

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ПЕРМСКОГО КРАЯ
ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ПЕРМСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»
В П. ИЛЬИНСКИЙ



Утверждаю

Директор ГБПОУ «ПАПТ»

А.И. Трофимова

20__ г.

АДАптированная основная образовательная
ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессии

16675 Повар, 12901 Кондитер

Квалификация: Повар, кондитер

форма подготовки - очная

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер составлена на основе профессиональных стандартов по профессиям «Повар» и «Кондитер»

Разработчики:

Ф.И.О.	Должность	Подпись
Есюнина С.А.	Руководитель по учебной работе	
Желудкова Н.Н.	Руководитель по учебно-производственной работе	
Гуляева Т.Д.	Руководитель по методической работе	
Назарова Т.В.	Преподаватель	

Согласовано с работодателями:

ФИО Должность представителя организации	Наименование организации юридический адрес	Дата Подпись Печать
Чудикова Алевтина Васильевна руководитель ИП Чудикова №5	ИП Чудикова АВ п.с. Ильинский ул. Новая 4-3	

Правообладатель программы: Филиал ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум» в п. Ильинский

1. Общие положения

Адаптированная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований.

Профессиональная подготовка 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.

Адаптированная программа профессионального обучения предназначена для обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих среднего общего образования. Настоящий комплект учебной документации по профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер включает:

- профессиональную характеристику;
- учебный план;
- тематические планы и программы базовых образовательных дисциплин, дисциплин общепрофессионального и профессиональных циклов и программы производственного обучения.

Подготовка по программе предполагает изучение профессиональных циклов и модулей:

- ОДБ – Базовые образовательные дисциплины;
- ОП.00 – Общепрофессиональный цикл;
- ПМ.00 – Профессиональный модуль;
- УП.00 – Учебная практика;
- ПП.00 – Производственная практика;
- АРК – Адаптационно-реабилитационный курс;
- ИА – Итоговая аттестация.

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 адаптационно-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 16675 Повар, 12901 Кондитер 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 вработываемости.

Программа обучения рассчитана на подготовку обучающихся в течение 1 года 10 месяцев без получения среднего общего образования.

Производственное обучение является обязательным разделом образовательной программы и подразделяется на производственное обучение в условиях мастерских и производственную практику в условиях производства соответствующего профиля обучения. Виды и формы промежуточной аттестации, включенные в учебный план, соответствуют общим требованиям. Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена.

По завершении обучения выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

1.1 Нормативно-правовые основы разработки АОППО

Нормативную правовую основу разработки адаптированной программы профессионального обучения (далее – Программы) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации №273 от 29.12.12;
- Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2012 № 597 «О мероприятиях по реализации социальной политики»;
- Распоряжение правительства РФ от 15.10.2012 № 1921-р «Комплекс мер, направленных на повышение эффективности реализации Мероприятий по содействию трудоустройству инвалидов и на обеспечение доступности профессионального образования на 2012-2015 годы»;
- Письмо министерства образования и науки РФ от 07.07.2013 г. № ИР – 535/07 «О коррекционном и инклюзивном образовании детей»;
- Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);
- «Требования к организации образовательной деятельности для лиц с ОВЗ в профессиональных образовательных организациях, в том числе требования к средствам обучения и воспитания», утвержденные приказом директора Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих Кадров и ДПО Минобрнауки России 26.12.2013 г. № 06-2412 вн;
- СанПиН 2.4.3.1186–03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях среднего профессионального образования» с изменениями и дополнениями.
- Профессиональный стандарт 33.011 по профессии «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н.

- Профессиональный стандарт 33.010 по профессии «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н.

- Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), разработанные Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» по согласованию с Министерством просвещения Российской Федерации

Профессиональная характеристика

1.2. Требования к поступающим

Лица с ограниченными возможностями здоровья, поступающие на обучение по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер, не имеют среднего общего образования, могут иметь документ об окончании специального (коррекционного) образовательного учреждения 8-го вида- свидетельство об обучении.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОПО

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

посуда и инвентарь;

процессы и операции приготовления продукции питания

2.2 Виды и задачи профессиональной деятельности

Основная цель: Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

ВПД 1. Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

ПК 1.1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара.

ПК 1.2. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.

ВПД 2. Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.

ПК 2.1. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

ПК 2.2. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОПО

ПК 1.1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара.

1.1.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

1.1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 1.2. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.

1.2.1 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

1.2.2 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 2.1. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

2.1.1 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

2.1.2 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

ПК 2.2. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента

2.2.1 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе

2.2.2 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

2.4. Результаты реализации АОППО

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

	Профессиональный стандарт 33.011 «Повар»	Программа профессионального обучения по профессии Повар
Вид профессиональной деятельности	ВПД 1. Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	ВПД 1. Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
Трудовая функция (профессиональная компетенция)	ПК 1.1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара.	ПК 1.1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара.
	1.1.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	1.1.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
Трудовые действия	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Обеспечение чистоты и	Обеспечение чистоты и

	порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
Необходимые умения	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Использовать посудомоечные машины	Использовать посудомоечные машины
	Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования	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	Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
Необходимые знания	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними	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	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания	Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	Выполнение заданий повара	Выполнение заданий повара

	по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	1.1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	1.1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
Трудовые действия	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении 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	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
Необходимые умения	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	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 рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения	Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения
	Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им	Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
	Производить обработку овощей, фруктов и грибов	Производить обработку овощей, фруктов и грибов

	Нарезать и формовать овощи и грибы	Нарезать и формовать овощи и грибы
	Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать пряности и приправы 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 зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты	Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
	Готовить блюда и гарниры из овощей	Готовить блюда и гарниры из овощей
	Готовить каши и гарниры из круп	Готовить каши и гарниры из круп
	Готовить блюда из яиц	Готовить блюда из яиц
	Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий	Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
	Готовить блюда из бобовых	Готовить блюда из бобовых
	Готовить блюда из рыбы	Готовить блюда из рыбы
	Готовить блюда из морепродуктов	Готовить блюда из морепродуктов
	Готовить блюда из мяса и мясных продуктов	Готовить блюда из мяса и мясных продуктов
	Готовить блюда из домашней птицы	Готовить блюда из домашней птицы
	Готовить мучные блюда	Готовить мучные блюда
	Готовить горячие напитки	Готовить горячие напитки
	Готовить сладкие блюда	Готовить сладкие блюда
	Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка	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	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)	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	Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
Необходимые знания	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
	Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов	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	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	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы	Принципы и приемы

	презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	Принципы ХАССП в организациях общественного питания	Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	ПК 1.2. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ПК 1.2. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	1.2.1 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	1.2.1 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
Трудовые действия	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые умения	Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий	Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий
	Проводить обучение помощника повара на рабочем месте	Проводить обучение помощника повара на рабочем месте
	Оформлять заявки, отчеты посредством	Оформлять заявки, отчеты посредством

	специализированного программного обеспечения	специализированного программного обеспечения
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий
	Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения	Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения
	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
	Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Способы применения ароматических веществ с	Способы применения ароматических веществ с

	целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий	целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий
	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
	Принципы ХАССП в организациях общественного питания	Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	1.2.2 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	1.2.2 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
Трудовые действия	Разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий	Разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка оборудования, инвентаря для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые умения	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия	Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия
	Готовить блюда, напитки и	Готовить блюда, напитки и

	кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам	кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам
	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий
	Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур	Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур
	Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу	Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу
	Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Технологии в молекулярной кухне	Технологии в молекулярной кухне
	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при

	приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов	приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
	Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации	Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
	Правила эксплуатации кухонных роботов	Правила эксплуатации кухонных роботов
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Принципы ХАССП в организациях общественного питания	Принципы ХАССП в организациях общественного питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
Трудовые действия	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера	Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера
	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной

	продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера	продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
Необходимые умения	Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе	Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
Необходимые знания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции	Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции	Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции
	Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды,	Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды,

	используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними	используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
Трудовые действия	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
	Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
	Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера
	Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера	Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера
	Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера	Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера
Необходимые умения	Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции	Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
	Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции	Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Порционировать (комплектовать) кондитерскую и	Порционировать (комплектовать) кондитерскую и

	шоколадную продукцию	шоколадную продукцию
	Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции	Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции	Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
	Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции	Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции
	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
	Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос	Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос
Необходимые знания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции	Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения
	Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции	Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям

	Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества	Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества
	Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции	Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции
	Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями	Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями
	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания
	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента
Трудовые действия	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием	Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием
	Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции	Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции
	Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции	Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции
Необходимые умения	Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке	Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке

	оборудования и рабочего места кондитера к работе	оборудования и рабочего места кондитера к работе
	Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции	Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
	Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха	Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха
	Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции	Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции
	Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции	Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции
	Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения	Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения
	Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции	Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции
Необходимые знания	Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента	Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента
	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента
	Технологии изготовления теста, отделочных	Технологии изготовления теста, отделочных

	полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента
	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции
	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке
	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции
	Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции	Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции
	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
	Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
Трудовые действия	Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции	Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции
	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
	Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента	Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента
	Изготовление и оформление	Изготовление и оформление

Необходимые умения	мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции	мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции
	Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции	Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции
	Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь	Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь
	Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям	Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям
	Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции	Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
	Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию	Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию
	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий
Необходимые знания	Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения	Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
	Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального	Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального
	Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной	Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной

	продукции требования к качеству и безопасности их приготовления	продукции требования к качеству и безопасности их приготовления
	Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции	Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции
	Составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства	Составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства
	Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции	Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции
	Составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию	Составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию
	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Организация питания, в том числе диетического	Организация питания, в том числе диетического
	Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь	Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь
	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов
	Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации	Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации
	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной

	безопасности в организациях питания	безопасности в организациях питания
	Технология выполнения накрывочных слоев, в том числе шпаклевания	Технология выполнения накрывочных слоев, в том числе шпаклевания
	Технология оштукатуривания лузгов и усенков (внутренних и внешних углов), откосов	Технология оштукатуривания лузгов и усенков (внутренних и внешних углов), откосов
	Назначение и правила применения используемого инструмента и приспособлений	Назначение и правила применения используемого инструмента и приспособлений
	Правила применения средств индивидуальной защиты	Правила применения средств индивидуальной защиты

2.5. Структура АОППО

Код	Наименование дисциплин
ОУД.00	Базовые образовательные дисциплины
ОДБ.01	Основы права
ОДБ.02	Экология
ОДБ.03	Физическая культура
ОДБ.04	Безопасность жизнедеятельности
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Основы физиологии питания
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.06	Основы организации деятельности предприятий общественного питания
ОП.07	Охрана труда
ОП.08	Основы финансовой грамотности
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ
П.01	Технология приготовления блюд
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
П.02	Технология приготовления кондитерских изделий
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
АРК.00	Адаптационно-реабилитационный курс
АРК.01	Социально-бытовая адаптация
АРК.02	Социально-профессиональная адаптация
АРК.03	Этика и психология общения
АРК.04	Основы учебной деятельности
ИА.00	Итоговая аттестация

2.5. Трудоемкость АОППО

по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер за весь период обучения составляет:

Обучение по учебным циклам	48 нед.
Учебная практика	15 нед.
Производственная практика	15 нед.
Промежуточная аттестация	2 нед.
Итоговая аттестация	2 нед.
Каникулярное время	13 нед.
Итого	95 нед.

2.6. Срок освоения АОППО

Нормативный срок освоения программы без получения среднего общего образования 2808 часов при очной форме подготовки – 1 год 10 месяцев. Присваиваемая квалификация: повар, кондитер.

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

3.1 Учебный план

План учебного процесса профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам час.			
			Всего по дисциплинам и МДК	практические занятия	I курс		II курс	
					1 семестр	2 семестр	1 семестр	2 семестр
1	2	3	4	5	9	10	9	10
					612	792	612	792
ОУД.00	Базовые образовательные дисциплины	3/4/-	316	232	68	36	132	80
ОДБ.01	Основы права	-, -, ДЗ	32				32	
ОДБ.02	Экология	-, ДЗ, -	32				32	
ОДБ.03	Физическая культура	3,3,3, ДЗ	220	220	68	36	68	48

ОДБ. 04	Безопасность жизнедеятельности	-, -, - , ДЗ	32	12				32
ОП. 00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ	-/6/-	330	66	262	0	32	36
ОП.0 1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ, -, - , -	32	12	32			
ОП.0 2	Основы физиологии питания	ДЗ, -, - , -	32	16	32			
ОП.0 3	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, - , ДЗ, -	80	32	80			
ОП.0 4	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, ДЗ, - , -	32				32	
ОП.0 5	Основы товароведения продовольственных товаров		50	6	50			
ОП.0 6	Основы организации деятельности предприятий общественного питания		36		36			
ОП.0 7	Охрана труда	-, ДЗ, - , -	32		32			
ОП.0 8	Основы финансовой грамотности	-, -, - , ДЗ	36					36
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ	-/6/-	1964	70	182	756	40 0	62 6
П.01	Технология приготовления блюд	-, ДЗ, - , -	254	70	110	144		
УП.0 1	Учебная практика	-, ДЗ, - , -	216		72	144		
ПП.0 1	Производственная практика	-, ДЗ, - , -	468			468		
П.02	Технология приготовления кондитерских изделий	-, -, - , ДЗ	522				32 8	19 4
УП.0 2	Учебная практика	-, -, - , ДЗ	288				72	21 6
ПП.0 2	Производственная практика	-, -, - , ДЗ	216					21 6
АРК. .00	Адаптационно-реабилитационный курс	3/-/-	198	0	100	0	48	50
АРК. 01	Социально-бытовая адаптация	3, -, -, -	50		50			
АРК. 02	Социально-профессиональная адаптация	-, -, 3, -	50					50
АРК. 03	Этика и психология общения		48				48	
АРК. 04	Основы учебной деятельности	-, 3, -, -	50		50			
ИА.0 0	Итоговая аттестация		72			36		36
	ИТОГО	6/16/-	2808	368	612	792	61 2	79 2
Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена		Дисциплин и МДК			7	7	7	6
		Учебной практики			72	180	72	21 6

	Производст. практики		324		21 6
	Экзаменов	0	0	0	0
	Экзаменов (квалификационных)		1		1
	Дифференцированны х зачетов	2	5	3	6
	Зачетов (по физ.культуре)	2	2	2	0

3.2 Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов



**Министерство образования и науки Пермского края
Филиал государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
«Пермский агропромышленный техникум» в п. Ильинский**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
ОДБ.01 Основы права
16675 Повар, 12901 Кондитер**

РАЗРАБОТЧИКИ

Должность	Фамилия, инициалы	Подпись
Преподаватель	Е.В.Жданова	

Программа предназначена для изучения дисциплины **ОДБ.01 Основы права** при реализации адаптированной программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов образовательных результатов, необходимых для качественного освоения программы подготовки специалистов начального звена по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер.

