
| Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и  государством. | **ЛР 32** |

**Планируемые личностные результаты   
в ходе реализации образовательной программы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование профессионального модуля,  учебной дисциплины** | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| АД.01 Основы интеллектуального труда | ЛР 5 ЛР 11ЛР 14 ЛР 17 |
| АД.02 Психология личности и профессиональное самоопределение | ЛР 5 ЛР 11ЛР 14 ЛР 17 |
| АД.03 Коммуникативный практикум | ЛР 3 ЛР 5 ЛР 8 |
| АД.04 Социальная адаптация и основы социально- правовых зна-  ний | ЛР 5 ЛР 11ЛР 14 ЛР 17 |
| АД.05 Адаптивные информационные технологии и коммуникаци-  онные технологии | ЛР 5 ЛР 11ЛР 14 ЛР 17 ЛР 18 |
| ОП.01 Товароведение пищевых продуктов | ЛР 13 ЛР 14ЛР 15 ЛР 16 ЛР  17 ЛР 18 |
| ОП.02 Организация производства предприятий общественного пи- тания | ЛР 13 ЛР 14ЛР 15 ЛР 16 ЛР  17 ЛР 18 |
| ОП.03 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | ЛР 3 ЛР 5 ЛР11ЛР 14 ЛР 17 |
| ОП.04 Основы калькуляции и учета в общественном питании | ЛР 3 ЛР 5 ЛР11ЛР 14 ЛР 17 |
| ОП.05 Охрана труда и техника безопасности | ЛР 3 ЛР 5 ЛР9 ЛР 11ЛР 14 |
| ОП.06 Безопасность жизнедеятельности | ЛР 3 ЛР 5 ЛР 9 ЛР 11ЛР 14 ЛР 17 |
| ОП.07 Основы рыночной экономики и предпринимательства | ЛР 13 ЛР 14ЛР 15 ЛР 16 ЛР  17 ЛР 18 |
| ОП.08 Основы финансовой грамотности | ЛР 3 ЛР 5 ЛР11ЛР 14 ЛР 17 |
| ОП.09 Основы культуры профессионального общения | ЛР 2 ЛР 3ЛР18 |
| МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов | ЛР 13 ЛР 14  ЛР 15 ЛР 16 ЛР17 ЛР 20 |
| МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога. | ЛР 13 ЛР 14ЛР 15 ЛР 16 ЛР  17 ЛР 20 |
| МДК.03.01Технология приготовления супов и соусов. | ЛР 13 ЛР 14ЛР 15 ЛР 16 ЛР  17 ЛР 20 |
| МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы | ЛР 13 ЛР 14ЛР 15 ЛР 16 ЛР  17 ЛР 20 |
| МДК.05.01Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы | ЛР 13 ЛР 14ЛР 15 ЛР 16 ЛР  17 ЛР 20 |
| МДК.06.01 Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок | ЛР 13 ЛР 14ЛР 15 ЛР 16 ЛР  17 ЛР 20 |
| МДК.07.01Технология приготовления сладких блюд и напитков | ЛР 13 ЛР 14ЛР 15 ЛР 16 ЛР  17 ЛР 20 |
| УП.00 | ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР  17 ЛР 20 |
| ПП.00 | ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР  17 ЛР 20 |

**Раздел 4. Оценка освоения обучающимися основной образовательной программы в части достижения личностных результатов**

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, методами мониторинга, тестирования, анкетирования, опроса заинтересованных лиц, изучения документации и т.п.

Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся:

* демонстрация интереса к будущей профессии;
* оценка собственного продвижения, личностного развития;
* положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
* ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
* проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
* участие в исследовательской и проектной работе;
* участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях и в командных проектах;
* соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
* конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
* демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
* готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
* сформированность гражданской позиции;
* участие в волонтерском движении;
* проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
* проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
* отсутствие нарушений локальных актов Колледжа, регламентирующих правила поведения в ходе учебной и внеучебной деятельности;
* отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
* -участие в студенческом самоуправлении, оказание помощи Колледжу в проведении массовых мероприятий;
* отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, в том числе основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
* участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
* добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
* проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам Амурской области и России;
* демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
* демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
* проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
* проявление экономической культуры и экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности;
* участие в мероприятиях, посвященных изучению основ финансовой грамотности
* соблюдение и использование на практике правил обращения с персональными данными, обеспечения их сохранности;
* отсутствие фактов неисполнения обязанностей, поручений;
* качественное и своевременное исполнение поручений и обязанностей;
* освоение дополнительных навыков и получение дополнительного образования;
* трудоустройство по полученной специальности на предприятия региона, совершенствование полученных навыков, повышение квалификации.

**Рабочая программа воспитания направлена на развитие у обучающихся общих компетенций, определенных ФГОС СПО:**

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 01 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, про-  являть к ней устойчивый интерес. |
| ОК 02 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и спо- собы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и ка-  чество |
| ОК 03 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них  ответственность |
| ОК 04 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффек- тивного выполнения профессиональных задач, профессионального и личност-  ного развития |
| ОК 05 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессио-  нальной деятельности |
| ОК 06 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руковод-  ством, потребителями |
| ОК 07 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), ре-  зультат выполнения заданий |
| ОК 08 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного разви- тия, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квали-  фикации |
| ОК 09 | Ориентироваться в условиях постоянного изменения правовой базы |
| ОК 10 | Соблюдать основы здорового образа жизни, требования охраны труда |
| ОК 11 | Соблюдать деловой этикет, культуру и психологические основы общения,  нормы и правила поведения |
| ОК 12 | Проявлять нетерпимость к коррупционному поведению |

**Рабочая программа воспитания способствует формированию у обучаю- щихся профессиональных компетенций:**

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукуруз

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

П.К 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Оценка результатов реализации рабочей программы воспитания осуществляется в двух направлениях:

* наличие условий для воспитания обучающихся: формирование воспитательного пространства и развитие образовательной (воспитательной) среды;
* эффективность проводимых мероприятий, направленных на профессионально- личностное развитие обучающихся, на формирование квалифицированных специалистов, готовых к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе.

Показатели внутренней оценки качества условий, созданных для воспитания обучающихся, и эффективности реализации рабочей программы воспитания отражены в таблице 1.