Организация-разработчик: Филиал ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум» в п. Ильинский

Рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК преподавателей укрупненной группы «Промышленная экология и биотехнологии»

Протокол № 1 от «31» августа 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа разработана и предназначена для изучения дисциплины «Основы права» в рамках реализации адаптированной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования.

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

Дисциплина входит в цикл базовых образовательных дисциплин

1.3. Цели учебной дисциплины:

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- формирование правосознания и правовой культуры, социально-правовой активности, внутренней убежденности в необходимости соблюдения норм права, на осознание себя полноправным членом общества, имеющим гарантированные законом права и свободы;
- воспитание гражданской ответственности и чувства собственного достоинства, дисциплинированности, уважения к правам и свободам другого человека, демократическим правовым институтам, правопорядку;
- овладение системой знаний об основных принципах, нормах и институтах права, возможностях правовой системы России, необходимых для эффективного использования и защиты прав и исполнение обязанностей, правомерной реализации гражданской позиции;
- овладение умениями, необходимыми для применения освоенных знаний и способов деятельности с целью реализации и защиты прав и законных интересов личности; содействия поддержанию правопорядка в обществе; решения практических задач в социально-правовой сфере, а также учебных задач в образовательном процессе;
- формирование способности и готовности к самостоятельному принятию правовых решений, сознательному и ответственному действию в сфере отношений, урегулированных правом.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

В содержание программы включено профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у обучающихся профессиональных компетенций.

В учреждениях ПО изучение учебной дисциплины «Основы права» направлено на развитие у обучающихся гражданско-правовой активности, ответственности, правосознания, правовой культуры, навыков правомерного поведения, необходимых для эффективного выполнения основных социальных ролей в обществе (гражданина, налогоплательщика, избирателя, члена семьи, собственника, потребителя, работника) .

Приоритетным направлением является формирование правовой компетентности и приобретение определённого правового опыта в рамках учебной и внеучебной деятельности.

Содержание программы предусматривает развитие у обучающихся учебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций, акцентирует внимание на формировании навыков самостоятельной работы с правовой информацией, источниками права, в том числе нормативными правовыми актами, необходимыми для обеспечения правовой защиты и поддержки в профессиональной деятельности.

Результаты освоения учебной дисциплины.

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы права» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Результаты освоения учебной дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы права» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

Л.1 воспитание высокого уровня правовой культуры, правового сознания, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);

Л.2 формирование гражданской позиции активного и ответственного гражданина, осознающего свои конституционные права и обязанности,

уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;

Л.3 сформированность правового осмысления окружающей жизни, соответствующего современному уровню развития правовой науки и практики, а также правового сознания;

Л.4 готовность и способность к самостоятельной ответственной деятельности в сфере права;

Л.5 готовность и способность вести коммуникацию с другими людьми, сотрудничать для достижения поставленных целей;

Л.6 нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

Л.7 готовность и способность к самообразованию на протяжении всей жизни;

• метапредметных:

М.1 выбор успешных стратегий поведения в различных правовых ситуациях;

М.2 умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, предотвращать и эффективно разрешать возможные правовые конфликты;

М.3 владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере права, способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М.4 готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности в сфере права, включая умение ориентироваться в различных источниках правовой информации;

М.5 умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию правового поведения с учетом гражданских и нравственных ценностей;

М.6 владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

М.7 владение навыками познавательной рефлексии в сфере права как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований,

границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения;

- предметных:

П.1 сформированность представлений о понятии государства, его функциях, механизме и формах;

П.2 владение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях;

П.3 владение знаниями о правонарушениях и юридической ответственности;

П.4 сформированность представлений о Конституции РФ как основном законе государства, владение знаниями об основах правового статуса личности в Российской Федерации;

П.5 сформированность общих представлений о разных видах судопроизводства, правилах применения права, разрешения конфликтов правовыми способами;

П.6 сформированность основ правового мышления;

П.7 сформированность знаний об основах административного, гражданского, трудового, уголовного права;

П.8 понимание юридической деятельности; ознакомление со спецификой основных юридических профессий;

П.9 сформированность умений применять правовые знания для оценивания конкретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации;

П.10 сформированность навыков самостоятельного поиска правовой информации, умений использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях.

1.4. Учебные занятия проводятся с учетом дозирования нагрузки и индивидуальных особенностей обучающихся. При изучении материала используются учебные презентации по темам программы, плакаты, раздаточный материал с текстом 16 шрифта, таблицами и схемами. При закреплении материала используются задания в виде таблиц с конкретным материалом, направленным на знания экологии в профессиональной деятельности. Проводится разбор ситуаций по загрязнению окружающей среды от строительного производства и способов утилизации отходов. На

занятиях применяются словесные, наглядные и практические методы, более замедленный темп подачи материала. Чередуются теоретическая и практическая деятельность.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка студента - 32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
теоретические занятия	24
практические занятия	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (из числа часов, отведенных на практическую работу)	2

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы права».

	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов	Уровень освоения
	Введение	Содержание учебного материала	2	
1-1		Юриспруденция как важная общественная наука. Цели и задачи изучения права.	1	
1-2		Виды и формы правовой информации.	1	
	Тема 1. Основы теории государства и права	Содержание учебного материала	2	
1-3		Право в системе социальных норм. Правовые и моральные нормы.	1	
1-4		Система права: основные институты, отрасли права.	1	
	Тема 2. Основы конституционного и административного права	Содержание учебного материала	3	
1-5		Конституционное право как отрасль российского права. Основы конституционного строя Российской Федерации.	1	
1-6		Система государственных органов Российской Федерации.	1	
1-7		Практическое занятие №1 . Избирательная система РФ.	1	
	Тема 3. Правовой статус человека и гражданина	Содержание учебного материала	3	
1-8		Гражданское право и гражданские правоотношения.	1	
1-9		Физические лица. Юридические лица.	1	
1-10		Практическое занятие № 2. Правовое поведение личности.	1	
	Тема 4. Основы трудового права	Содержание учебного материала	5	
1-11		Трудовое право и трудовые правоотношения.	1	
1-12		Занятость и трудоустройство.	1	
1-13		Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения и расторжения.	1	
2-15		Правовое регулирование трудовой деятельности несовершеннолетних. Практическое занятие №3. Трудовая деятельность несовершеннолетних.	2	
	Тема 5. Основы гражданского права	Содержание учебного материала	4	
1-16		Гражданско-правовые договоры.	1	
1-17		Право собственности на движимые и недвижимые вещи, деньги, ценные бумаги.	1	
1-18		Личные неимущественные права граждан: честь, достоинство, имя.	1	
1-19		Практическое занятие №4. Защита прав потребителей.	1	

	Тема 6. Основы семейного права	Содержание учебного материала	5	
1-21		Семейное право и семейные правоотношения.	2	
1-22		Порядок, условия заключения и расторжения брака.	1	
1-23		Опека и попечительство	1	
1-24		Практическое занятие №5. Правовые отношения родителей и детей.	1	
	Тема 7. Административная ответственность граждан	Содержание учебного материала	2	
1-25		Административное право и административные правоотношения.	1	
1-26		Порядок производства по делам об административных правонарушениях.	1	
	Тема 8. Основы уголовного права	Содержание учебного материала	4	
1-27		Уголовное право.	1	
1-28		Преступление как наиболее опасное противоправное деяние. Состав преступления.	1	
1-29		Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность.	1	
1-30		Практическое занятие № 6. Уголовная ответственность несовершеннолетних.	1	
2-32	Зачет		2	
	Всего		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;

Технические средства обучения:

- компьютер для преподавателя;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;

3.2. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА.

Основные источники:

1. Певцова Е.А. Право, для профессий и специальностей социально-экономического профиля. – М.: Академия, 2011.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ, МЕТАПРЕДМЕТНЫХ И ПРЕДМЕТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

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
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильно употреблять основные правовые понятия и категории (юридическое лицо, правовой статус, компетенция, полномочия, судопроизводство); - характеризовать: основные черты правовой системы России, порядок принятия и вступления в силу законов, порядок заключения и расторжения брачного контракта, трудового договора, правовой статус участника предпринимательской деятельности, порядок получения платных образовательных услуг; порядок призыва на военную службу; - объяснять: взаимосвязь права и других социальных норм; основные условия приобретения гражданства; особенности 	<ul style="list-style-type: none"> - работа с таблицей, графиками, схемами, визуальными терминологическими моделями юридических конструкций; - решение практических задач, выполнение тестовых заданий по темам; - участие в ролевых, имитационных, сюжетных, деловых играх и разновариантных формах интерактивной деятельности; - дискуссия, брейн-ринг; - решение задач; - работа с документами

прохождения альтернативной гражданской службы;

- различать: виды судопроизводства; полномочия правоохранительных органов, адвокатуры, нотариата, прокуратуры; организационно-правовые формы предпринимательства; порядок рассмотрения споров в сфере отношений, урегулированных правом;

- приводить примеры: различных видов правоотношений, правонарушений, ответственности.

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

- права и обязанности, ответственность гражданина как участника конкретных правоотношений (избирателя, налогоплательщика, работника, потребителя, супруга, абитуриента);

- механизмы реализации и способы защиты прав человека и гражданина в России; органы и способы международно-правовой защиты прав человека, форме и процедуры избирательного процесса в России.



Министерство образования и науки Пермского края
Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения
«Пермский агропромышленный техникум» в п. Ильинский

АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ.02 ЭКОЛОГИЯ
16675 Повар, 12901 Кондитер
Профессионального обучения
Форма обучения очная

РАЗРАБОТЧИКИ

Должность	Фамилия, инициалы	Подпись
Преподаватель	Гуляева Т. Д.	

Учебная дисциплина ОДБ.02 Экология разработана на основании учебного плана по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер. В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся образовательных результатов, необходимых для качественного освоения программы подготовки рабочей профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер

Организация-разработчик: Филиал ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум» в п. Ильинский

Рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК Общеобразовательных дисциплин

Протокол №1 от « 31» августа 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОДБ.02 ЭКОЛОГИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с профессиональными стандартами по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в цикл базовых общеобразовательных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- обеспечивать соблюдение экологических норм и правил в производственной деятельности;
- использовать представления о взаимосвязи живых организмов и среды обитания в профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы рационального природопользования;
- источники загрязнения окружающей среды;
- государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды;
- экологические аспекты строительной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 32 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛА

Экология

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	10

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	
---	--

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экология»

Наименование разделов 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
Введение	Цели и задачи экологии. Вопросы терминологии.	2	
Тема 1. Общая экология	Структура экологии. Экосистемы. Практическая работа №1 Обитатели экосистем суши и водоемов, воздействие на них биотических, абиотических и антропогенных факторов	1 1	1
	Динамика экосистемы. Круговорот природных экосистем Практическая работа № 2 Круговорот веществ в природе	1 1	
	Экологическая ниша. Трофические цепи Практическая работа №3 Цепи питания живых организмов. Последствия нарушения одного из звеньев	1 1	
	Самостоятельная работа Антропогенное воздействие на природу. Изменение экологических систем. Биосфера	6	

Тема 2. Загрязнение окружающей среды и проблема отходов	Источники загрязнения окружающей среды. Определение и классификация форм загрязнения.	2	
	Практическая работа № 4 Основные типы загрязняющих веществ и их характеристика. Загрязняющие вещества от строительного производства	2	
	Радиоактивное загрязнение и его источники.	2	2
	Техногенные аварии в природной среде. Влияние кислотных остатков на окружающую среду.	1 1	
	Практическая работа № 5 Основные группы отходов, их источники и масштабы образования	2	
	Практическая работа № 6 Охрана природных объектов	2	
	Охрана окружающей среды при строительстве зданий и сооружений	2	
	Самостоятельная работа Источники загрязняющих веществ в строительстве. Загрязнение окружающей среды от проведения сварочных работ. Аварии техногенного характера в России и в мире. Охрана природных объектов	8	

Тема 3. Ресурсы Земли, природопользование.	Экологическое право Практическая работа № 7 Источники и объекты экологического права	1 1	
	Правовые основы управления природопользованием и охраной окружающей среды	2	
	Самостоятельная работа Ресурсы Земли и их использование	2	
Тема 4. Экологический мониторинг и прогнозирование состояния природной среды.	Экономическая оценка ущерба от загрязнения природной среды Экологический мониторинг и экологическое прогнозирование.	2	
	Научно-технический прогресс и экологическая безопасность	2	
	Самостоятельная работа		
	Дифференцированный зачет	2	

3. Специальные условия реализации рабочей программы дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Экология».

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочее место преподавателя: 1.
2. Рабочие места обучающихся: 25.
3. Учебная документация:

Рабочая учебная программа;

4. Комплект плакатов (стендов) для оформления кабинета.
5. Презентации по темам курса.
6. Видеоролики с ЭБС.
7. Средства обучения для обучающихся:
9. Электронные учебники.

Технические средства обучения:

1. Компьютер, проектор, экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1 Основные источники:

1. Гальперин М. В. Общая экология - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020_336 с.: ил. – (Профессиональное образование)
2. Константинов В.М., Челидзе Ю.Б. Экологические основы природопользования: учебное пособие – М.: «Академия», 2021

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Голицын А.Н. Основы промышленной экологии: учебник – М.: «Академия», 2006. – 240с.

3.2.3. ЭОР (электронно- образовательные ресурсы, диски, программы, электронные учебники, интернет – ресурсы и т.д.)

1.Бобренко, Е. Г. Охрана окружающей среды : учебное пособие / Е. Г. Бобренко, Л. В. Коржова. — Омск : Омский ГАУ, 2019. — 139 с. — ISBN 978-5-89764-765-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176590>

2.Кулакова, Е. С. Охрана окружающей среды : учебное пособие / Е. С. Кулакова. — Новочеркасск : Новочерк. инж.-мелиор. ин-т Донской ГАУ, 2018. — 164 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134782>

3.3 Особые условия организации образовательного процесса

В учебном процессе, помимо лекций, широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий. В соответствии с методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) предусматривается использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: использование электронных образовательных ресурсов, групповых дискуссий, анализа производственных ситуаций в сочетании с теоретическим материалом.

Учебные занятия проводятся с учетом дозирования нагрузки и индивидуальных особенностей обучающихся. При изучении материала используются учебные презентации по темам программы, плакаты, раздаточный материал с текстом 16 шрифта, таблицами и схемами. При закреплении материала используются задания с многократным повторением, соответствующие профессиональной деятельности и жизненным ситуациям. На занятиях применяются словесные, наглядные и практические методы, более замедленный темп подачи материала.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
- обеспечивать соблюдение экологических норм и правил в производственной деятельности;	Индивидуальные задания в рамках выполнения практической работы Оценка индивидуального задания Тестирование 90 ÷ 100 «отлично» 75 ÷ 89 «хорошо» 65 ÷ 74 «удовлетворительно» менее 65 «неудовлетворительно»
- использовать представления о взаимосвязи живых организмов и среды обитания в профессиональной деятельности	Индивидуальные задания в рамках выполнения практической работы Оценка индивидуального задания Индивидуальное задание в рамках выполнения самостоятельной работы Оценка индивидуального задания 90 ÷ 100 «отлично» 75 ÷ 89 «хорошо» 65 ÷ 74

	«удовлетворительно» менее 65 «неудовлетворительно»
Знания:	
<ul style="list-style-type: none"> - принципы рационального природопользования; - источники загрязнения окружающей среды; - государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды; - экологические аспекты строительной деятельности. 	<p>Фронтальный опрос</p> <p>Тестирование</p> <p>Индивидуальное задание в рамках выполнения самостоятельной работы</p> <p>Оценка индивидуального задания</p> <p>90 ÷ 100 «отлично»</p> <p>75 ÷ 89 «хорошо»</p> <p>65 ÷ 74</p> <p>«удовлетворительно» менее 65 «неудовлетворительно»</p>



Министерство образования и науки Пермского края

**Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Пермский агропромышленный техникум» в п.Ильинский**

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОДБ.03 Физическая культура
профессии**

**16675 Повар, 12901 Кондитер
профессионального обучения**

Форма обучения очная

РАЗРАБОТЧИКИ

Должность	Фамилия, инициалы	Подпись
Преподаватель	Якимов А.Н.	

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии методических рекомендаций по физической культуре для студентов с ОВЗ составлены на основании:

- Письма Министерства образования Российской Федерации от 31 октября 2003 года N 13-51-263/123 "Об оценивании и аттестации учащихся, отнесенных по состоянию здоровья к специальной медицинской группе для занятий физической культурой".

- Письма Минобрнауки России от 30.05.2012 N МД-583/19 "О методических рекомендациях "Медико-педагогический контроль за организацией занятий физической культурой обучающихся с отклонениями в состоянии здоровья"

Организация-разработчик: Филиал ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум» в п. Ильинский.

Рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК «Общеобразовательных дисциплин»

Протокол №1 от «31» августа 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	29

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер в соответствии с письма Министерства образования Российской Федерации от 31 октября 2003 года N 13-51-263/123 "Об оценивании и аттестации учащихся, отнесенных по состоянию здоровья к специальной медицинской группе для занятий физической культурой". Письма Минобрнауки России от 30.05.2012 N МД-583/19 "О методических рекомендациях "Медико-педагогический контроль за организацией занятий физической культурой обучающихся с отклонениями в состоянии здоровья").

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

Учебная дисциплина «Физическая культура» относится к циклу «Общеобразовательная подготовка».

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

Содержание программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины.

Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- **личностных:**

Л.1. Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

Л.2. Сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

Л.3. Потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

Л.4. Приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;

Л.5. Формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

Л.6. Готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

Л.7. Способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

Л.8. Способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и

физкультурной деятельности;

Л.9. Формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

Л.10. Принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

Л.11. Умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

Л.12. Патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

Л.13. Готовность к служению Отечеству, его защите;

• **метапредметных:**

М.1. Способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

М.2. Готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

М.3. Освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

М.4. Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;

М.5. Формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

М.6. Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

• **предметных:**

П.1. Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

П.2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

П.3. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития физических качеств;

П.4. Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

П.5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

- **максимальная учебная нагрузка обучающегося - 232 часов, в том числе:**
- **обязательная учебная аудиторная нагрузка обучающегося - 232 час;**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	232
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	232
практические работы	232
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов	Характеристика основных видов учебной деятельности обучающегося
Введение	Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке обучающихся.	1	Знание современного состояния физической культуры и спорта.
	Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья.	1	Умение обосновывать значение физической культуры для формирования личности профессионала, профилактики профзаболеваний. Знание оздоровительных систем физического воспитания. Владение информацией о Всероссийском физкультурно-спортивном комплексе «Готов к труду и обороне» (ГТО).
	Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.	1	Демонстрация мотивации и стремления к самостоятельным занятиям. Знание форм и содержания физических упражнений. Умение организовывать занятия физическими упражнениями различной направленности с использованием знаний особенностей самостоятельных занятий для юношей и девушек. Знание основных принципов построения самостоятельных занятий и их гигиены.
	Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки.	1	Самостоятельное использование и оценка показателей функциональных проб,

			упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Внесение коррекций в содержание занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля.
Раздел 1. Легкая атлетика		34	
Тема 1.1. Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места.	Практическая работа	9	Освоение техники беговых упражнений (кроссового бега, бега на короткие, средние и длинные дистанции), высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования; бега 100 м, эстафетный бег 4' 100 м, 4' 400 м; бега по прямой с различной скоростью, равномерного бега на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши). Умение технически грамотно выполнять (на технику): прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной. Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); сдача контрольных нормативов
	Обучение техники бега на короткие дистанции с низкого, среднего и высокого старта. Обучение техники прыжка в длину с места. Повышение уровня ОФП (специальные беговые упражнения). Развитие и совершенствование физических качеств (быстроты, координации движений, ловкости и т.д.) Овладение и закрепление техники бега на короткие дистанции. Совершенствование техники выполнения специальных упражнений.	1 1 1 2 2 2	
Тема 1.2. Бег на короткие дистанции. Прыжки в длину	Практическая работа	10	
	Совершенствование техники бега на короткие дистанции (старт, разбег, финиширование).	2 2	
	Овладение техникой прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги».	2	

способом «согнув ноги».	Повышение уровня ОФП. Закрепление знаний по правилам судейства в лёгкой атлетике. Совершенствование техники бега на короткие дистанции и прыжки в длину с разбега. Закрепление техники выполнения общих физических упражнений.	2 2	
Тема 1.3. Бег на средние дистанции.	Практическая работа	4	
	Овладение техникой бега на средние дистанции, совершенствование техники прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги».	2	
	Закрепление знаний по правилам судейства в лёгкой атлетике.	2	
	Совершенствование техники бега на средние дистанции и техники прыжка в длину с разбега		
Тема 1.4. Бег на длинные дистанции.	Практическая работа	6	
	Совершенствовать технику бега по дистанции.	2	
	Овладение техникой старта, стартового разбега, финиширования.	1	
	Разучивание комплексов специальных упражнений	1	
Развитие выносливости.	2		
Тема 1.5. Бег	Практическая работа	5	

на короткие, средние и длинные дистанции.	Выполнение контрольного норматива: бег 100 метров на время.	1	
	Выполнение К.Н.: прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги».	1	
	Выполнение К.Н.: 500 метров – девушки, 1000 метров – юноши	1 1	
	Совершенствование техники бега на короткие дистанции.	1	
	Совершенствование техники бега на средние дистанции.		
	Совершенствование техники бега на длинные дистанции.		
Раздел 2. Баскетбол		56	
Тема 2.1. Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места.	Практическая работа	8	Освоение основных игровых элементов. Знание правил соревнований по баскетболу. Развитие координационных способностей, совершенствование ориентации в пространстве, скорости реакции, дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения. Развитие личностно-коммуникативных качеств. Совершенствование восприятия, внимания, памяти, воображения, согласованности групповых взаимодействий,
	Овладение техникой выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места.	2 2	
Основные направления развития физических качеств.	2		
Формирование ценностной ориентации и мотивации здорового образа жизни.	2		
	Овладение и закрепление техникой ведения и передачи мяча в баскетболе.		
Тема 2.2.	Практическая работа	16	

<p>Техника выполнения ведения и передачи мяча в движении, ведение – 2 шага – бросок.</p>	<p>Закрепление техники ведения и передачи мяча в движении и броска мяча в кольцо - «ведение – 2 шага – бросок».</p> <p>Совершенствование техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места.</p> <p>Развитие логического мышления в баскетболе.</p> <p>Совершенствование техники ведения и передачи мяча в движении, выполнение упражнения «ведение-2 шага-бросок».</p>	<p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p>	<p>быстрого принятия решений. Развитие волевых качеств, инициативности, самостоятельности.</p> <p>Умение выполнять технику игровых элементов на оценку. Участие в соревнованиях по баскетболу. Освоение техники самоконтроля при занятиях; умение оказывать первую помощь при травмах в игровой ситуации</p>
<p>Тема 2.3.</p> <p>Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу, правила баскетбола.</p>	<p>Практическая работа</p> <p>Совершенствование техники выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу.</p> <p>Совершенствование техники выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста.</p> <p>Закрепление техники выполнения среднего броска с места.</p> <p>Применение правил игры в баскетбол в учебной игре.</p> <p>Совершенствование техники выполнения штрафного броска, перемещение в защитной стойке баскетболиста, правила игры в баскетбол.</p>	<p>20</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p>	
<p>Тема 2.4.</p>	<p>Практическая работа</p>	<p>12</p>	

Совершенствование техники владения баскетбольным мячом.	Совершенствовать технику владения мячом. Выполнение контрольных нормативов: «ведение – 2 шага – бросок».	4	
	Выполнение контрольных нормативов: бросок мяча с места под кольцом.	4	
	Совершенствовать технические элементы баскетбола в учебной игре. Совершенствование техники владения баскетбольным мячом.	4	
Раздел 3. Волейбол		56	
Тема 3.1. Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками.	Практическая работа	8	Освоение основных игровых элементов. Знание правил соревнований по волейболу. Развитие координационных способностей, совершенствование ориентации в пространстве, скорости реакции, дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения. Развитие личностно-коммуникативных качеств. Совершенствование восприятия, внимания, памяти, воображения, согласованности групповых взаимодействий, быстрого принятия решений. Развитие волевых качеств, инициативности, самостоятельности.
	Овладение техникой перемещения, стоек, верхней и нижней передачи мяча двумя руками.	2	
	Закрепление техники выполнения специальных подводящих упражнений верхней и нижней передач.	2	
	Обучение технике передачи мяча двумя руками сверху и снизу на месте и после перемещения. Владение техникой верхней и нижней передачи мяча в волейболе.	2	
Тема 3.2. Техника нижней подачи и приёма после неё.	Практическая работа	16	Умение выполнять технику игровых элементов на оценку. Участие в соревнованиях по волейболу. Освоение техники самоконтроля при занятиях; умение оказывать первую помощь при травмах в игровой ситуации
	Совершенствование техники нижней подачи и приёма после неё.	4	
	Выполнение техники перемещения, стоек, верхней и нижней передач мяча двумя	4	

	руками. Закрепление техники приёма мяча с подачи двумя руками снизу на месте. Совершенствование техники владения мячом в учебной игре. Совершенствование и закрепление технике нижней прямой подачи, прием с подачи, учебная игра.	4 4	
Тема 3.3 .Техника прямого нападающего удара. Техника изученных приёмов.	Практическая работа Обучение технике прямого нападающего удара. Совершенствование техники изученных приёмов. Применение изученных приемов в учебной игре. Выполнение технических элементов в учебной игре.	16 4 4 4	
Тема 3.4. Совершенствование техники владения волейбольным мячом.	Практическая работа Приём контрольных нормативов: передача мяча над собой снизу, сверху. Приём контрольных нормативов: подача мяча на точность по ориентирам на площадке. Учебная игра с применением изученных положений. Совершенствование техники владения техническими элементами в волейболе.	16 4 4 4	
Раздел 4. Лыжная подготовка		32	
Тема 4.1.	Практическая работа	10	Овладение техникой лыжных ходов, перехода с

<p>Техника попеременного двухшажного хода. Техника подъёмов и спуска в «основной стойке».</p>	<p>Выполнение техники попеременного двухшажного хода. Выполнение техники подъёмов «полуёлочкой» и «ёлочкой», и спуска в «основной стойке». Применение изученных способов передвижения на учебно-тренировочном круге. Обучение и закрепление технике лыжных ходов на учебном круге. Обучение и закрепление технике подъема и спусков.</p>	<p>2 2 2 2 2</p>	<p>одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий; выполнение перехода с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. Сдача на оценку техники лыжных ходов. Умение разбираться в элементах тактики лыжных гонок: распределении сил, лидировании, обгоне, финишировании и др. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Знание правил соревнований, техники безопасности при занятиях лыжным спортом. Умение оказывать первую помощь при травмах и обморожениях</p>
<p>Тема 4.2. Техника одновременного бесшажного и одношажного ходов, подъёмов «полуёлочкой» и «ёлочкой».</p>	<p>Практическая работа Овладение техникой одновременного бесшажного хода, спуска в «основной стойке». Овладение техникой подводящих упражнений, при обучении подъёмов и спусков на учебном склоне. Применение изученных способов передвижения на учебно-тренировочном круге. Закрепление техники перемещения на лыжах на учебном круге. Воспитание выносливости.</p>	<p>8 2 2 2 2</p>	<p>оказывать первую помощь при травмах и обморожениях</p>
<p>Тема 4.3. Совершенствование</p>	<p>Практическая работа Оценка техники попеременного двухшажного хода на учебном круге.</p>	<p>14 2 2</p>	