Таблица 1. Оценка результативности воспитательной работы

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Показатели качества и эффективности реализации программы | Ед.  измер ения | Значение показателя учебной  группы | | |
| на 1 курсе | на 2  курсе |  |
| 1. | **Раздел 1. Показатели качества созданных условий для воспитания обучающихся** | | | | |
| 1.1. | Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне района, города, в которых участвовали обучающиеся учебной  группы | ед. |  |  |  |
| 1.2. | Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне образовательной организации, в которых участвовали  обучающиеся учебной группы | ед. |  |  |  |
| 1.3. | Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне учебной группы, в которых участвовали более половины  обучающихся учебной группы | ед. |  |  |  |
| 1.4. | Количество творческих кружков, студий, клубов и т.п. в образовательной организации, в которых могут бесплатно  заниматься обучающиеся | ед. |  |  |  |
| 1.5. | Доля обучающихся, занимавшихся в течение учебного года в творческих кружках, студиях, клубах и т.п., от общей  численности обучающихся в учебной группе | % |  |  |  |
| 1.6. | Количество спортивных и физкультурно- оздоровительных секций, клубов и т.п. в | ед. |  |  |  |
|  | образовательной организации, в которых  могут бесплатно заниматься обучающиеся |  |  |  |  |
| 1.7. | Доля обучающихся, занимавшихся в течение учебного года в спортивных секциях, фитнес-клубах, бассейнах и т.п., от общей численности обучающихся в учебной  группе | % |  |  |  |
| 1.8. | Доля обучающихся, оценивших на  «хорошо» и «отлично» проведенные в учебном году воспитательные мероприятия, от общей численности обучающихся в учебной группе | % |  |  |  |
| 1.9. | Доля обучающихся, участвующих в работе студенческого совета, стипендиальной, дисциплинарной или других комиссиях, от общей численности обучающихся в учебной  группе | % |  |  |  |
| 1.10. | Доля обучающихся, принявших участие в анкетировании по выявлению удовлетворенностью качеством обучения и условиями образовательного процесса, от общей численности обучающихся в учебной  группе | % |  |  |  |
| 1.11. | Доля обучающихся, оценивших на  «хорошо» и «отлично» удовлетворенность качеством обучения, от общей численности обучающихся в учебной группе | % |  |  |  |
| 1.12. | Доля обучающихся, оценивших на  «хорошо» и «отлично» удовлетворенность условиями образовательного процесса, от общей численности обучающихся в учебной группе | % |  |  |  |
| 1.13. | Доля родителей (законных представителей) обучающихся, оценивших на «хорошо» и  «отлично» удовлетворенность условиями образовательного процесса, от общей численности родителей, обучающихся в учебной группе | % |  |  |  |
| 1.14. | Доля преподавателей, работающих в учебной группе, оценивших на «хорошо» и  «отлично» удовлетворенность условиями образовательного процесса, от общей численности преподавателей, работающих в учебной группе | % |  |  |  |
| 1.15. | Доля обучающихся, участвовавших в добровольном социально-психологическом тестировании на раннее выявление немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ, от общей численности  обучающихся группы | % |  |  |  |
| 2. | **Раздел 2. Показатели эффективности проведенных воспитательных** | | | | |
|  | **мероприятий для профессионально-личностного развития обучающихся** | | | | |
| 2.1. | Доля обучающихся, не пропустивших ни одного учебного занятия по неуважительной  причине от общей численности обучающихся в учебной группе | % |  |  |  |
| 2.2. | Средний балл освоения ОПОП по итогам учебного года (по всем обучающимся учебной группы по результатам  промежуточной аттестации за зимнюю и летнюю сессии) | 1,0-  5,0  балл |  |  |  |
| 2.3. | Доля обучающихся, участвовавших в предметных олимпиадах от общей численности обучающихся в учебной  группе | % |  |  |  |
| 2.4. | Количество победителей, занявших 1, 2 или  3 место в предметных олимпиадах, из обучающихся учебной группы | чел. |  |  |  |
| 2.5. | Количество участников, выступивших с докладами на научно-практических  конференциях, из числа обучающихся в учебной группе | чел. |  |  |  |
| 2.6. | Количество опубликованных научных статей, подготовленных обучающимися  учебной группы | чел. |  |  |  |
| 2.7. | Средний % заимствований при выполнении курсовой работы (проекта) обучающимися  учебной группы | % | - | - | - |
| 2.8. | Средний % заимствований при выполнении  дипломной работы (проекта) обучающимися учебной группы | % | - | - | - |
| 2.9. | Доля обучающихся, получающих повышенную стипендию по результатам летней сессии от общей численности  обучающихся в учебной группе | % |  |  |  |
| 2.10. | Доля обучающихся, получивших отметку  «отлично» и положительный отзыв работодателя по преддипломной практике от общей численности обучающихся в учебной группе | % | - | - |  |
| 2.11. | Доля обучающихся, получивших минимальный разряд при сдаче квалификационного экзамена по модулю Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих  от общей численности обучающихся в учебной группе | % | - | - |  |
| 2.12. | Доля обучающихся, получивших повышенный разряд при сдаче квалификационного экзамена по модулю Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих  от общей численности обучающихся в | % | - | - |  |
|  | учебной группе |  |  |  |  |
| 2.13. | Доля обучающихся, участвующих в региональном чемпионате Ворлдскиллс, от  общей численности обучающихся в учебной группе | % |  |  |  |
| 2.14. | Доля обучающихся, сдававших ГИА по оценочным материалам Ворлдскиллс, от  общей численности обучающихся в учебной группе | % | - | - |  |
| 2.15. | Доля обучающихся, сдавших демонстрационный экзамен в ГИА на положительную оценку (отлично, хорошо, удовлетворительно), от общей численности  обучающихся в учебной группе | % | - | - | - |
| 2.16. | Доля обучающихся, сдавших демонстрационный экзамен в ГИА на  «отлично» от общей численности обучающихся в учебной группе | % | - | - | - |
| 2.17. | Количество обучающихся в учебной группе, получивших на одном из государственных аттестационных испытаний в ходе ГИА  оценку «неудовлетворительно» | чел. | - | - |  |
| 2.18. | Доля обучающихся, получивших награды, грамоты за участие в творческих конкурсах, фестивалях, иных мероприятиях различного  уровня, от общей численности обучающихся в учебной группе | % |  |  |  |
| 2.19. | Доля обучающихся, получивших награды, грамоты за участие в спортивных соревнованиях, ГТО и иных физкультурно- оздоровительных мероприятиях различного уровня, от общей численности  обучающихся в учебной группе | % |  |  |  |
| 2.20. | Доля положительных отзывов работодателей по результатам проведенных воспитательных мероприятий от общего количества отзывов работодателей в  учебной группе | % |  |  |  |
| 2.21. | Доля положительных отзывов родителей (законных представителей) обучающихся учебной группы по результатам проведенных воспитательных мероприятий  от общего количества отзывов родителей учебной группы | % |  |  |  |
| 2.22. | Доля положительных отзывов преподавателей учебной группы по результатам проведенных воспитательных мероприятий от общего количества отзывов  преподавателей учебной группы | % |  |  |  |
| 2.23. | Количество обучающихся учебной группы, состоящих на различных видах  профилактического учета/контроля | чел. |  |  |  |
| 2.24. | Количество обучающихся с выявленным фактом немедицинского потребления наркотических средств и психотропных  веществ в учебной группе | чел. |  |  |  |
| 2.25. | Количество правонарушений, совершенных обучающимися учебной группы за учебный  год | ед. |  |  |  |
| 2.26. | Количество обучающихся, совершивших суицид или погибших в ходе  неправомерных действий («зацеперы» и др.) | чел. |  |  |  |
| 2.27. | Количество обучающихся, получивших травмы при проведении воспитательных  мероприятий | чел. |  |  |  |

**Раздел 5. Требования к условиям реализации рабочей программы воспитания**

Рабочая программа воспитания в ГПОАУ АмАК обеспечивает формирование воспитательного пространства колледжа при условии соблюдения условий ее реализации, включающих:

- диагностику актуального состояния и индивидуально-личностного развития обучающихся;

- диагностику профессионально-личностного развития;

- оказание помощи в профессиональном выборе обучающихся; определении своих возможностей, исходя из способностей, склонностей, интересов, состояния здоровья (включая обучающихся с ОВЗ, инвалидностью); этнокультурных особенностей и социальной ситуации;

- своевременное выявление и оказание психолого-педагогической помощи в преодолении трудностей в учебной деятельности, межличностных отношениях (со сверстниками, педагогами, родителями и т.д.), адаптации на рабочем месте при прохождении производственной практики;

- профилактику вредных привычек и правонарушений;

- оказание обучающимся консультационной и психологической помощи в ситуациях семейных трудностей и неблагополучия;

- оказание психолого-педагогической помощи, консультирование и поддержка родителей (законных представителей) по вопросам воспитания.