техники перемещения лыжных ходов.	Оценка техники спуска в «основной стойке», подъема «ёлочкой» на учебном склоне.	2	
	Оценка техники поворота «плугом» со склона средней крутизны.	2	
	Прием контрольных нормативов на дистанции 3км у девушек, дистанции 5 км у юношей.	2	
	Совершенствование техники попеременного двухшажного хода.	2	
	Выполнение контрольных нормативов в ходьбе на лыжах: девушки (3 км.), юноши (5 км).		
	Совершенствование техники спуска и подъема.		
Раздел 5. Оценка уровня физического развития		14	
Тема 5.1. Основы методики оценки и коррекции телосложения	Практическая работа	8	Демонстрация установки на психическое и физическое здоровье. Освоение методов профилактики профессиональных заболеваний. Овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями. Использование тестов, позволяющих самостоятельно определять и анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи. Знание и применение методики активного отдыха, массажа и самомассажа при физическом и умственном утомлении. Освоение методики занятий физическими упражнениями для профилактики и коррекции
	Ознакомление с технологией регламентированных занятий по физическому воспитанию с направленностью на коррекцию телосложения студентов.	2	
	Ознакомление с упражнениями по физическому воспитанию студентов с вариативным компонентом, направленным на коррекцию телосложения.	2	
	Ознакомление с методикой коррекции телосложения студентов.	2	
	Обучение основам методики оценки и коррекции телосложения.		
Тема 5.2.	Практическая работа	6	

<p>Методы контроля физического состояния здоровья, самоконтроль.</p>	<p>Ознакомление с методикой самоконтроля, его основные методы и показатели. Ознакомление с дневником самоконтроля. Применение отдельных методов контроля при регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом Методы контроля физического состояния здоровья, самоконтроль.</p>	<p>2 2 2</p>	<p>нарушения опорно-двигательного аппарата, зрения и основных функциональных систем. Знание методов здоровьесберегающих технологий при работе за компьютером. Умение составлять и проводить комплексы утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности</p>
<p>Тема 6. Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах.</p>	<p>Практическая работа Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами. Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с амортизаторами из резины. Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп гантелями, гирей. Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп со штангой. Техника безопасности занятий.</p>	<p>20 5 5 5 5</p>	<p>Знание и умение грамотно использовать современные методики дыхательной гимнастики. Осуществление контроля и самоконтроля за состоянием здоровья. Знание средств и методов при занятиях дыхательной гимнастикой. Заполнение дневника самоконтроля.</p>
<p>Тема 7.</p>	<p>Практическая работа</p>	<p>14</p>	<p>Умение составлять и выполнять индивидуально</p>

Бадминтон	Правила игры в бадминтон.	2	подобранные композиции из упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью. Составление, освоение и выполнение в группе комплекса упражнений из 26—30 движений
	Техника передвижения.	2	
	Техника выполнения ударов.	2	
	Подача воланчика (нижняя и верхняя).	2	
	Блокирующий удар.	2	
	Учебная игра в бадминтон.	2	
Контрольные нормативы бадминтона	2		
	Зачет	2	
	Итого	232	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия открытого стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий и универсального спортивного зала, тренажерного зала, оборудованных раздевалок с душевыми кабинами.

Оборудование учебного кабинета и спортивного зала:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- спортивный инвентарь.

Оборудование спортивного зала:

- тренажеры;
- гири;
- лыжный инвентарь;
- баскетбольные, волейбольные, футбольные, теннисные мячи;
- скакалки;
- скамейки;
- секундомеры;
- валанчики;
- ракетки для бадминтона и настольного тенниса и т.д.

Технические средства обучения:

- ноутбук с лицензионным программным обеспечением

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

ЛИТЕРАТУРА

Для обучающихся

Лях В.И., Зданевич А.А. Физическая культура 10—11 кл. — М., 2005.

Решетников Н.В. Физическая культура. — М., 2002.

Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л. Физическая культура: учеб. пособия для студентов СПО. — М., 2005.

Для преподавателей

- Барчуков И.С. Физическая культура. — М., 2003.
- Бирюкова А.А. Спортивный массаж: учебник для вузов. — М., 2006.
- Бишаева А.А., Зимин В.Н. Физическое воспитание и валеология: учебное пособие для студентов вузов: в 3 ч. Физическое воспитание молодежи с профессиональной и валеологической направленностью. — Кострома, 2003.
- Вайнер Э.Н. Валеология. — М., 2002.
- Вайнер Э.Н., Волынская Е.В. Валеология: учебный практикум. — М., 2002.
- Дмитриев А.А. Физическая культура в специальном образовании. — М., 2006.
- Методические рекомендации: Здоровьесберегающие технологии в общеобразовательной школе / под ред. М.М.Безруких, В.Д.Сонькина. — М., 2002.
- Туревский И.М. Самостоятельная работа студентов факультетов физической культуры. — М., 2005.
- Хрущев С.В. Физическая культура детей заболеванием органов дыхания: учеб. пособие для вузов. — М., 2006.

Интернет - ресурсы:

- Академик. Словари и энциклопедии. <http://dic.academic.ru/>
- Большая советская энциклопедия. <http://bse.sci-lib.com>
- Books Gid. Электронная библиотека. <http://www.booksgid.com>
- Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов. <http://globalteka.ru/index.html>
- Единое окно доступа к образовательным ресурсам. <http://window.edu.ru>
- Книги. http://www.ozon.ru/context/div_book/
- Лучшая учебная литература. <http://st-books.ru>
- Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность. <http://www.school.edu.ru/default.asp>
- Электронная библиотечная система <http://book.ru/>

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.

4. Контроль и оценка освоения личностных, метапредметных и предметных результатов учебной дисциплины

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)	Результаты освоения содержания			Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
		личностные	метапредметные	предметные	
Введение	<p>Знание современного состояния физической культуры и спорта.</p> <p>Умение обосновывать значение физической культуры для формирования личности профессионала, профилактики профзаболеваний.</p> <p>Знание оздоровительных систем физического воспитания.</p> <p>Владение информацией о Всероссийском физкультурно-спортивном комплексе «Готов к труду и обороне» (ГТО).</p> <p>Демонстрация мотивации и стремления к самостоятельным занятиям. Знание форм и содержания физических упражнений.</p>	Л2. Л3.Л7	М2– М3	П3	Оценка уровня физической подготовленности в соответствии с нормативами

	<p>Умение организовывать занятия физическими упражнениями различной направленности с использованием знаний особенностей самостоятельных занятий для юношей и девушек. Знание основных принципов построения самостоятельных занятий и их гигиены. Самостоятельное использование и оценка показателей функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Внесение коррекций в содержание занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля.</p>				
<p>Раздел 1. Легкая атлетика (Л/А)</p>	<p>Освоение техники беговых упражнений (кроссового бега, бега на короткие, средние и длинные дистанции), высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования; бега 100 м, эстафетный бег 4' 100 м, 4' 400 м; бега по прямой с различной скоростью, равномерного бега на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши). Умение технически грамотно выполнять (на технику): прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной. Метание гранаты весом 500 г</p>	<p>Л1 – Л2-Л3 – Л7-Л10-Л11.</p>	<p>М2 -М5</p>	<p>П1 - П3,-П5</p>	<p>Оценка уровня физической подготовленности в соответствии с нормативами</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Составление комплексов упражнений.</p> <p>Совершенствование техники бега на короткие, средние и длинные дистанции, дыхательные упражнения, утрення</p>

	(девушки) и 700 г (юноши); сдача контрольных нормативов				гимнастика.
Раздел 2. Баскетбол	Освоение основных игровых элементов. Знание правил соревнований по баскетболу. Развитие координационных способностей, совершенствование ориентации в пространстве, скорости реакции, дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения. Развитие личностно-коммуникативных качеств. Совершенствование восприятия, внимания, памяти, воображения, согласованности групповых взаимодействий, быстрого принятия решений. Развитие волевых качеств, инициативности, самостоятельности. Умение выполнять технику игровых элементов на оценку. Участие в соревнованиях по баскетболу. Освоение техники самоконтроля при занятиях; умение оказывать первую помощь при травмах в игровой ситуации.	Л2 – Л7-Л9-Л10	М1- М2-М3-М5	П1 - П5 - П6.	Оценка уровня физической подготовленности в соответствии с нормативами Самостоятельная работа Совершенствование техники владения баскетбольным мячом, выполнение комплексов специальных упражнений на развитие быстроты и координации.
Раздел 3. Волейбол	Освоение основных игровых элементов. Знание правил соревнований по волейболу. Развитие координационных способностей, совершенствование ориентации в пространстве, скорости реакции, дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения. Развитие личностно-коммуникативных качеств. Совершенствование	Л2 – Л7-Л9-Л10	М1- М2-М3-М5	П1-П5-П6.	Оценка уровня физической подготовленности в соответствии с нормативами Самостоятельная работа Самостоятельная работа над оздоровительной программой по

	восприятия, внимания, памяти, воображения, согласованности групповых взаимодействий, быстрого принятия решений. Развитие волевых качеств, инициативности, самостоятельности. Умение выполнять технику игровых элементов на оценку. Участие в соревнованиях по волейболу. Освоение техники самоконтроля при занятиях; умение оказывать первую помощь при травмах в игровой ситуации				заболеванию для специальной медицинской группы. Совершенствование техники владения мячом в волейболе, выполнение утренней гимнастики, составление комплексов дыхательных упражнений, на развитие прыгучести и координации.
Раздел 4. Лыжная подготовка	Овладение техникой лыжных ходов, перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий; выполнение перехода с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. Сдача на оценку техники лыжных ходов. Умение разбираться в элементах тактики лыжных гонок: распределении сил, лидировании, обгоне, финишировании и др. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Знание правил соревнований, техники безопасности при занятиях лыжным спортом. Умение оказывать первую помощь при травмах и обморожениях	Л1 , Л32, Л9	М1, М2, М3	П1, П2 , П3 , П4 , П5.	Оценка уровня физической подготовленности в соответствии с нормативами Самостоятельная работа Совершенствование техники лыжного хода, выполнение комплексов упражнений на все группы мышц, воспитание выносливости.
Раздел 5. Оценка	Демонстрация установки на психическое и физическое здоровье. Освоение методов	Л1- Л4 – Л76	М2 - М3	П1, П2, П3.	Оценка уровня физической подготовленности в

<p>уровня физического развития</p>	<p>профилактики профессиональных заболеваний. Овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями. Использование тестов, позволяющих самостоятельно определять и анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи. Знание и применение методики активного отдыха, массажа и самомассажа при физическом и умственном утомлении. Освоение методики занятий физическими упражнениями для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата, зрения и основных функциональных систем. Знание методов здоровьесберегающих технологий при работе за компьютером. Умение составлять и проводить комплексы утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности</p>				<p>соответствии с нормативами Самостоятельная работа Знание и применение методики активного отдыха, массажа и самомассажа при физическом и умственном утомлении. Уметь составлять и проводить комплексы утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности</p>
<p>Тема 6. Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах.</p>	<p>Знание и умение грамотно использовать современные методики дыхательной гимнастики. Осуществление контроля и самоконтроля за состоянием здоровья. Знание средств и методов при занятиях дыхательной гимнастикой. Заполнение дневника самоконтроля.</p>	<p>Л1 - Л2-Л11.</p>	<p>М2 – М4</p>	<p>П1 – П2-П4-П5</p>	<p>Оценка уровня физической подготовленности в соответствии с нормативами Самостоятельная работа Составление комплекса для развития силы. Правильное питание.</p>

Тема 7. Бадминтон	<p>Умение составлять и выполнять индивидуально подобранные композиции из упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью. Составление, освоение и выполнение в группе комплекса упражнений из 26—30 движений</p>	<p>Л1 - Л2- Л11.</p>	<p>М2 – М4</p>	<p>П1 – П2- П4-П5</p>	<p>Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта. Участие в соревнованиях. Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья (в динамике); умение оказывать первую медицинскую помощь.</p>
------------------------------	---	--------------------------	----------------	---------------------------	---



Министерство образования и науки Пермского края
Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения «Пермский агропромышленный техникум» в п. Ильинский

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

по профессии

16675 Повар, 12901 Кондитер

Профессионального обучения

Форма обучения очная

РАЗРАБОТЧИК

Должность	Фамилия, инициалы	Подпись
Преподаватель	Назарова Т.В.	

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве разработана на основе профессиональных стандартов по профессиям Повар № 610н № 557 от 08 сентября 2015г., Кондитер № 597н от 07 сентября 2015г. и учебного плана по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер.

Организация-разработчик:

Филиал ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум» в п. Ильинский.

Рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК по укрупненной группе специальностей 19.00.00 «Биотехнологии

(Номер)

(название)

Протокол № 1 от «30» августа 2021г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом № 557 (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г. № 610н) по профессии 16675 Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве в соответствии с учебным планом профессии, входит в блок учебного цикла общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате изучения дисциплины студенты должны:

Знать:

31 - Основные группы микроорганизмов;

32 - Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

33 - Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

34 - Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

35 - Требования к личной гигиене персонала

36 - Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Уметь:

У1 - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания

У2 - Соблюдать санитарные правила для организаций общественного питания;

Обобщенная трудовая функция:

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 32 часа, в том числе обязательная аудиторная учебная нагрузка 32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
<i>практические занятия</i>	12
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

№ п/п	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов	Уровень освоения		
1	2	3	4	5		
Тема 1. Основы микробиологии						
2/2	Тема 1.1. Основы микробиологии. Общая характеристика микроорганизмов.	Содержание учебного материала	2	1		
		Предмет и задачи микробиологии. Понятие о микроорганизмах. История становления микробиологии как науки. Классификация микроорганизмов. Строение клетки бактерий, плесневых грибов, дрожжей, вирусов. Способы дыхания, питания, размножения микробов.				
2/4	Тема 1.2. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала				
		Влияние факторов окружающей среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.				
2/6		Практическое занятие № 1 Составить схему: Факторы внешней среды и влияние их на микроорганизмы	2	1		
2/8	Тема 1.3. Пищевые инфекции	Содержание учебного материала				
		Пищевые заболевания: основные понятия. Понятие об иммунитете. Общие понятия об инфекциях. Классификация пищевых инфекций.				
2/10		Практическое занятие № 2 Составить таблицу: Острые кишечные инфекции.			2	2
2/12		Практическое занятие № 3 Составить таблицу: Зоонозы и их профилактика.			2	2
2/14	Тема 1.4. Пищевые отравления. Гельминтозы и их профилактика.	Содержание учебного материала				
		Понятие о пищевых отравлениях. Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления микробного происхождения. Пищевые отравления немикробного происхождения. Понятие о гельминтах. Гельминтозы и их профилактика.				
2/16		Практическое занятие № 4 Составить таблицу: Пищевые отравления	2	2		
Тема 2. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве						
2/18	Тема 2.1. Общие сведения о санитарии и гигиене.	Содержание учебного материала	2	1		
		Общие сведения о санитарии и гигиене. Нормативные документы РФ о санитарных нормах. Возможные источники микробиологического загрязнения. Значение воды. Источники водоснабжения. Нормативные показатели качества питьевой воды.				
2/20	Тема 2.2. Гигиенические требования к устройству и содержанию предприятий питания.	Содержание учебного материала				
		Гигиенические требования к выбору земельного участка предприятий питания. Требования к водоснабжению, отоплению, вентиляции, канализации, освещению. Требования к санитарному состоянию предприятий. Уборка помещений общественного питания. Классификация моющих				

		средств, правила их применения, условия и сроки их хранения. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации		
2/22		Практическое занятие № 5 Моющие и дезинфицирующие средства для торговых предприятий	2	2
2/24	Тема 2.3. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре и упаковочным материалам.	Содержание учебного материала		
		Гигиенические требования к материалу для изготовления инвентаря, посуды, тары. Требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря, оборудования. Гигиенические требования к упаковочным материалам.		
2/26	Тема 2.4. Гигиенические требования к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов.	Содержание учебного материала		
		Требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов. Требования к складским помещениям для хранения пищевых продуктов. Требования к приему пищевых продуктов. Санитарные требования к хранению скоропортящихся пищевых продуктов.		
2/28		Практическое занятие № 6 Санитарная оценка доброкачественности продуктов.	2	2
2/30	Тема 2.5. Личная гигиена работников общественного питания и гигиена труда.	Содержание учебного материала	2	1
		Санитарные нормы условий труда. Вредные производственные факторы и их характеристика. Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на предприятии общественного питания. Личная гигиена персонала. Медицинские осмотры. Личные медицинские книжки. Заболевания, препятствующие работе в предприятиях. Санитарная одежда.		
2/32	Дифференцированный зачет		2	2
	Всего:		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета с ПК.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся - 16;
- рабочее место преподавателя – 1;
- доска – 1;
- экран – 1.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор 1/1;
- акустическая система.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники

1. СанПин 2.3.5.021-94
2. ГОСТы на продукты питания

3.2.2. Дополнительные источники

З.П. Матюхина Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник. – М.: ИРПО; Издательский центр «Академия», 2000 – 184с.

3.2.3. ЭОР (электронно - образовательные ресурсы, диски, программы, электронные учебники, интернет – ресурсы и т.д.)

3.2.4. Программное обеспечение

1. Комплект учебно-методической документации;

2. Методические указания для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы студентов
3. Методические указания для выполнения ЛПЗ
4. Комплект тестовых заданий по разделам.
5. Наглядные пособия (плакаты, схемы);
6. Компьютерное обеспечение (презентации).

3.3. Особые условия организации образовательного процесса

В учебном процессе, помимо лекций, широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий. В соответствии с методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) предусматривается использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: использование электронных образовательных ресурсов, групповых дискуссий, анализа производственных ситуаций в сочетании с теоретическим материалом.

Учебные занятия проводятся с учетом дозирования нагрузки и индивидуальных особенностей обучающихся. При изучении материала используются учебные презентации по темам программы, плакаты, раздаточный материал с текстом 16 шрифта, таблицами и схемами. При закреплении материала используются задания с многократным повторением, соответствующие профессиональной деятельности и жизненным ситуациям. На занятиях применяются словесные, наглядные и практические методы, более замедленный темп подачи материала.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, контрольных работ и других видов деятельности.

Результаты (освоенные умения)	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки
1	3	2
У 1- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	- демонстрация умений соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	Решение ситуационных (компетентностно – ориентированных) задач,
У2 - Соблюдать санитарные правила для организаций общественного питания	- демонстрация умений соблюдать санитарные правила для организаций общественного питания	Практическая работа 5-6
Результаты обучения (освоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
31 - Основные группы микроорганизмов;	- основные группы микроорганизмов	фронтальный опрос, тестовое задание 1
32 - Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	фронтальный опрос, тестовое задание 2
33 - Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	фронтальный опрос
34 - Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	- знание нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания	фронтальный опрос
35 - Требования к личной гигиене персонала	- требования к личной гигиене персонала	фронтальный опрос, тестовое задание 3
36 - Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	- верная трактовка требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	фронтальный опрос, тестовое задание 4



Министерство образования и науки Пермского края
Филиал государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения «Пермский агропромышленный
техникум» в п. Ильинский

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 02 Основы физиологии питания
по профессии
16675 Повар, 12901 Кондитер
Профессионального обучения
Форма обучения очная

РАЗРАБОТЧИК

Должность	Фамилия, инициалы	Подпись
Преподаватель	Назарова Т.В.	

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП. 02 Основы физиологии питания разработана на основе профессиональных стандартов по профессиям Повар № 610н № 557 от 08 сентября 2015г., Кондитер № 597н от 07 сентября 2015г. и учебного плана по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер.

Организация-разработчик:

Филиал ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум» в п. Ильинский.

Рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК по укрупненной группе специальностей 00.00.00 «_____»

(Номер)

(название)

Протокол № 1 от «30» августа 2021г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с профессионального стандарта № 557 (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г. № 610н) по профессии 16675 Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП. 02 Основы физиологии питания в соответствии с учебным планом профессии, входит в блок учебного цикла общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате изучения дисциплины студенты должны:

Знать:

- 31 - роль питательных веществ в структуре питания;
- 32 - процесс пищеварения, усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- 33 - основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; пищевая и энергетическая ценность пищи;
- 34 - основы рационального сбалансированного питания;
- 35 - особенности питания детей, подростков и пожилых людей;
- 36 - назначение лечебного и лечебно-профилактического питания.

Уметь:

- У1 - рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- У2 - составлять рацион питания

Обобщенная трудовая функция:

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 32 часа, в том числе обязательная аудиторная учебная нагрузка 32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
<i>практические занятия</i>	16
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.02 Основы физиологии питания**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4	5
2/2	Введение	Содержание учебного материала Цель и задачи дисциплины. Основные понятия и термины физиологии питания. Структура дисциплины. Межпредметные связи. Краткий исторический обзор возникновения и развития науки.	2	
Тема 1. Роль питания в жизнедеятельности организма				
2/4	Тема 1.1. Пищевые вещества и их значение	Содержание учебного материала	2	1
		Роль питательных веществ белков, жиров, углеводов в структуре питания. Роль минеральных веществ и воды в структуре питания. Роль витаминов в структуре питания и их сохранение при кулинарной обработке.		
2/6		Практическое занятие № 1 Составить таблицу: Витамины (содержание в продуктах, суточная потребность).	2	2
2/8	Тема 1.2. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	2	1
		Процесс пищеварения. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы.		
2/10		Практическое занятие № 2 Составить кроссворд: «Пищеварение»	2	2
Тема 2. Рациональное сбалансированное питание, его нормы и принципы				
2/12	Тема 2.1. Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	2	1
		Основные процессы обмена веществ в организме. Суточный расход энергии, пищевая и энергетическая ценность пищи.		
2/14		Практическое занятие № 3 Расчет КФА (коэффициент физической активности). Расчёт энергетической ценности продуктов	2	2
2/16	Тема 2.2 Основы	Содержание учебного материала	2	1

	рационального сбалансированного питания	Понятие рациона питания. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.		
2/18		Практическое занятие № 4 Пословицы и поговорки о режиме питания	2	2
2/20		Практическое занятие № 5 Составление меню на день	2	2
2/22	Тема 2.3. Питание различных групп населения	Содержание учебного материала	2	1
		Роль пищи для организма человека. Состав, физиологическое значение, энергетическая пищевая ценность различных продуктов питания. Особенности питания детей, подростков и пожилых людей.		
2/24		Практическое занятие № 6 Альтернативные теории о питании	2	2
2/26		Практическое занятие № 7 Санитарные требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков	2	2
2/28	Тема 2.4. Лечебное и диетическое питание	Содержание учебного материала	2	1
		Назначение лечебного и лечебно-профилактического питания. Характеристика диет номерной системы.		
2/30		Практическое занятие № 8 Составление рационов лечебного и диетического питания	2	2
2/32	Дифференцированный зачет		2	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета с ПК.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся - 16;
- рабочее место преподавателя – 1;
- доска – 1;
- экран – 1.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор 1/1;
- акустическая система.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники

1. СанПиН 2.3.5.021-94
2. Новый СанПиН 2.3/2.4.3590-20 утвержден Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32.
3. ГОСТы на продукты питания

3.2.2. Дополнительные источники

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник. М.: Издательский центр «Академия», 2007-208с.

3.2.3. ЭОР (электронно - образовательные ресурсы, диски, программы, электронные учебники, интернет – ресурсы и т.д.)

1. <http://health-diet.ru> - Мой здоровый рацион - твой виртуальный диетолог.

3.2.4. Программное обеспечение

1. Комплект учебно-методической документации;
2. Методические указания для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы студентов
3. Методические указания для выполнения ЛПЗ
4. Комплект тестовых заданий по разделам.
5. Наглядные пособия (плакаты, схемы);
6. Компьютерное обеспечение (презентации).

3.3. Особые условия организации образовательного процесса

В учебном процессе, помимо лекций, широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий. В соответствии с методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) предусматривается использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: использование электронных образовательных ресурсов, групповых дискуссий, анализа производственных ситуаций в сочетании с теоретическим материалом.

Учебные занятия проводятся с учетом дозирования нагрузки и индивидуальных особенностей обучающихся. При изучении материала используются учебные презентации по темам программы, плакаты, раздаточный материал с текстом 16 шрифта, таблицами и схемами. При закреплении материала используются задания с многократным повторением, соответствующие профессиональной деятельности и жизненным ситуациям. На занятиях применяются словесные, наглядные и практические методы, более замедленный темп подачи материала.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, контрольных работ и других видов деятельности.

Результаты (освоенные умения)	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки
1	3	2
У1 - рассчитывать энергетическую ценность продуктов	- демонстрация умений рассчитывать энергетическую ценность продуктов	Практическая работа № 3
У2 - составлять рацион питания	- демонстрация умений составлять рацион питания	Практическая работа № 5
Результаты обучения (освоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
31 - роль питательных веществ в структуре питания;	- роль питательных веществ в структуре питания	фронтальный опрос
32 - процесс пищеварения, усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	- процесс пищеварения, усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	фронтальный опрос
33 - основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; пищевая и энергетическая ценность пищи;	- основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; пищевая и энергетическая ценность пищи	фронтальный опрос
34 - основы рационального сбалансированного питания;	- основы рационального сбалансированного питания	фронтальный опрос
35 - особенности питания детей, подростков и пожилых людей;	- особенности питания детей, подростков и пожилых людей	фронтальный опрос
36 - назначение лечебного и лечебно-профилактического питания.	- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания	фронтальный опрос



Министерство образования и науки Пермского края
Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения
«Пермский агропромышленный техникум» в п. Ильинский

АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места
профессия
16675 Повар, 12901 Кондитер
Профессионального обучения
Форма обучения очная

РАЗРАБОТЧИКИ

Должность	Фамилия, инициалы	Подпись
Преподаватель	Т.В. Назарова	

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места разработана на основе профессиональных стандартов по профессиям Повар № 610н № 557 от 08 сентября 2015г., Кондитер № 597н от 07 сентября 2015г. и учебного плана по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер.

Организация-разработчик:

Филиал ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум» в п. Ильинский.

Рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК по укрупненной группе специальностей 00.00.00 «_____»

(Номер)

(название)

Протокол № 1 от «30» августа 2021г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	НАИМЕНОВАНИЕ	стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом № 557 (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г. № 610н) по профессии 16675 Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места в соответствии с учебным планом профессии входит в блок общепрофессионального учебного цикла,

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

В результате изучения дисциплины студенты должны:

Знать:

31 - общие сведения о машинах;

32 - устройство, назначение и основные принципы работы основных видов технологического оборудования: механического, теплового и холодильного оборудования, правила их безопасного использования;

33 - характеристики основных типов предприятий общественного питания;

34 - принципы организации производства предприятий общественного питания;

35 - виды организации обслуживания потребителей.

Уметь:

У1 - работать с разными видами документации на технологическое оборудование: техническая, эксплуатационная, ремонтная;

У2 - определять вид рабочего места, оборудование, инвентарь и инструменты в соответствии с видами изготавливаемых блюд;

У3 - проводить бракераж готовой продукции;

У4 - подбирать посуду и приборы, в соответствии с сервировкой стола.