Важным условием реализации рабочей программы воспитания выступает создание уклада ГПОАУ АмАК , отражающего сформированность в ней готовности педагогов и обучающихся руководствоваться едиными принципами и регулярно воспроизводить наиболее ценные для нее воспитательно значимые виды совместной деятельности. Уклад колледжа направлен на сохранение преемственности принципов воспитания с уровня общеобразовательной организации на уровень ПОО.

Педагогам колледжа допускается и рекомендуется использовать Методические рекомендации по составлению программы воспитания в условиях общеобразовательной организации для определения неспецифичных для ПОО целей и задач, содержания и методов воспитательной работы.

**5.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы**

Примерная рабочая программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности, имеющихся ресурсов в Колледже и заинтересованных партнеров (родители, работодатели, учреждения и организации области, участвующие в воспитательной работе).

**5.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы**

Для реализации рабочей программы воспитания ГПОАУ АмАК укомплектовано квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом:

- заместитель руководителя;

- социальный педагог;

-педагог– психолог;

- педагог-организатор;

- воспитатели общежития

-классные руководители (кураторы), преподаватели, мастера производственного обучения;

- преподаватель физкультуры и ОБЖ;

- органы студенческого самоуправления.

Организационно-воспитательный отдел колледжа осуществляет работу по созданию оптимальных условий для саморазвития и самореализации личностей обучающихся, в том числе через непосредственное участие в различных видах творческой деятельности (художественной, вокальной, актерской, музыкальной и т.д.), физкультурной и оздоровительной работы, пропаганды здорового образа жизни, народной и профессиональной культуры (встречи, экскурсии, посещение мероприятий, волонтерская деятельность и др.). Способствует формированию и развитию системы студенческого самоуправления, оказанию превентивной и оперативной помощи студентам в решении их индивидуальных проблем, связанных с физическим и психическим здоровьем, деловой и межличностной коммуникации с успешным продвижением в обучении, с жизненным и профессиональным самоопределением.

Социальные педагоги, педагоги – психологи, педагоги - организаторы работы проводят такие мероприятия в процессе воспитания, как психопрофилактика и коррекция поведения студентов, психодиагностика обучающихся и преподавателей, консультирование педагогов, обучающихся и их родителей (законных представителей), работу по укреплению и развитию семьи, как незаменимого социального института формирования личности, а также защите прав детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

Классные руководители (кураторы) формируют коллективы групп, как воспитательных систем (в том числе путем участия в различных видах коллективной творческой деятельности, вовлекающей студентов в общественно-ценностные социализирующие отношения), создают условия для развития личности обучающихся, свободного и полного раскрытия их способностей, участвуют в диагностике, регулировании и коррекции личностного развития студентов.

Преподаватели и мастера производственного обучения в рамках своих функциональных обязанностей осуществляют мероприятия, направленные на соответствие обучающихся требованиям ФГОС и профессиональных стандартов.

Спортивно-массовая работа проводится для сохранения и укрепления здоровья обучающихся, совершенствования процесса физического воспитания (ведение девяти спортивных секций с учетом индивидуальных особенностей и предпочтений, а также фактического состояния здоровья), пропаганды здорового образа жизни и отказа от вредных привычек. Юноши и девушки ежегодно принимают участие в областных спартакиадах среди учреждений СПО, где регулярно занимают призовые места.

Студенческое самоуправление в колледже представлено Студенческим советом, Советом по профилактике правонарушений и пропаганде здорового образа жизни, а также Советом общежития.

Обучающимся в ГПОАУ АмАК предусмотрены следующие выплаты (при наличии оснований):

- государственная академическая стипендия (в том числе может осуществляться выплата в повышенном размере);

- государственная социальная стипендия;

- социальные выплаты, предусмотренные законодательством для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;

- материальная помощь, премия и иные формы социальной поддержки студентов могут выплачиваться при наличии экономии средств стипендиального фонда.

**5.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы**

ГПОАУ АмАК располагает необходимой материально-технической базой, которая используется для предметно-пространственной воспитывающей среды колледжа, обеспечивая достижение планируемых целей воспитания обучающихся.

Процесс обучения и воспитания происходит в 2 учебных корпусах

Оборудование кабинетов и мастерских находится в рабочем состоянии, регулярно проводятся планово-профилактический ремонт, проверка оборудования. Наиболее затратными в оборудовании и обслуживании являются кабинеты и мастерские технических профилей.

Производственная часть мастерских оснащается необходимым оборудованием, инструментом, инвентарем, который позволяет проводить на их базе учебные практики.

База практик:

Основными базами практики обучающихся являются:

* Серышевское райпо
* Столовая колледжда

с которыми у колледжа оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

Руководство практикой на предприятии осуществляют специалисты, имеющие опыт работы по данной профессии. Они несут ответственность за выполнение заданий по практике и качество прохождения практики обучающимися. К одному руководителю может быть прикреплено не более 5 практикантов.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в рабочих программах учебных и производственных практик.

**5.4. Информационное обеспечение воспитательной работы**

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

* информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
* информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
* планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
* мониторинг воспитательной работы;
* дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
* дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием. Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

****

В ходе планирования воспитательной деятельности в ГПОАУ АО «Амурский аграрный колледж» учитывается воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях проводимых на Всероссийском уровне:

«Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>;

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru>;

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

движения «Ворлдскиллс Россия»;

движения «Абилимпикс»;

день города ( миниципалитета).

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | | **Содержание и формы деятельности** | | | | | | **Участники** | | | **Место проведения** | | | | **Условия проведения и ответственные** | **Дескрипторы конкретизированного Портрета выпускника ПОО** | **Наименование модуля** | |
| **СЕНТЯБРЬ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | **День знаний**  Торжественная линейка «Здравствуй, колледж, посвящѐнная Дню знаний, классный час «Введение в профессию (специальность)» Экскурсии в учебные мастерские, учебные кабинеты и лаборатории | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | Территория перед входом в учебный корпус | | | | | | Зам. руководителя, педагог-организатор, кураторы групп | ЛР2, ЛР4, ЛР5, ЛР18, ЛР19 | «Ключевые дела ПОО»  «Кураторство и поддержка»  «Учебное занятие»  «Профессиональный выбор»  «Взаимодействие с родителями» | |
| **2** | **- День окончания Второй мировой войны**  Проведение классных часов на тему толерантности Викторина по историческим событиям и датам Памятные мероприятия и акции, посвящѐнные окончанию Второй Мировой войны.  - Акция свеча памяти | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | Аудитории | | | | | | Кураторы групп | ЛР1, ЛР5, ЛР8 | «Гражданин и патриот » | |
| **3** | **День солидарности в борьбе с терроризмом** Проведение классных часов по профилактике терроризма и экстремизма, посвященные Дню памяти трагедии в Беслане 11 сентября день памяти. Лекция с приглашением УМВД, СК ,прокуратуры. | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | Конференц-зал, аудитории | | | | | | Зам. руководителя, педагог-организатор, кураторы групп | ЛР1, ЛР3, ЛР5, ЛР9, ЛР10 | «Гражданин и патриот » | |
| **5** | **« День знаний»** | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | Аудитории | | | | | | Педагог-организатор, кураторы групп | ЛР1, ЛР3, ЛР5, ЛР9, ЛР10 | «Гражданин и патриот »  «Профессиональный выбор» | |
| **12** | « Наша страна – Россия» | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | Аудитории | | | | | | Зам. руководителя, педагог-организатор, кураторы групп | ЛР1, ЛР3, ЛР5, ЛР9, ЛР10 | «Гражданин и патриот » | |
|  | Информационно-разъяснительная работа с обучающимися об ответственности за заведомо ложное сообщение об акте  терроризма, а также участия их в  незаконной агитационной деятельности. | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | Актовый зал | | | | | | Зам.руководителя , педагог-организатор | ЛР 1, ЛР 3 | «Ключевые дела ПОО» | |
|  | Проведение групповых собраний по ознакомлению с Уставом, локальным актами колледжа, традициями Информирование обучающихся о возможности их обращения к администрации колледжа в часы личного приема граждан или через «Почту доверия (ящик)» с вопросами формирования положительного имиджа колледжа и заявлениями о несоблюдении норм профессиональной этики  работниками колледжа. | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | Аудитории | | | | | | Кураторы | ЛР 1 - ЛР 3 | «Ключевые дела ПОО» | |
|  | Классные часы, посвящённые правовым вопросам в рамках адаптационного периода для первокурсников и месячника правовых знаний Ознакомление обучающихся с:  --правилами внутреннего распорядка обучающихся;  -права и обязанности обучающихся  -положением и правилами проживания в студенческом общежитии; | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | Аудитории | | | | | | Руководитель, зам.руководителя педагог-организатор, педагог-психолог, социальный педагог, | ЛР 3, ЛР 9 | «Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-  пространственной среды» | |
|  | Проведение цикла классных часов в группах по государственной символике. | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | Аудитории | | | | | | Кураторы | ЛР 1 - ЛР 3 | «Ключевые дела ПОО» «Гражданин и патриот» | |
|  | Общее собрание студентов. проживающих в общежитиях, с целью: повторного ознакомления с правилами пожарной безопасности, правилами технической безопасности при эксплуатации электроприборов, правилами проживания в студенческом общежитии и правилами внутреннего распорядка; выбора Совета общежития, старост этажей, организации дежурств; информирования о проведении рейдов, проверок санитарного состояния комнат и пр. Лекции на темы «Культура общения», «Этикет в повседневной жизни» | | | | | | | Все студенты, проживающие в общежитии | Актовый зал общежития | | | | | | Руководитель, зам.руководителя педагог-организатор, педагог-психолог, социальный педагог, воспитатели, комендант | ЛР2, ЛР3, ЛР8, ЛР9, ЛР10, ЛР11,лр 21 | «Молодежные общественные объединения» | |
|  | Введение в профессию (специальность) | | | | | | | ПО311,ПО312, | Конференц-зал | | | | | | Старший мастер | ЛР2, ЛР7, ЛР20 | «Профессиональный выбор» | |
|  | Организация и проведение информационной встречи для студентов из малообеспеченных семей, с целью доведения информации о правилах оформления социальной стипендии | | | | | | | студенты из малообеспеченных семей | Конференц-зал | | | | | | Руководитель, зам.руководителя педагог-организатор, педагог-психолог, социальный педагог, | ЛР2, ЛР7, ЛР20 | «Цифровая среда» | |
|  | Анкетирование в группах нового набора на выявление: - творческой направленности обучающихся; - списка волонтѐров нового набора; - спортивно ориентированных студентов. | | | | | | | студенты 1 курса | аудитории | | | | | | Куратоы | ЛР2, ЛР5, ЛР9, ЛР11 | «Организация предметно-эстетической среды» | |
| 19 | **«165 лет со дня рождения Циолковского»** | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | Ааудитории | | | | | | Кураторы | ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР7 | «Взаимодействие с родителями» | |
|  | Экологический субботник, акция « Чистый двор своими руками». | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | Территория колледжа | | | | | | Кураторы | ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10 | «Ключевые дела ПО», «Студенческое самоуправление»  «Организация предметно-  пространственной  среды,» «Молодежные общественные  объединения» | |
|  | «Выбираем актив»:   * в совет старост групп; * в волонтерский отряд; * в совет общежития; * студенческий совет   в актив учебной группы | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | Аудитории, конференц-зал | | | | | | Заместитель директора по учебно-производственной работе, кураторы, педагог организатор | ЛР 2 | «Студенческое самоуправление»  «Организация предметно-  пространственной  среды,» | |
| **24** | **День здоровья « Золотая осень»-** кросс, футбол | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | Стадион | | | | | | Преподаватель физической культуры | ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР7 | «Ключевые дела ПОО» | |
|  | Информационная встреча с инспектором ПДН с целью информирования о важности соблюдения комендантского часа и профилактики противоправных действий, совершаемых несовершеннолетними студентами | | | | | | | Несовершеннолетние студенты | Конференц-зал | | | | | | Педагог-организатор | ЛР3, ЛР9, ЛР10 | «Правовое  сознание» | |
|  | Анкетирование студентов на предмет буллинга в учебных группах | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | Аудитории | | | | | | Педагог-психолог | ЛР3, ЛР7, ЛР9, ЛР12 | «Правовое  сознание» | |
|  | Проведение социально-психологического тестирования среди несовершеннолетних студентов с использованием методического комплекса для выявления психологических «факторов риска» возможного вовлечения обучающихся в зависимое поведение (СПТ) | | | | | | | Несовершеннолетние студенты | Аудитории | | | | | | Педагог-психолог | ЛР3, ЛР7, ЛР9, ЛР21 | «Правовое  сознание» | |