Обобщенная трудовая функция:

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 80 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 80 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
<i>практические занятия</i>	32
<i>Промежуточная аттестация</i> в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ занятия по п/п	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Тема 1. Техническое оснащение рабочего места				
2/2	Тема 1.1. Общие сведения о машинах	Содержание Основные понятия: машина, механизм, деталь, передачи. Классификация машин. Требования к материалам, используемым для изготовления машин.	2	1
2/4		Содержание Понятие: электропривод. Аппараты включения, защиты, контроля и управления.		
2/6		Практическое занятие № 1 Работа с документацией на технологическое оборудование. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.	2	2
2/8	Тема 1.2. Механическое оборудование	Содержание Универсальные приводы и универсальные кухонные машины, типы, особенности устройства. Комплекты сменных механизмов к универсальным приводам, устройство, принцип работы.	2	1
2/10		Содержание Машины для обработки овощей Характеристика машин, применяемых для обработки картофеля и овощей на предприятиях общественного питания, их классификация. Овощемоечные машины. Картофелечистки. Овощерезательные машины	2	1
2/12		Содержание Протирочно-резательные машины. Машина для приготовления картофельного пюре, их типы, устройство, принцип работы. Новые машины для обработки овощей. Понятие о поточных линиях по переработке овощей.	2	1

2/14		Содержание Машины для обработки мяса и рыбы Характеристика машин, классификация. Мясорубки. Фаршемешалки. Машины для рыхления мяса, для формовки котлет. Приспособления для очистки рыбы (рыбоочистители) их типы, устройство, принцип работы. Новые машины для обработки мяса и рыбы. Машины зарубежного производства.	2	1
2/16		Содержание Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Характеристика машин, классификация, устройство, принцип работы. Правила эксплуатации машин.	2	1
2/18		Практическое занятие № 2 Изучение устройства машин по натуральным образцам, схемам, плакатам.	2	2
2/20	Тема 1.3. Тепловое оборудование	Содержание Общие сведения о тепловом оборудовании Основные приемы, характеристика. Электрический нагрев, электронагревательные элементы. Классификация тепловых аппаратов.		
2/22		Содержание Пищеварочные котлы и автоклавы. Общие сведения о секционном модулированном оборудовании. Пищеварочные котлы. Стационарные котлы. Опрокидывающие котлы. Автоклавы. Назначение, устройство, принцип работы.	2	1
2/24		Содержание Пароварочные аппараты и мелкое варочное оборудование. Пароварочные шкафы. Электрокофеварки. Электрососисковарки. Экспресс-кофеварки. Типы, устройство, принцип работы.	2	1
2/26		Содержание Аппараты для жарки и выпечки. Электрические сковороды с непосредственным обогревом. Электрические фритюрницы. Электрические жаровни. Жарочные и пекарные шкафы. Высокочастотные шкафы. Типы, устройство, принцип работы.	2	1

2/28		Содержание Варочно-жарочное оборудование Общие сведения об электрических плитах. Секционномодулированные плиты. Несекционные плиты. Плиты с применением функциональных емкостей. Плиты без применения наплитной посуды. Типы, устройство, принцип работы.	2	1
2/30		Практическое занятие № 3 Изучение устройства, принципа работы	2	2
2/32	Тема 1.4. Вспомогательное оборудование	Содержание Водогрейное оборудование Характеристика оборудования, классификация, устройство. Электрические кипятильники, принцип работы. Правила эксплуатации водогрейного оборудования.		
2/34		Содержание Мармиты для первых блюд. Мармиты для вторых блюд Передвижные мармиты. Тепловые стойки. Типы, устройство, принцип работы.	2	1
2/36	Тема 1.5. Холодильное оборудование	Содержание Общие сведения о холодильном оборудовании. Значение холодильной техники. Способы получения льда. Способы охлаждения. Холодильное оборудование с машинным охлаждением. Хладагенты. Компрессионные машины. Типы фреоновых автоматических компрессионных машин.		
2/38		Содержание Виды торгово-холодильного оборудования. Классификация торгового оборудования по конструкции, температуре, способу охлаждения. Холодильные шкафы, сборно-разборные камеры.	2	1
2/40		Содержание Холодильные прилавки и витрины Типы. устройство, принцип работы. Льдогенераторы, устройство, принцип работы. Холодильное оборудование зарубежного производства		
2/42		Практическое занятие № 4 Изучение устройства, принципа работы	2	2
Тема 2. Организация рабочего места				

2/44	Тема 2.1. Характеристика предприятий общественного питания	Содержание Типы предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания по производственному и торговому признакам. Рациональное размещение предприятий общественного питания.	2	1
2/46		Практическое занятие № 5 Ознакомления с планировкой помещений на предприятии (экскурсия)	2	2
2/48	Тема 2.2. Организация производства предприятий общественного питания	Содержание Структура производства предприятий общественного питания. Общие требования к производству и организации рабочих мест и труда в цехе. Технологическая документация.	2	1
2/50		Практическое занятие № 6 Ознакомление с организацией рабочего места повара в овощном, мясном, рыбном, горячем, холодном цехах, моечной кухонной посуды и раздаточной на предприятиях общественного питания.	2	2
2/52		Практическое занятие № 7 Организация работы овощного цеха: назначение, его характеристика, схема процесса обработки овощей. Инвентарь, инструменты и оборудование овощного цеха.	2	2
2/54		Практическое занятие № 8 Организация работы мясного и рыбного цеха: назначение, его характеристика. Схема процессов обработки мяса и рыбы. Инвентарь, инструменты, оборудование рыбного и мясного цеха.	2	2
2/56		Практическое занятие № 9 Организация работы цеха доработки полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и птицы.	2	2
2/58		Практическое занятие № 10 Организация цеха обработки зелени	2	2
2/60		Практическое занятие № 11 Организация работы горячего цеха. Общие требования к организации горячего цеха: супового и соусного отделения. Оборудование, посуда, инвентарь, инструменты, применяемые в горячем цехе.	2	2
2/62		Практическое занятие № 12 Организация работы холодного цеха: назначение, его характеристика. Оборудование цеха, его расстановка. Инвентарь, инструменты, посуда, применяемые в холодном цехе. Организация работы хлеборезки.	2	2
2/64		Практическое занятие № 13 Организация работы кулинарного и мучного цехов. Назначение, его характеристика. Инвентарь, инструменты, оборудование кулинарного и мучного цехов. Составление схемы кулинарного и мучного цехов	2	2

2/66		Практическое занятие № 14 Организация работы моечной кухонной и столовой посуды. Оборудование, инструменты, инвентарь. Механизация уборки столовой посуды.	2	2
2/68		Содержание Организация работы раздаточной: назначение, организация рабочих мест, их инвентарь и инструменты.		
2/70		Практическое занятие № 15 Бракераж готовой продукции. Контроль за качеством готовых изделий. Бракеражная комиссия, ее состав и назначение. Бракеражный журнал. Оценка блюда в зависимости от качественных показателей. Массовый бракераж.	2	2
2/72	Тема 2.3. Организация обслуживания потребителей	Содержание Помещения торговой части, требования к ним. Оборудование и оформление торговых залов.		
2/74		Содержание Посуда и приборы. Классификация и назначение столовой посуды.	2	1
2/76		Содержание Форма обслуживания потребителей. Техника отпуска изделий, инвентарь, инструменты. Сервировка столов	2	1
2/78		Практическое занятие № 16 Сервировка столов	2	2
2/80		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета с ПК.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся - 16;
- рабочее место преподавателя – 1;
- доска – 1;
- экран – 1.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор 1/1;
- акустическая система.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники

3.2.2. Дополнительные источники

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования / В.П. Золин. – 9-е изд., стер. – М: Академия, 2010. – 320 с.
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник. – Ростов н/Дону: Феникс, 2011. – 373 с. – Серия: Среднее профессиональное образование.
3. Сопачев Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь. – М: «Академия», 2010. – 128с.

3.2.3. ЭОР (электронно - образовательные ресурсы, диски, программы, электронные учебники, интернет – ресурсы и т.д.)

3.2.4. Программное обеспечение

1. Комплект учебно-методической документации;
2. Методические указания для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы студентов
3. Методические указания для выполнения ЛПЗ
4. Комплект тестовых заданий по разделам.
5. Наглядные пособия (плакаты, схемы);
6. Компьютерное обеспечение (презентации).

3.4. Особые условия организации образовательного процесса

В учебном процессе, помимо лекций, широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий. В соответствии с методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) предусматривается использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: использование электронных образовательных ресурсов, групповых дискуссий, анализа производственных ситуаций в сочетании с теоретическим материалом.

Учебные занятия проводятся с учетом дозирования нагрузки и индивидуальных особенностей обучающихся. При изучении материала используются учебные презентации по темам программы, плакаты, раздаточный материал с текстом 16 шрифта, таблицами и схемами. При закреплении материала используются задания с многократным повторением, соответствующие профессиональной деятельности и жизненным ситуациям. На занятиях применяются словесные, наглядные и практические методы, более замедленный темп подачи материала.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, контрольных работ и других видов деятельности.

Результаты (освоенные умения)	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Формы и методы контроля и оценки
1	3	2
У1- работать с разными видами документации на технологическое оборудование	- демонстрация умений работать с разными видами документации на технологическое оборудование	Практическая работа 1
У2 - определять вид рабочего места, оборудование, инвентарь и инструменты в соответствии с видами изготавливаемых блюд	- демонстрация умений определять вид рабочего места, оборудование, инвентарь и инструменты в соответствии с видами изготавливаемых блюд	Практическая работа 2-14 Решение ситуационных (компетентностно – ориентированных) задач
У3 - проводить бракераж готовой продукции	- демонстрация умений проводить бракераж готовой продукции	Практическая работа 15
У4 - подбирать посуду и приборы, в соответствии с сервировкой стола	- демонстрация умений подбирать посуду и приборы, в соответствии с сервировкой стола	Практическая работа 16 Решение ситуационных (компетентностно – ориентированных) задач,
Результаты обучения (освоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
З1 - общие сведения о машинах	- верная трактовка основных понятий: машина, механизм, деталь, передачи	фронтальный опрос, тестовое задание 1
З2 - устройство, назначение и основные принципы работы основных видов технологического оборудования: механического, теплового и холодильного оборудования, правила их безопасного использования	- устройство, назначение и основные принципы работы основных видов технологического оборудования, правила их безопасного использования	фронтальный опрос, тестовое задание 2-5
З3 - характеристики основных типов предприятий общественного питания	- характеристики основных типов предприятий общественного питания	фронтальный опрос тестовое задание 6
З4 - принципы организации производства предприятий общественного питания	- принципы организации производства предприятий общественного питания	фронтальный опрос тестовое задание 7
З5 - виды организации обслуживания потребителей	- требования к видам организации обслуживания потребителей	фронтальный опрос тестовое задание 8



Министерство образования и науки Пермского края
Филиал государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
«Пермский агропромышленный техникум» в п. Ильинский

**АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности
по профессии
по профессии **16675 Повар, 12901 Кондитер**
базовой подготовки
Форма обучения очная

РАЗРАБОТЧИКИ

Должность	Фамилия, инициалы	Подпись
Преподаватель	Шаврина Е.Н.	

2021

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности разработана на основе профессиональных стандартов № 557 (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г. № 610н) по профессии 16675 Повар,и в соответствии с учебным планом по профессии.

Организация-разработчик: Филиал ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум» в п. Ильинский

Рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК преподавателей укрупненной группы специальностей (далее УГС) 23.00.00 «Техника и технологии наземного транспорта», 35.00.00 «Сельское, лесное и рыбное хозяйство»
Протокол № 1, от 31 августа 2021г.

Содержание

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экономические и правовые основы производственной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» является частью основной общеобразовательной программы в соответствии с ФГОС начального профессионального образования по специальности «Повар, кондитер».

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**:

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

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

	Повар, кондитер
максимальной учебной нагрузки обучающегося	32
В том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	32
самостоятельной работы обучающегося	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебных занятий	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
В том числе:	
лекции	26
Практические занятия	2
<i>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет</i>	2 (из прак. часов)

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1.	2	3	4
Раздел 1.	Гражданское право в профессиональной деятельности	9	2
Тема 1.1. 1. Гражданское право в предпринимательской деятельности.	Гражданские правоотношения и основания их возникновения. Общие вопросы экономики производства пищевой продукции. Принципы рыночной экономики Объекты и субъекты гражданских правоотношений. Юридические лица как субъекты гражданского права. Создание, прекращение и несостоятельность юридического лица.	2	1
Тема 1.2. 1. Сделки. 2. Право собственности и другие вещные права.	Понятие сделки. Виды сделок. Форма сделок. Условия действительности сделок. Недействительные сделки. Содержание и формы права собственности. Основания возникновения и прекращения права собственности. Гражданско-правовая защита права собственности. .	2	1

<p>Тема 1.3. 1.Гражданско-правовой договор как средство реализации интересов предпринимателей.</p>	<p>Средства реализации интересов предпринимателей. Понятие гражданско-правового договора, его виды, содержание, структура. Порядок заключения договора. Особые случаи заключения договоров. Изменение и расторжение договора.</p>	2	1
<p>Тема 1.4. 1. Отдельные виды договоров, применяющиеся в общественном питании</p>	<p>Договор купли-продажи. Договор аренды. Договор подряда. Договор возмездного оказания услуг. Практическая работа №1. «Распознавание договоров общественного питания из набора предложенных».</p>	2	1
<p>Раздел 2.</p>	<p>Правовые основы предпринимательской деятельности.</p>	6	
<p>Тема 2.1 1.Организация предпринимательской деятельности в общественном питании.</p>	<p>Понятие и значение правовой основы предпринимательской деятельности. Субъекты предпринимательской деятельности. Создание предприятий общественного питания и их классификация. Государственная регистрация предпринимательской деятельности.</p>	2	1
<p>Тема 2.2. 1. Контроль за качеством продукции и услуг.</p>	<p>Государственный контроль за соблюдением законодательства в области защиты прав потребителей. Правовое регулирование качества и безопасности пищевых продуктов.</p>	2	1

Тема 2.3. 1.Юридическая ответственность в предпринимательской деятельности.	Юридическая ответственность. Признаки. Санкции. Основания наступления юридической ответственности. Виды юридической ответственности.	2	1
. Раздел 3.	Трудовое право в хозяйственной деятельности.	9	
Тема 3.1. 1. Трудовой договор – правовая форма производственных отношений.	Трудовые отношения в новых условиях хозяйствования. Понятие трудового договора и его стороны. Содержание трудового договора Сроки трудового договора. Испытание при приеме на работу. Порядок заключения трудового договора. Изменение трудового договора. Перевод на другую работу. Прекращение трудового договора. Механизмы формирования заработной платы. Формы оплаты труда. Практическая работа №2 «Составление трудового договора с работодателем» (по образцу).	4	1
Тема 3.2. 1. Материальная ответственность сторон трудового договора.	Общие понятия о материальной ответственности. Материальна ответственность работодателя. Материальная ответственность работника. Определение размера причиненного ущерба и порядок его взыскания. Материальная ответственность на предприятиях общественного питания.	1	1
Тема 3.3. 1. Самозащита	Понятие защиты трудовых прав работников. Индивидуальные трудовые споры.	2	1

работниками трудовых прав.	Коллективные трудовые споры. Основные принципы их рассмотрении.		
Раздел 4.	Административные правонарушения и административная ответственность.	3	
Тема 4.1. 1. Понятие административного права. 2. Административные правонарушения. 3. Административная ответственность.	Предмет и метод административного правового регулирования. Действие административного законодательства во времени и пространстве. Понятие административного правонарушения. Органы, рассматривающие дела об административных правонарушениях. Административная ответственность. Административное наказание, его виды и цели. Административные правонарушения на предприятиях общественного питания.	3	1
Раздел 5.	Защита прав субъектов предпринимательской деятельности.	2	
Тема 5.1. 1. Правовая охрана хозяйственных прав. 2. Судебный порядок разрешения споров.	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности. Защита хозяйственных прав. Сроки защит гражданских прав. Судебный порядок разрешения споров.	2	1
Итоговое занятие.	Тестирование (ответы «Да», «Нет»).	1	1
Всего:		30	

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. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия: учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству учащихся, рабочее место преподавателя, комплект учебно-методических пособий, нормативно-правовых документов по предмету «Экономические и правовые основы производственной деятельности».