|  | Проведение психологического онлайн тестирования студентов нового набора на определение уровня психических состояний: тревожность, фрустрация, агрессивность, регидность (тест самооценки психических состояний Г.Айзенка) | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | Кабинет№1 | | | | | | Педагог-психолог | ЛР3, ЛР7, ЛР9, ЛР12 | «Правовое  сознание» | |
|  | Психологическая профилактика  аддиктивных форм поведения (кражи) среди студентов I курса тренинговое занятие по теме: "Живи своим трудом, а не чужим умом". | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | Аудитории | | | | | | Педагог-психолог | ЛР 3 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
|  | Неделя безопасности (по плану). | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | Конференц-зал | | | | | | Педагог-организатор, кураторы | ЛР 3, ЛР 9 | «Ключевые дела  ПОО» | |
| **ОКТЯБРЬ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | **-Международный день пожилых людей**  **-Социальная акция « День пожилых людей»** | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Аудитории, поселок | | | | Кураторы, педагог-организатор | ЛР2, ЛР9, ЛР10, ЛР12 | «Ключевые дела ПОО» | |
| **4** | **День защиты животных**  **-Социальная акция « Друг наш пушистый»** | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Аудитории, поселок | | | | Кураторы, педагог организатор | ЛР2, ЛР9, ЛР10, ЛР12 | «Ключевые дела ПОО» | |
| 5 | **День Учителя.** «Мы славим путь нелегкий из дорог, мы славим тех, кто гордо носит звание Педагог!». Праздничная программа. Выпуск поздравительных газет. | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Актовый зал | | | | Педагог-организатор | ЛР 4, ЛР 6 | «Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»  «Профессиональный выбор» | |
|  | День самоуправления | | | | | | | Члены студенческого актива | | | Отделение №3 | | | | Педагог-организатор, преподаватели | ЛР 4, ЛР 6 | «Студенческое самоуправление» | |
| **10** | Участие студентов в ежегодном праздновании профессионального праздника **«День работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности», оформление фотозоны** | | | | | | | Обучающиеся  1-3 курс | | | Конференц-зал | | | | Старший мастер | ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17, ЛР18, ЛР19 | «Ключевые дела ПОО» | |
| 10 | День отца | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Аудитории | | | | Кураторы | ЛР 4, ЛР 6 | «Ключевые дела ПОО» | |
|  | Посвящение в студенты | | | | | | | обучающиеся 1 курса | | | Актовый зал | | | | Педагог-организатор, | ЛР2, ЛР4, ЛР13, ЛР14,ЛР15, ЛР16, ЛР17, ЛР18 | «Организация предметно-эстетической среды» | |
|  | Лекция по вопросам профилактики употребления наркотических средств и психотропных веществ, формирования здорового и безопасного образа жизни | | | | | | | обучающиеся 1 курса | | | Конференц-зал | | | | Педагог-организатор, | Р2, ЛР9, ЛР10 лр12 | «Профессиональный выбор» | |
|  | Осенний бал | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Актовый зал | | | | Педагог организатор | ЛР 10 ЛР 4, ЛР 6 | «Ключевые дела ПОО»  «Профессиональный выбор» «Организация предметно-эстетической среды» | |
| **15** | **Всемирный день математики** | | | | | | | обучающиеся  1 курс | | | Аудитория №7 | | | | Преподаватель  математики | ЛР 4 | «Ключевые дела ПОО» | |
| **17** | **День музыки** | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Аудитории | | | | Кураторы | ЛР 5 | «Ключевые дела ПОО» | |
| **24** | **День традиций семейной ценности** | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Аудитория | | | | Кураторы | ЛР 11 | «Ключевые дела ПОО», «Цифровая  Среда» | |
| **30** | **День памяти жертв политических репрессий** | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Аудитории | | | | Кураторы | ЛР1, ЛР5, ЛР8 | «Гражданин и патриот » | |
|  | Тестирование несовершеннолетних обучающихся по социально-  дезадаптированному поведению  несовершеннолетних, выявление лиц, относящихся к группе риска. | | | | | | | Обучающиеся  1- курс, несовершеннолетние | | | Аудитории | | | | Педагог-психолог, социальный педагог | ЛР 3 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
|  | Мониторинг склонности к  отклоняющемуся поведению (СОП) (опросник А.Н. Орел). | | | | | | | Обучающиеся  1 курс | | | Аудитории | | | | Педагог-психолог | ЛР 3, ЛР 9 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
|  | Тестирование на употребление ПАВ (по графику КНД) | | | | | | | Обучающиеся  1-3 курс | | | Медпункт | | | | Педагог-психолог  социальный педагог | ЛР 9 | «Ключевые дела ПОО»«Правовое сознание» | |
|  | Помощь в социально-психологической адаптации обучающихся 1 курса к  условиям обучения в колледже. | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Кабинет психолога | | | | Кураторы, педагог-психолог,  социальный педагог | ЛР 3 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
|  | Психологическая профилактика  агрессивных форм поведения среди  студентов I курса тренинговое занятие по теме: «Буллинг в студенческой жизни:  причины, возможности преодоления». | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Конференц-зал | | | | Педагог – психолог | ЛР 3, ЛР 7 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
|  | Психологическая профилактика суицидальных намерений студентов I  курса тренинговое занятие по теме: «На что потратить жизнь». | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Кабинет психолога | | | | Педагог-психолог | ЛР 9 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
|  | Тематическая выставка в библиотеке  «Листая страницы прошлого …», посвященная 45-летию системы профобразования. | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Библиотека | | | | Зав. библиотекой | ЛР 4, ЛР 5 | «Ключевые дела ПОО»  «Профессиональный выбор» | |
|  | Организационно-профилактические мероприятия по формированию приверженности обучающихся к иммунизации против гриппа,  туберкулеза и т.д. | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Медпункт | | | | Кураторы, зам. руководителя, медсестра | ЛР 9 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
|  | Соревнования по атлетике. Акция «Спорт против  наркотиков». | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Стадион | | | | Преподаватель физического воспитания | ЛР 4, ЛР 5 | ПОО, Правовое  сознание | |
|  | Первенство колледжа по  легкоатлетическому кроссу, мини- футболу 1-3 курс. | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Спортивный зал | | | | Руководитель  физического воспитания | ЛР 9 | Ключевые дела ПОО | |
|  | Анкетирование обучающихся с целью уровня информированности по  проблемам употребления алкоголя,  никотина, наркотиков «Мое отношение к алкоголю, табакокурению, наркотикам». | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322  1курс | | | Аудиториии | | | | Социальный педагог,  медицинский работник | ЛР 9 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
|  | Встреча обучающихся АмАК с  представителями правоохранительных органов с целью разъяснения  российского законодательства по противодействию экстремистской деятельности. | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Актовый зал | | | | Педагог-психолог, социальный педагог,  инспектор | ЛР 3 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
|  | Выполнение профессиональных кейсов  «профстажировка» | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322  3-курс | | | Кабинет старшего мастера | | | | Старший мастер, мастера, руководители практик | ЛР 4 | «Профессиональный выбор» | |
|  | Посещение спортивных секций | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322  ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Спортивный зал | | | | Тренер | ЛР 9 | «Ключевые дела ПОО» | |