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гражданский кодекс РФ. Ч. 1,2,3. – М.: Инфра - М, 2009.
2. Конституция РФ. – М.: Инфра – М, 2007.
3. Трудовой кодекс РФ с приложением нормативных документов, - 3-е изд. – Ростов-на-Дону.: Феникс, 2007.
4. Смоленский М.Б. Основы права. Ростов-на-Дону: Феникс, 2009.
5. Шкатулла В.И. Основы права. Москва: 2007.
6. Тыщенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Ростов-на-Дону: Феникс, 2007.

Дополнительные источники:

1. Петрова Г.В. – учебник. М.: Академия, 2020.
2. Румынина В.В. Основы права. М.: Инфра - М, 2021.
3. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. М.: Инфра – М, 2020.
4. Серебряков В.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в общественном питании. М.: Академия, 2020.
5. Тузова Д.О., Аракчеева В.С. – учебник. Форум: Инфра – М, 2019.
6. «Журнал Российского права». Практический журнал. Издательство: Агентство «Книга – сервис».
7. «Административное право и процесс». Практический журнал. Издательство: Издательская группа «Юрист».

Интернет – ресурсы:

1. [http:// www.law-n-life.ru/](http://www.law-n-life.ru/)
2. <http://www.jurn.ru/smi/prensa/admin-prado.htm>
3. <http://zhurnal-rp.ru/>
4. <http://samtan.ucoz.ru/load/3>
5. http://grigenik.ucoz.ru/load/knigi_po_stroielstvu/pravovoe_obespechenie_professionalno_j-dejatelnosti/7-0-287
6. <http://www.hse.ru/sci/publications/4303073.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Умения:</i>	
Ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции.	<i>Устное собеседование.</i>
Применять правовые знания в конкретных производственных ситуациях	<i>Задания на опознание.</i>
Защищать трудовые права в рамках действующего законодательства	<i>Практические задания с подробной инструкцией.</i>
<i>Знания:</i>	
Принципов рыночной экономики.	<i>Тесты с двумя противоположными ответами.</i>
Организационно-правовых форм организаций.	<i>Устное собеседование Тесты с двумя противоположными ответами.</i>
Основных положений законодательства, регулирующего трудовые отношения.	<i>Задания на опознание. Устное собеседование. Тесты с двумя противоположными ответами.</i>
Механизмы формирования заработной платы.	<i>Практические задания с подробной инструкцией.</i>
Формы оплаты труда.	<i>Тесты с двумя противоположными ответами.</i>

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 05 Основы товароведения пищевых продуктов

по профессии

16675 Повар, 12901 Кондитер

Профессионального обучения

Форма обучения очная

РАЗРАБОТЧИК

Должность	Фамилия, инициалы	Подпись
Преподаватель	Назарова Т.В.	

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП. 05 Основы товароведения пищевых продуктов разработана на основе профессиональных стандартов по профессиям Повар № 610н № 557 от 08 сентября 2015г., Кондитер № 597н от 07 сентября 2015г. и учебного плана по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер.

Организация-разработчик:

Филиал ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум» в п. Ильинский.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
5. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

4. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом № 557 (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г. № 610н) по профессии 16675 Повар.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП. 05 Основы товароведения пищевых продуктов в соответствии с учебным планом профессии, входит в блок учебного цикла общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате изучения дисциплины студенты должны:

Знать:

З1 - химический состав пищевых продуктов;

З2 - ассортимент и характеристика основных групп пищевых продуктов

З3 - требования к качеству, признаки определения доброкачественности пищевых продуктов;

З4 - условия и сроки хранения пищевых продуктов.

Уметь:

У1 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

Обобщенная трудовая функция:

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 50 часов, в том числе обязательная аудиторная учебная нагрузка 50 часов.

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	50
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
<i>практические занятия</i>	6
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 5. Основы товароведения пищевых продуктов

№ п/п	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Тема 1. Общие сведения о пищевых продуктах				
2/2	Тема 1.1. Предмет и задачи товароведения	Содержание учебного материала Ключевые понятия: товароведение, продовольственное сырье, пищевые продукты. Их назначение, общность и различия признаков. Общая классификация пищевых продуктов на группы.		
2/4	Тема 1.2. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала Химический состав пищевых продуктов, классификация. Неорганические и органические пищевые вещества, значение для организма, суточная потребность.	2	1
2/6		Содержание учебного материала Витамины. Ферменты. Прочие вещества пищевых продуктов, значение для организма, суточная потребность. Энергетическая ценность (калорийность) пищевых продуктов		
2/8	Тема 1.3. Качество пищевых продуктов	Содержание учебного материала Качество: понятие, свойства и показатели, характеризующие качество пищевых продуктов. Методы определения качества: органолептический, измерительный (лабораторный). Сущность и значение каждого метода. Стандартизация, сертификация пищевых продуктов.	2	1
2/10	Тема 1.4. Хранение пищевых продуктов	Содержание учебного материала Процессы, происходящие в пищевых продуктах. Условия и сроки хранения пищевых продуктов. Классификация пищевых продуктов в соответствии со сроками хранения в общественном питании. Естественная убыль.	2	1
2/12	Тема 1.5. Консервирование пищевых продуктов	Содержание учебного материала Консервирование: понятие, сущность. Классификация методов консервирования. Характеристика способов консервирования		
Тема 2. Товароведная характеристика пищевых продуктов				

2/14	Тема 2.1. Свежие овощи, плоды и продукты переработки овощей, плодов и грибов	Содержание учебного материала Свежие овощи. Значение в питании, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, использование в кулинарии.	2	1
2/16		Содержание учебного материала Свежие плоды. Значение в питании, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, использование в кулинарии.		
2/18		Содержание учебного материала Классификация по методам консервирования. Квашеные овощи. Солёные. Овощные и плодовоовощные консервы. Сушеные плоды, овощи. Быстрозамороженные овощи, плоды, ягоды, грибы.		
2/20	Тема 2.2. Рыба и рыбные продукты	Содержание учебного материала Значение рыбы в рациональном питании. Основные семейства промысловых рыб. Характеристика рыбы (свежая, охлажденная, мороженая)	2	1
2/22		Содержание учебного материала Переработанная рыба (солёная, вяленая, сушеная, копченая, балычные изделия). Ассортимент, требования к качеству, использование в кулинарии.	2	1
2/24		Содержание учебного материала Рыбные консервы и пресервы. Икра. Нерыбные пищевые продукты: значение в питании, классификация, ассортимент, требования к качеству, использование в кулинарии.	2	1
2/26	Тема 2.3. Мясо и мясные продукты	Практическое занятие № 1 Химический состав и пищевая ценность мяса. Ткани мяса. Классификация. Требования к качеству.	2	2
2/28		Содержание учебного материала Субпродукты. Мясокопчености. Мясные консервы.		
2/30		Практическое занятие № 2 Химический состав и пищевая ценность мяса птицы. Классификация. Требования к качеству.	2	2
2/32		Содержание учебного материала Колбасные изделия, классификация сырья. Ассортимент. Требования к качеству.		
2/34	Тема 2.4. Молоко и молочные продукты	Содержание учебного материала Значение молока и молочных продуктов. Характеристика ассортимента молока и продуктов его переработки (сливки)	2	1

2/36		Содержание учебного материала Кисло-молочные продукты. Ассортимент, характеристика. Требования к качеству. Сыры. Классификация. Ассортимент, характеристика. Требования к качеству.		
2/38		Содержание учебного материала Молочные консервы (сгущенное молоко и сливки, сухие молоко и сливки). Требования к качеству.		
2/40	Тема 2.5. Яйца и яичные продукты	Практическое занятие № 3 Значение в питании. Строение, химический состав и пищевая ценность. Классификация яиц. Упаковка, хранение, использование в кулинарии. Яйцепродукты. Мороженные яичные продукты, яичные порошки. Краткая характеристика.	2	2
2/42	Тема 2.6. Пищевые жиры	Содержание учебного материала Масло коровье. Животные топленые жиры. Растительные масла. Комбинированные жиры (маргарин, кулинарные жиры). Классификация. Ассортимент, характеристика, использование в кулинарии, требование к качеству, хранение.	2	1
2/44	Тема 2.7. Зерно и продукты его переработки	Содержание учебного материала Значение в питании. Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность. Ассортиментная характеристика зерномучных продуктов (крупа, мука, макаронные изделия), требования к качеству, использование. Хлеб и хлебобулочные изделия	2	1
2/46	Тема 2.8. Крахмал. Сахар. Мед Кондитерские изделия	Содержание учебного материала Ассортиментная характеристика крахмала, сахара, меда. Значение в питании кондитерских изделий. Классификация, пищевая ценность, характеристика ассортимента подгрупп кондитерских изделий (повидло, джем, варенье, цукаты). Какао-порошок.	2	1
2/48	Тема 2.9. Вкусовые продукты	Содержание учебного материала Значение вкусовых товаров в питании. Характеристика ассортимента вкусовых товаров общего действия и местного действия. Использование в кулинарии	2	1
2/50	Дифференцированный зачет		2	2

6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета с ПК.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся - 16;
- рабочее место преподавателя – 1;
- доска – 1;
- экран – 1.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор 1/1;
- акустическая система.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники

1. СанПин 2.3.5.021-94
2. ГОСТы на продукты питания

3.2.2. Дополнительные источники

учебники

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии [Текст]: учеб. для нач. проф. образования. / З.П. Матюхина. -2-е изд., стер.- М.: Академия, 2009.- 184с.
2. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов [Текст]: учеб. для нач. проф. образования. / З.П. Матюхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2008.- 304 с.

3. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб. для нач. проф. образования. / В.В. Усов. - М.: ПрофОбрИздат, 2007.- 416с.

3.2.3. ЭОР (электронно - образовательные ресурсы, диски, программы, электронные учебники, интернет – ресурсы и т.д.)

3.2.4. Программное обеспечение

1. Комплект учебно-методической документации;
2. Методические указания для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы студентов
3. Методические указания для выполнения ЛПЗ
4. Комплект тестовых заданий по разделам.
5. Наглядные пособия (плакаты, схемы);
6. Компьютерное обеспечение (презентации).

3.5. Особые условия организации образовательного процесса

В учебном процессе, помимо лекций, широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий. В соответствии с методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) предусматривается использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: использование электронных образовательных ресурсов, групповых дискуссий, анализа производственных ситуаций в сочетании с теоретическим материалом.

Учебные занятия проводятся с учетом дозирования нагрузки и индивидуальных особенностей обучающихся. При изучении материала используются учебные презентации по темам программы, плакаты, раздаточный материал с текстом 16 шрифта, таблицами и схемами. При закреплении материала используются задания с многократным повторением, соответствующие профессиональной деятельности и жизненным ситуациям.

На занятиях применяются словесные, наглядные и практические методы, более замедленный темп подачи материала.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, контрольных работ и других видов деятельности.

Результаты (освоенные умения) 1	Основные показатели оценки результата (ОПОР) 3	Формы и методы контроля и оценки 2
У 1 - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	- демонстрация умений применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	Решение ситуационных (компетентноно – ориентированных) задач Практическая работа 1-3
Результаты обучения (освоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
31 - химический состав пищевых продуктов;	- химический состав пищевых продуктов	фронтальный опрос тестовые задания 1-2
32 - ассортимент и характеристика основных групп пищевых продуктов	- ассортимент и характеристика основных групп пищевых продуктов	фронтальный опрос, тестовые задания 3-8
33 - требования к качеству, признаки определения доброкачественности пищевых продуктов	- требования к качеству, признаки определения доброкачественности пищевых продуктов	фронтальный опрос
34 - условия и сроки хранения пищевых продуктов.	- условия и сроки хранения пищевых продуктов	фронтальный опрос



Министерство образования и науки Пермского края
Филиал государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
«Пермский агропромышленный техникум» в п. Ильинский

АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Охрана труда

по профессии

16675 Повар, 12901 Кондитер

Профессионального обучения

Форма обучения очная

РАЗРАБОТЧИКИ

Должность	Фамилия, инициалы	Подпись
Преподаватель	Гуляева Т. Д.	

2021

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Охрана труда разработана на основе профессиональных стандартов по профессиям «Повар» 33.011 от 09.03.2022 № 113н, «Кондитер» 33.010 от 7 сентября 2015 г. N 597н и учебного плана по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер

Организация-разработчик: Филиал ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум» в п. Ильинский

Рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК преподавателей укрупненной группы специальностей (далее УГС) 23.00.00 «Техника и технологии наземного транспорта», 35.00.00 «Сельское, лесное и рыбное хозяйство»

Протокол № 1, от 31 августа 2021г.

Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Охрана труда»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной адаптированной профессиональной образовательной программы по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер, разработана в соответствии с профессиональными стандартами по профессиям «Повар» (№ 113н, от 09.03.2022), «Кондитер» (N 597н от 7 сентября 2015 г.).

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы

ОП.05 Охрана труда входит в общепрофессиональный учебный цикл.

1.3. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении дисциплины

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемой дисциплины являются: приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.

1.4. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины

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

- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности

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

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания;
- основы электробезопасности;
- правила применения средств индивидуальной защиты.