|  | Организация и проведение медицинского осмотра обучающихся 2-3 курсов,  диспансеризации для обучающихся, из  числа сирот и детей, оставшихся без попечения родителей. | | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Поликлиника | | | | Социально-  психологическая служба, кураторы | ЛР 9 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
| **НОЯБРЬ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | **День**  **народного единства** | | | | Обучающиеся  1-3курс | | | | Аудитории | | | Кураторы, педагог-организатор | ЛР 1,ЛР 2,  ЛР5,ЛР 8,  ЛР 11 | | «Ключевые дела  ПОО» |
|  | | | | Волонтерская акция «Культура толерантности» к Международному дню толерантности – 16 ноября | | | | Студенты- волонтеры | | | | Поселок | | | Педагог- организатор | ЛР 6 | | «Социализация и духовно-нравственное развитие» |
|  | | | | Проведения для студентов цикла лекций по правовому образованию с привлечением работников МОМВД России | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Конференц-зал | | | | Педагог- организатор | ЛР 3 | «Ключевые дела ПОО» | |
|  | | | | Участие в мероприятиях, посвященных Дню правовой помощи детям | | | | Студенты- волонтеры | | | Поселок | | | | Педагог- организатор, социальный - педагог, педагог - психолог | ЛР 6 | «Социализация и духовно-нравственное развитие» | |
| **15** | | | | **Всероссийский день призывника** | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Аудитории | | | | Преподаватель ОБЖ, БЖД | ЛР 3 | «Гражданин и патриот » | |
| **21** | | | | **День матери** «Мы будем вечно  прославлять ту женщину, чье имя – Мать!» | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Аудитории, фойе | | | | Кураторы, педагог-организатор | ЛР 2, ЛР5, ЛР 6, ЛР7, ЛР11, ЛР12, ЛР21 | «Ключевые дела ПОО» | |
| **22** | | | | **День словаря** | | | | Обучающиеся  1 курс | | | Аудитории | | | | Преподаватель русского языка | ЛР 5 | Учебное занятие | |
| 28 | | | | **Символы России** | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Аудитории | | | | Кураторы, педагог-организатор | ЛР 2, ЛР 9, ЛР10, ЛР12 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
|  | | | | проведение психологического онлайн тестирования на личностную агрессивность и конфликтность (Е.П. Ильин и П.А. Ковалев). | | | Обучающиеся  1 курс | | | Конференц-зал | | | | Педагог – психолог | | ЛР 3, ЛР 7 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
|  | | | | Информационные встречи с представителями следственного комитета на тему: «Буллинг» | | | | Обучающиеся  1 курс | | | Конференц-зал | | | | Педагог – психолог | ЛР 3, ЛР 7 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
|  | | | | Воспитательный час со студентами, проживающими в общежитии на тему: «Шалость, проступок, преступление: где граница?». | | | | Обучающиеся  1 курс | | | Общежитие | | | | Воспитатель | ЛР1, ЛР3, ЛР7, ЛР9 ЛР11, ЛР21 | «Ключевые дела ПОО» | |
|  | | | | Первенство колледжа по волейболу,  настольному теннису, гиревому спорту. | | | | Обучающиеся  1-3 курс | | | Спортивный зал | | | | Руководитель  физического воспитания | ЛР 9 | Ключевые дела  ПОО | |
| **ДЕКАБРЬ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | Участие в Волонтерской программе в рамках Всемирного дня борьбы со СПИД «Молодежь против СПИД!» (1 декабря) Информационные встречи с представителями центра СПиД на тему: «Профилактика заражения. Есть ли жизнь после СПиДа?» | | | | | | Обучающиеся  1-3 курс | | | Актовый зал, | | | | Педагог- организатор, кураторы | ЛР2, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР11, ЛР12, ЛР21 | «Ключевые дела ПОО» | |
|  | | Акция «Красная ленточка», посвященная  **Всемирному Дню борьбы со СПИДом** | | | | | | Обучающиеся 1-3курс | | | Холл 1 этажа  учебного корпуса | | | | Социально-  психологическая служба | ЛР 9 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
| **3** | | Организация работы фотовыставки и акции  «Семейные фотохроники Великой Отечественной войны», посвященная  **Дню Неизвестного Солдата**. | | | | | | Обучающиеся 1-3курс | | | Музей колледжа, холл колледжа | | | | Зав. музеем, | ЛР 5, ЛР 12 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
| 3 | | **Международный день инвалидов** Лекция с участием МЧС или ГИБДД, чтобы рассказали о правилах поведения на дорогое, воде и т.д. как на объектах повышенной опасности, которые могут привести к инвалидизации Классный час с показом видеоролика про врожденные патологии для воспитания толерантности и терпимости. «Добрым словом друг друга согреем», | | | | | | Обучающиеся  1-3 курс | | | Конференц-зал | | | | Педагог- организатор, куратор Яшина Т.А. | ЛР2, ЛР6, ЛР7, ЛР9 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
| 5 | | **День добровольца (волонтера) в России** Волонтерские мероприятия Презентация деятельности волонтерского отряда «Твой выбор» | | | | | | Члены волонтерского отряда | | | Актовый зал | | | | Педагог-организатор, члены волонтерского отряда | ЛР 2, ЛР 6 | Молодежные общественные объединения,  Студенческое  самоуправление | |
| 6 | | **День Александра Невского** | | | | | | Обучающиеся 1-3 курса | | | Аудитории | | | | Кураторы | ЛР5 | «Ключевые дела ПОО» | |
| **9** | | **День Героев Отечества** Литературно-музыкальная композиция«Имя твое неизвестно-подвиг твой бессмертен» Лекция с приглашением сотрудников Росгвардии, награжденных государственными наградами или амурчан-героев. Посещение музеев | | | | | | Обучающиеся 1-3курс | | | Конференц-зал | | | | Педагог- организатор, преподаватель литературы | ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР5, ЛР6 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
| **10** | | **День прав человека** | | | | | | Обучающиеся 1-3 курса | | | Аудитории | | | | Кураторы, преподаватель права | ЛР1, ЛР2, ЛР5 | «Ключевые дела ПОО» | |
| **12** | | **День Конституции Российской Федерации** Классный час, акции и мероприятия, посвящѐнные Дню Конституции РФ, квест игра | | | | | | Обучающиеся 1-3курс | | | Аудитории | | | | Кураторы | ЛР1, ЛР2, ЛР5 | «Ключевые дела ПОО» | |
| **12** | | **Всероссийская акция «МЫ-граждане России»** | | | | | | Обучающиеся 1-3курс | | | Холл | | | | Кураторы | ЛР1, ЛР2, ЛР5 | «Ключевые дела ПОО» | |
|  | | Слет добровольцев | | | | | | Волонтеры | | | Отделение №3 АмАК | | | | Зам. по воспитательной работе, педагог организатор | ЛР6, ЛР7, ЛР9 | «Ключевые дела ПОО» | |
| **27** | | **День спасателя** | | | | | | Обучающиеся  1 курс | | | Аудитории | | | | Кураторы | ЛР1, ЛР2, ЛР5 | Учебное занятие | |
|  | | Проведение психологического тестирования преподавателей колледжа на выявление эмоционального выгорания (В.В. Бойко) | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Конференц-зал | | | | Педагог – психолог | ЛР3, ЛР7, ЛР9 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
|  | | Проведение бесед, тренингов, направленных на снятие тревожности у студентов перед сдачей зимней сессии. | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Конференц-зал | | | | Педагог – психолог | ЛР3, ЛР7, ЛР9 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
|  | | Оформление памяток для студентов на тему «Как справиться со стрессом?» | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Конференц-зал | | | | Педагог – психолог | ЛР3, ЛР7, ЛР9 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
|  | | Проведение психологического онлайн тестирования студентов 3 курса на мотивацию к успеху Т. Элерса | | | | | | Обучающиеся  3 курс | | | Конференц-зал | | | | Педагог – психолог | ЛР3, ЛР7, ЛР9, ЛР18 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
|  | Творческие мероприятия, посвящѐнные Новому году «С новым годом!», поздравление по аудиториям Праздничная развлекательная программа Новогодний маскарад . | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Аудитории | | | | | Педагог-организатор | | ЛР2, ЛР5, ЛР8, ЛР9,лр11 | «Ключевые дела ПОО» | |
|  | **Новый год**  Творческий конкурс «Новогодняя фантазия» (поделки, плакаты, украшение учебных кабинетов, комнат в общежитии и т.д.) | | | | | Обучающиеся 1-3курс | | | Аудитории | | | | Педагог-организатор | | | ЛР2, ЛР5, ЛР8, ЛР9,лр11 | «Ключевые дела ПОО» | |
| **ЯНВАРЬ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | **Международный день «спасибо»** Классный час «Урок вежливости», волонтерские мероприятия | | | | | | Обучающиеся 1-3 курс | | | Аудитории, фойе | | | | Кураторы, педагог - организатор | ЛР2, ЛР6, ЛР11 | «Ключевые дела ПОО» | |
| **25** | | **«Татьянин день»** **(праздник студентов)** День самоуправления. | | | | | | Обучающиеся 1-3 курс | | | Аудитории | | | | Кураторы, педагог-организатор | ЛР2, ЛР3, ЛР5, ЛР7, ЛР8, ЛР11 | «Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление»,  «Молодежные общественные объединения» | |
| 27. | | Внеклассное мероприятие **«День**  **полного освобождения Ленинграда от фашисткой блокады (1944 год)»**. | | | | | | Обучающиеся 1-4 курса | | | Актовый зал | | | | Заместитель руководителя,, зав. музеем,  преподаватели истории | ЛР 5 | Ключевые дела ПОО, Учебное  занятие | |
|  | | Проведение среди студентов психологического онлайн тестирования на социально психологическую адаптацию (Роджерс – Даймонд) | | | | | | Обучающиеся  1-3 курс | | | Конференц-зал | | | | Педагог – психолог | ЛР3, ЛР7, ЛР9 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
|  | | Проведение психологического тестирования с целью изучения психологического климата в коллективе по А.Ф. Фидлеру | | | | | | Обучающиеся  1-3 курс | | | Конференц-зал | | | | Педагог – психолог | ЛР3, ЛР7, ЛР9 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
| **ФЕВРАЛЬ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **2** | | **День воинской славы России**  **(Сталинградская битва, 1943)**  Классные часы | | | | | | Обучающиеся 1-3 курс | | | Аудитории | | | | Кураторы | ЛР1, ЛР2, ЛР5 | «Гражданин и патриот » | |
| **8** | | **День русской науки**  Тематические недели Спектакль, возможно юмористический, про отдельные научные достижения и ученых (Менделеев изобрел водку, Ньютону упало на голову яблоко, Архимед в ванной и т.п.) | | | | | | Обучающиеся 1-3 курс | | | Аудитории | | | | Кураторы | ЛР1, ЛР2, ЛР10 | «Гражданин и патриот » | |
| **15** | | Урок памяти : «День памяти 15 февраля погибших в Афганистане и других «горячих точках» **День памяти о россиянах, исполнявших** **служебный долг за пределами Отечества** Музей воинов-афганцев, лекция воина-афганца | | | | | | Обучающиеся 1-3 курс | | | Аудитории | | | | Кураторы | ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР5, ЛР6 | «Гражданин и патриот » | |
|  | | Месячник оборонно-массовой, военно-патриотической и спортивной работы | | | | | | Обучающиеся 1-3 курс | | | Аудитории | | | | Кураторы, педагог-организатор | ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР5, ЛР9 | «Гражданин и патриот » | |
| 21 | | **Международный день родного языка** викторина по знанию значений русских слов (старых и новых) | | | | | | Обучающиеся 1-3 курс | | | Аудитории | | | | Преподаватель русского языка, кураторы | ЛР1, ЛР2, ЛР4, ЛР5, ЛР8, ЛР11 | «Ключевые дела ПОО» | |
| **23** | | **День защитников Отечества**  Спортивные соревнования Викторина по памятным событиям и датам в истории, связанным с героизмом, конкурс | | | | | | Обучающиеся 1-3 курс | | | Аудитории | | | | Кураторы | ЛР1, ЛР2, ЛР3,лр5,лр9 | «Гражданин и патриот » | |
|  | | Просветительская беседа на темы:  «Какая она наша армия?», «Требования ФЗ РФ о воинской обязанности и  военной службе и постановления  правительства РФ № 719 «О постановке на воинский учет» | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Актовый зал | | | | Преподаватель ОБЖ | ЛР 1 | «Ключевые дела ПОО» | |
|  | | Викторина – вопросы из истории Российской Армии и Великой  Отечественной войны, воинские звания, ордена и медали | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Актовый зал | | | | Преподаватель ОБЖ | ЛР 1, ЛР 5 | «Ключевые дела ПОО» | |
|  | | Разборка-сборка АК для обучающихся 1  курсов | | | | | | Обучающиеся  1 курс | | | Актовый зал | | | | Преподаватель ОБЖ | ЛР 1 | «Ключевые дела ПОО» | |
|  | | | Акция «Свеча памяти» | | | Обучающиеся 1 курс | | | Площадь имени Ленина | | | | | Кураторы, педагог-организатор | | ЛР 5 | Ключевые дела ПОО, Молодежные общественные  объединения | |
|  | | Проведение психологического онлайн тестирования студентов старших курсов на определение уровня психических состояний: тревожность, фрустрация, агрессивность, регидность (тест самооценки психических состояний Г.Айзенка) | | | | | | Обучающиеся  1-3 курс | | | Конференц-зал | | | | Педагог – психолог | ЛР3, ЛР7, ЛР9ЛР 12 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
|  | | Оформление памяток для студентов на тему «Снятие тревожности» | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Конференц-зал | | | | Педагог – психолог | ЛР3, ЛР7, ЛР9ЛР 12 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
|  | | Проведение тренинговых мероприятий направленных на особенности устройства на работу | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Конференц-зал | | | | Педагог – психолог | ЛР3, ЛР7, ЛР9ЛР 12 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
|  | | Проведение индивидуальной либо групповой работы по результатам психологического тестирования с целью изучения психологического климата в коллективе по А.Ф. Фидлеру | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Конференц-зал | | | | Педагог – психолог | ЛР3, ЛР7, ЛР9ЛР 12 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
|  | | Проведение психологического онлайн тестирования студентов 4 курса на мотивацию к успеху Т.Элерса | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Конференц-зал | | | | Педагог – психолог | ЛР3, ЛР7, ЛР9ЛР 12 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
| **МАРТ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | **Всемирный день гражданской обороны** (по отдельному плану). | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Аудитории | | | | Преподаватель ОБЖ | ЛР 9 | Ключевые дела  ПОО | |
| **8** | | **Международный женский день** Конкурс плакатов (рисунков), работы фотозоны, концерт для женщин педагогов и студентов девушек | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Аудитории | | | | Заместитель руководителя, кураторы, педагог- организатор | ЛР2, ЛР5, ЛР11, ЛР12 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
|  | | День пожарной охраны России конкурс буклетов | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Аудитории | | | | Заместитель руководителя, кураторы, педагог- организатор | ЛР2, ЛР5, ЛР11, ЛР12 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
|  | | Цикла бесед со студентами с тематикой: «Наркотики: преступления и наказания» | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Аудитории | | | | Социальный педагог, кураторы, педагог- организатор | ЛР2, ЛР5, ЛР11, ЛР12 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
| **18** | | **День воссоединения Крыма с Россией**Лекция, возможно с демонстрацией видеосюжета, акция «Крымская весна» | | | | | | Обучающиеся  1-3 курс | | | Аудитории | | | | Заместитель руководителя, кураторы, педагог- организатор | ЛР1, ЛР3, ЛР5, ЛР11 | «Гражданин и патриот » | |
| **21** | | **Всемирный день поэзии** Конкурс чтецов | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Аудитории | | | | Преподаватель литературы, педагог- организатор | ЛР2, ЛР5, ЛР8, ЛР11 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
| **31** | | Пятиминутки на уроках литературы  **«140-лет со дня рождения К.И.Чуковского»** | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Аудитории | | | | Преподаватели русского языка и литературы | ЛР 5 | Учебное занятие | |
|  | | День здоровья (флешмоб) | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Плац | | | | Педагог – психолог | ЛР3, ЛР7, ЛР9ЛР 12 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
|  | | Проведение индивидуальной либо групповой работы по результатам психологического тестирования на мотивацию к успеху Т.Элерса | | | | | | Обучающиеся  1-3 курс | | | Конференц-зал | | | | Педагог – психолог | ЛР3, ЛР7, ЛР9ЛР 12 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
|  | | Оформление памяток для студентов на тему «Как снять эмоциональное напряжение?» | | | | | | Обучающиеся  1-3 курс | | | Конференц-зал | | | | Педагог – психолог | ЛР3, ЛР7, ЛР9ЛР 12 | «Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание» | |
| **АПРЕЛЬ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | **День смеха** Капустник, конкурс смешных видеороликов, рисунков или фотографий | | | | | | Обучающиеся  1-3 курс | | | Аудитории | | | | Заместитель руководителя, кураторы, педагог- организатор | ЛР2, ЛР5, ЛР8, ЛР11 | «Ключевые дела ПОО | |
| 4 | | **День Интернета** Викторина по знанию терминов и слов, используемых в Интернете, конкурс по навигации в Интернете | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322 | | | Аудитории | | | | Заместитель руководителя, кураторы, педагог- организатор, преподаватель информатики | ЛР4, ЛР10, ЛР14, ЛР16, ЛР20, ЛР21 | «Ключевые дела ПОО | |
| 7 | | **Всемирный день здоровья** Лекции (с приглашением медицинских работников) или сделать конкурс на мед. знания | | | | | | Обучающиеся  1-3 курс | | | Аудитории | | | | Заместитель руководителя, кураторы, педагог- организатор, медицинский работник | ЛР2, ЛР7, ЛР9, ЛР10 | «Ключевые дела ПОО | |
| 12 | | **-День космонавтики (фотозона, викторина)**  **-День основания космодрома «Свободный» Показать фильм и сделать агитацию для вовлечения в ССО «Факел», пригласить сотрудников космодрома на лекцию или организовать экскурсию на космодром обучающиеся** | | | | | | Обучающиеся  1-3 курс | | | Аудитории | | | | Заместитель руководителя, кураторы, педагог- организатор | ЛР1, ЛР2, ЛР5, ЛР11, ЛР9, ЛР3 | «Ключевые дела ПОО, «Гражданин и патриот» | |
|  | | Акция «Ветеран живет рядом» | | | | | | Обучающиеся  1-3 курс | | | Поселок | | | | Педагог- организатор | ЛР4 ЛР 6 | «Ключевые дела ПОО | |
| 19 | | **День памяти о геноциде советского народа нацистами** | | | | | | Обучающиеся  1-3 курс | | | Аудитории | | | | Заместитель руководителя, кураторы, педагог истории | ЛР1  ЛР 2 | «Ключевые дела ПОО | |
| 22 | **Международный день Матери-Земли** Уборка территории, затем сделать из собранного мусора скульптуру | | | | Обучающиеся  1-3 курс | | | | Аудитории | | | | | Заместитель руководителя, кураторы, педагог- организатор, педагог экологии | | ЛР2, ЛР7, ЛР10 | «Ключевые дела ПОО | |
| 26 | | **Международный день памяти о Чернобыльской** **катастрофе** Классный час или лекция с приглашением участвовавших в ликвидации последствий катастрофы | | | | | | Обучающиеся  1-3 курс | | | Аудитории | | | | Заместитель руководителя, кураторы, педагог ОБЖ | ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР5, ЛР10 | «Ключевые дела ПОО | |
|  | | **Всемирный день охраны труда** Лекция, классный час, конкурс плакатов | | | | | | ПО311,ПО312,  ПО321,ПО322  1-3 курс | | | Аудитории | | | | Заместитель руководителя, кураторы, педагог- организатор | ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР10 | «Ключевые дела ПОО | |
| **МАЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | | **Праздник весны и труда** | | | | | | Обучающиеся  1-3 курс | | | Аудитории | | | | Заместитель руководителя, кураторы, педагог- организатор | ЛР1, ЛР2, ЛР4, ЛР7, ЛР11, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16, ЛР17, ЛР18 | «Гражданин и патриот » | |
| **9** | | **День Победы**  Тематические классные часыКонкурс плакатов, общегородские мероприятия»: «Бессмертный полк», «Георгиевская ленточка», «Вальс Победы», «Песня Победы», театрализованный концерт  -Акция « Флешмоб»  -Акция «Георгиевская ленточка»  -Сопровождение бессмертного полка  - Акция «Иду к ветерану» | | | | | | Обучающиеся  1-3 курс | | | Аудитории | | | | Заместитель руководителя, кураторы, педагог- организатор | ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР5, ЛР6, ЛР7, ЛР8, | «Гражданин и патриот » | |
|  | | **День здоровья « Всемирный день без табака»** | | | | | | Обучающиеся  1-3 курс | | | Стадион | | | | Преподаватель физической культуры | ЛР2, ЛР5, ЛР9, ЛР10 | «Ключевые дела ПОО | |
| **24** | | **День славянской письменности и культуры День славянской письменности и культуры** Лекция с участием представителя областной библиотеки, «Точка кипения», викторина | | | | | | Обучающиеся  1-3 курс | | | Аудитории | | | | Заместитель руководителя, кураторы, педагог- организатор | ЛР1, ЛР2, ЛР5, ЛР8, ЛР11 | «Ключевые дела ПОО | |
|  | | Анкетирование групп нового набора «Мои впечатления о колледже» | | | | | | Обучающиеся  1-3 курс | | | Аудитории | | | | Заместитель руководителя, кураторы, педагог- организатор | ЛР3, ЛР7, ЛР 9, | «Ключевые дела ПОО | |
|  | | Подготовка и вручение памяток для родителей по вопросам: признаки употребления подростками и молодежью наркотических и психоактивных веществ, алкоголя, предупреждение совершения ими противоправных действий. | | | | | | Обучающиеся  1-3 курс | | | Аудитории | | | | Заместитель руководителя, кураторы, педагог- организатор | ЛР2, ЛР9, ЛР10, ЛР12 | «Ключевые дела ПОО | |
| **ИЮНЬ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **1** | **Международный день защиты детей Международный день защиты детей** Поздравления студентами детей сотрудников | | | | Обучающиеся  1-3 курс | | | | Аудитории | | | | | Заместитель руководителя, кураторы, педагог- организатор | | ЛР2, ЛР3, ЛР5, ЛР7, ЛР11 | «Ключевые дела ПОО | |
| **5** | **День эколога-**акция с приглашением работников Амурской природоохранной прокуратуры. **«**Что? Где? Когда?» (по экологическим вопросам) | | | | | | | Обучающиеся  1-3 курс | | | Аудитории | | | | Заместитель руководителя, кураторы, педагог- организатор | ЛР2, ЛР7, ЛР10 | «Ключевые дела ПОО | |
| **6** | **Пушкинский день России Пушкинский день России** Чтение стихов Пушкина, спектакль по произведению автора, мини-викторина | | | | | | | Обучающиеся  1-3 курс | | | Аудитории | | | | Заместитель руководителя, кураторы, педагог- организатор | ЛР1, ЛР2, ЛР5, ЛР11 | «Ключевые дела ПОО | |
| **12** | **День России** Классный час, просмотр исторического фильма | | | | | | | Обучающиеся  1-3 курс | | | Аудитории | | | | Заместитель руководителя, кураторы, педагог- организатор | ЛР1, ЛР2, ЛР3, ЛР5 | «Ключевые дела ПОО | |
| **22** | **День памяти и скорби**«Свеча памяти», флэш-моб | | | | | | | Обучающиеся  1-3 курс | | | Аудитории | | | | Заместитель руководителя, кураторы, педагог- организатор | ЛР2, ЛР5, ЛР7 | «Ключевые дела ПОО | |
| **27** | **День молодежи** | | | | | | | Обучающиеся  1-3 курс | | | Аудитории | | | | Заместитель руководителя, кураторы, педагог- организатор | ЛР2, ЛР5, ЛР9, ЛР10 | «Ключевые дела ПОО | |
|  | **Торжественное вручение дипломов** | | | | | | | Выпускные группы | | | Актовый зал | | | | Руководитель, заместитель руководителя, кураторы, педагог- организатор | ЛР2, ЛР5, ЛР9, ЛР10 | « Ключевые дела» ПОО» | |

1. [↑](#footnote-ref-1)
2. [↑](#footnote-ref-2)