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 32 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

2. Структура и содержание дисциплины

2.1 Объем дисциплины и виды учебных занятий

Вид учебных занятий	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
В том числе:	

лекции	27
Практические занятия	5
<i>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет</i>	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, семинары, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект), индивидуальный	Объем час	Уровень усвоен
Тема 1. Введение	Содержание учебного материала	2	
	1 Актуальность изучения дисциплины Охрана труда.	1	1
	2 Законодательство в области охраны труда	1	
Тема 2. Теоретические основы охраны труда	Содержание учебного материала	6	1,2
	Основные термины и определения по охране труда	1	
	Режимы рабочего времени	1	
	Время отдыха	1	
	Охрана труда молодежи и женщин	1	
	Особенности работы в пищевом производстве	1	
	Ответственность за нарушение правил охраны труда	1	
	Практическая работа №1	1	
	Составление таблицы норм предельно допустимых нагрузок для лиц моложе 18 лет при подъеме и перемещении тяжестей вручную	1	
Тема 3. Организация охраны труда в строительстве	Содержание учебного материала	3	1,2
	Обязанности работника по соблюдению требований охраны труда	1	
	Обучение работающих по охране труда, инструктажи по технике	1	
	Медицинские осмотры рабочих и служащих	1	
	Практическая работа №2	1	
	Составление таблицы инструктажей работающих	1	
Тема 4. Производственный травматизм	Содержание учебного материала	2	1,2
	Причины травматизма. Несчастный случай на производстве	1	
	Расследование несчастных случаев на производстве	1	
	Практическая работа №3	1	
	Изучение порядка оформления акта по форме Н-1 о несчастном случае	1	
Тема 5. Средства	Содержание учебного материала	1	1,2
	Средства индивидуальной защиты на предприятиях общественного питания	1	

индивидуальной защиты	Практическая работа №4		1	
	Изучение основных средств индивидуальной защиты		1	
Тема 6. Требования безопасности предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		4	1,2
		Требования к подготовке и содержанию оборудования	1	
		Цвета сигнальные и знаки безопасности	1	
		Требования безопасности при работе в горячем и холодном цехе	1	
		Требования безопасности при работе с инструментами и оборудованием	1	
	Практическая работа №5		1	
		Изучение инструкции по охране труда для поваров и кондитеров	1	
Тема 8. Электробезопасность	Содержание учебного материала		2	1,2
		Действие электрического тока на организм человека	1	
		Первая помощь при поражении электрическим током	1	
Тема 9. Производственная санитария	Содержание учебного материала		1	2
		Микроклимат рабочего места. Производственная вентиляция и освещение. Вредные и опасные производственные факторы	3	
Тема 10. Основы пожарной безопасности	Содержание учебного материала		3	2
		Основные понятия. Пожарная безопасность объекта. Первичные средства пожаротушения	1	
		.Первая помощь при ожогах. Дифференцированный зачет	2	

26

3. Специальные условия реализации рабочей программы дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Охрана труда».

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочее место преподавателя: 1.
2. Рабочие места обучающихся: 25.
3. Учебная документация:

Рабочая учебная программа;

4. Комплект плакатов (стендов) для оформления кабинета.
5. Презентации по темам курса.
6. Видеоролики с ЭБС.
7. Средства обучения для обучающихся:
9. Электронные учебники.

Технические средства обучения:

1. Компьютер, проектор, экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1 Основные источники:

- 1 «Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 496 с. — ISBN 978-5-507-44918-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/249626>

2. Солопова, В. А. Безопасность в пищевой промышленности : учебное пособие / В. А. Солопова. — Оренбург : ОГУ, 2017. — 170 с. — ISBN 978-5-7410-1788-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/110669>

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Ефремова О. С. Охрана труда от А до Я. - М.: Альфа - Пресс, 2011
2. Ефремова О. С. Охрана труда в организациях в схемах и таблицах. – М.: Альфа - Пресс, 2009
3. Девисилов В. А. Охрана труда: Учебник. 2-е изд., испр. И доп. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2006. – 448 с.:ил. – (Профессиональное образование)
4. Охрана труда. Универсальный справочник (+ CD - ROM) под редакцией Касьяновой Г. Ю.. – М.: АБАК, 2011
5. Сибикин Ю. Д. Охрана труда и электробезопасность. – М.: РадиоСофт, 2010

3.2.3. ЭОР (электронно- образовательные ресурсы, диски, программы, электронные учебники, интернет – ресурсы и т.д.)

1. Безопасность труда: Правовые и организационные вопросы охраны труда : учебное пособие / составители А. Б. Булгаков, В. Н. Аверьянов. — Благовещенск : АмГУ, 2019. — 197 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156439>

2. Инюкина, Т. А. Охрана труда на пищевых предприятиях : учебное пособие / Т. А. Инюкина. — Краснодар : КубГАУ, 2019. — 132 с. — ISBN 978-5-907247-94-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/196493> доступа: для авториз. пользователей. — С. 4).

3. Канаев, М. А. Охрана труда : методические указания / М. А. Канаев. — Самара : СамГАУ, 2022. — 36 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/259304>

4. Панова, З. Н. Практикум по производственной санитарии и гигиене труда : учебное пособие / З. Н. Панова, М. Г. Неделина. — Красноярск : КрасГАУ, 2014. — 243 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103821>

3.3 Особые условия организации образовательного процесса

В учебном процессе, помимо лекций, широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий. В соответствии с методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) предусматривается использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: использование электронных образовательных ресурсов, групповых дискуссий, анализа производственных ситуаций в сочетании с теоретическим материалом.

Учебные занятия проводятся с учетом дозирования нагрузки и индивидуальных особенностей обучающихся. При изучении материала используются учебные презентации по темам программы, плакаты, раздаточный материал с текстом 16 шрифта, таблицами и схемами. При закреплении материала используются задания с многократным повторением, соответствующие профессиональной деятельности и жизненным ситуациям. На занятиях применяются словесные, наглядные и практические методы, более замедленный темп подачи материала.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные)	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала)
Умения:		
Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности	Методы контроля: устный письменный, тестирование. Текущий контроль: Индивидуальное задание в рамках выполнения практического занятия. Оценка выполнения индивидуальных заданий.	90 ÷ 100 «отлично» 75 ÷ 89 «хорошо» 65 ÷ 74 «удовлетворительно» менее 65 «неудовлетворительно»
Знания:		
- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания - Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания - основы электробезопасности; - правила применения средств индивидуальной защиты.	Устный опрос Тестирование	90 ÷ 100 «отлично» 75 ÷ 89 «хорошо» 65 ÷ 74 «удовлетворительно» менее 65 «неудовлетворительно»



Министерство образования и науки Пермского края
Филиал государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
«Пермский агропромышленный техникум» в п. Ильинский

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.06 Основы финансовой грамотности

по профессии

19727 «Штукатур», 15220 Облицовщик-плиточник

Профессионального обучения

Форма обучения очная

РАЗРАБОТЧИКИ

Должность	Фамилия, инициалы	Подпись
Преподаватель	Есюнина С.А.	

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Основы финансовой грамотности разработана на основе профессиональных стандартов по профессиям «Штукатур» № 148н от 10.03.2015, «Плиточник» № 12н от 10.01.2017 и учебного плана по профессии 19727 «Штукатур», 15220 Облицовщик-плиточник.

Организация-разработчик: Филиал ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум» в п. Ильинский

Рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК преподавателей укрупненной группы специальностей (далее УГС) 23.00.00 «Техника и технологии наземного транспорта», 35.00.00 «Сельское, лесное и рыбное хозяйство»

Протокол № 1, от 31 августа 2021г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 06 Основы финансовой грамотности» (наименование дисциплины)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной адаптированной профессиональной образовательной программы по профессии 19727 «Штукатур», 15220 Облицовщик-плиточник, разработана в соответствии с профессиональными стандартами по профессиям «Штукатур» (№ 148н от 10.03.2015), «Плиточник» (№ 12н от 10.01.2017).

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы

ОП 06 Основы финансовой грамотности входит в общепрофессиональный учебный цикл.

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

31 Экономические явления и процессы общественной жизни.

32 Структуру семейного бюджета и экономику семьи.

33 Депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане.

34 Расчетно–кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания.

35 Пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений.

36 Виды ценных бумаг.

37 Сферы применения различных форм денег.

38 Основные элементы банковской системы.

39 Виды платежных средств.

310 Страхование и его виды.

311 Налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация).

312 Правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг.

313 Признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.

Уметь:

У1 анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;

У2 применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;

У3 сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;

У4 грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;

У5 анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);

У6 оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;

У7 использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;

У8 определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;

У9 применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;

У10 применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом.

У11 применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;

У12 применять знания о депозите, управления рисками при депозите; о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита.

У13 определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию.

У14 оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	*
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	16
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	*
Промежуточная аттестация	1

Во всех ячейках со звездочкой () (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций и личностных результатов ¹ , формированию которых способствует элемент программы	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
2	3	4	5		
Тема 1. Личное финансовое планирование		4			
	Домашняя бухгалтерия. Личный бюджет. Структура, способы составления и планирования личного бюджета. Человеческий капитал. Способы принятия решений в условиях ограниченности ресурсов. SWOT–анализ как один из способов принятия решений. Личный финансовый план: финансовые цели, стратегия и способы их достижения	2	Зо 03.03 Зо 03.02 Зо 03.04	ОК 03	Зо 03.03 Зо 03.02 Зо 03.04
	Практическое занятие				
	№ 1 Составляем личный финансовый план и бюджет	2	Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03		Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03
Тема 2. Банковская система.		4			
	Банк и банковские депозиты. Влияние инфляции на стоимость активов. Договор с банком. Управление рисками по депозиту. Центральный банк РФ.	2	Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.04	ОК 03	Зо 03.01 Зо 03.02 Зо

¹ В соответствии с Приложением 3 ПООП-П.

					03.04
	Практическое занятие				
	№ 2 Сбор и анализ информации о банке и банковских продуктах	2	Уо 03.01 Уо 03.02		Уо 03.01 Уо 03.02
Тема 3. Кредит.		4		ОК 03	
	Кредиты, виды банковских кредитов для физических лиц. Принципы кредитования (платность, срочность, возвратность). Как уменьшить стоимость кредита. Как читать и анализировать кредитный договор. Кредитная история. Коллекторские агентства, их права и обязанности.	2	Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.04 Зо 03.07		Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.04 Зо 03.07
	Практические занятия:				
	№ 3 Выбор кредитного продукта.	2	Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.06 Уо 03.09		Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.06 Уо 03.09
Тема 4. Расчетно-кассовые операции		3		ОК 03	
	Банкноты и монеты. Признаки подлинности и платежеспособности. Хранение, обмен и перевод денег – банковские операции для физических лиц.	2	Зо 03.02 Зо 03.04		Зо 03.02 Зо 03.04

	Виды платежных средств. Чеки, дебетовые карты, кредитные карты, электронные деньги – инструменты денежного рынка. Правила безопасности при пользовании банкоматом. Формы дистанционного банковского обслуживания – правила безопасного поведения при пользовании интернет-банкингом.		Зо 03.02 Зо 03.04		Зо 03.02 Зо 03.04
	Практические занятия				
	№ 4 Определение подлинности банкнот.	1	Уо 03.01 Уо 03.02		Уо 03.01 Уо 03.02
Тема 5. Страхование.	Страховые услуги, страховые риски, участники договора страхования. Договор страхования. Виды страхования в России. Страховые компании, услуги для физических лиц.	1	Зо 03.03 Зо 03.02 Зо 03.04	ОК 03	Зо 03.03 Зо 03.02 Зо 03.04
Тема 6. Инвестиции.	Что такое инвестиции, способы инвестирования, доступные физическим лицам. Сроки и доходность инвестиций. Виды финансовых продуктов для различных финансовых целей. Как выбрать финансовый продукт в зависимости от доходности, ликвидности и риска. Как управлять инвестиционными рисками. Диверсификация активов как способ снижения рисков	2	Зо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.04 Уо 03.04 Уо 03.07 Уо 03.09	ОК 03	Зо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.04 Уо 03.04 Уо 03.07 Уо 03.09
Тема 7. Пенсии.	Пенсионная система в РФ. Накопительная и страховая	1	Зо 03.03	ОК 03	Зо

	пенсия. Пенсионные фонды. Как сформировать индивидуальный пенсионный капитал. Место пенсионных накоплений в личном бюджете и личном финансовом плане		Зо 03.02 Зо 03.04		03.03 Зо 03.02 Зо 03.04
Тема 8. Налоги.		2		ОК 03	
	Для чего платят налоги. Как работает налоговая система в РФ. Пропорциональная, прогрессивная и регрессивная налоговые системы. Виды налогов для физических лиц	1	Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.04		Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.04
	Практические занятия:				
	№ 5 Расчет налогов.	1	Уо 03.01 Уо 03.02		Уо 03.01 Уо 03.02
Тема 9. Защита от мошеннических действий на финансовом рынке.		1		ОК 03	
	Основные признаки и виды финансовых пирамид, правила личной финансовой безопасности, виды финансового мошенничества. Мошенничества с банковскими картами. Махинации с кредитами. Мошенничества с инвестиционными инструментами. Финансовые пирамиды.	1	Зо 03.02 Зо 03.04		Зо 03.02 Зо 03.04
Тема 10. Защита прав потребителя.		2		ОК 03	
	Закон о защите прав потребителя.	1	Зо 03.01 Зо 03.02		Зо 03.01 Зо 03.02
	Практические занятия:	1	Уо 03.01 Уо 03.02		Уо 03.01

					Уо 03.02
	№ 6 Составление претензии..				
Тема 11. Предпринимательская деятельность		9		ОК 03	
	Физические и юридические лица. Регистрация, ликвидация ЮЛ.	2	Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Зо 03.04 Зо 03.05 Зо 03.06 Зо 03.07		Зо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.04 Зо 03.05 Зо 03.06 Зо 03.07
	Практические занятия:				
	№ 7 Разработка разделов бизнес-плана				
	№8 Презентация бизнес-проекта	6	Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.04 Уо 03.05 Зо 03.06 Уо 03.07 Уо 03.08 Уо 03.09		Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.04 Уо 03.05 Зо 03.06 Уо 03.07 Уо

					03.08 Уо 03.09
	Дифференцированный зачет	2			

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 в случае, если в учебном плане п.5 выделен этот вид работ, если самостоятельная работа не выделяется на уровне ПООП-П, то и тематика самостоятельных работ не указывается. Если предусмотрены курсовые проекты (работы) по дисциплине, приводится их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой).

3. Специальные условия реализации рабочей программы дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»,

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся - 26;
- рабочее место преподавателя - 1
- доска - 1

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор

1/1.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. *Морозов, Г. Б.* Предпринимательская деятельность : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Б. Морозов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 457 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13977-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492915>

3. *Купцова, Е. В.* Бизнес-планирование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. В. Купцова, А. А. Степанов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 435 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11053-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495710>

2. *Фрицлер, А. В.* Основы финансовой грамотности : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13794-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496684>

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Сайт Налоговой службы РФ <https://www.nalog.gov.ru/>
2. Сайт Центрального банка России <https://www.cbr.ru/>

3.3 Особые условия организации образовательного процесса

При организации образовательного процесса и используются рекомендуемые специальные методы и приемы в профессиональном обучении. С целью обеспечения дифференцированного подхода учитываются

индивидуальные психофизические особенности обучающихся при организации учебного процесса и контроле знаний.

— Учитываются операциональные характеристики деятельности (темп, продуктивность, работоспособность, истощаемость, объем предполагаемых заданий).

— Дозироваются нагрузки с учетом индивидуальных особенностей.

— Используется чередование видов деятельности; короткие четко сформулированные задания; текстовую информацию, представленную в виде печатных таблиц на стендах или электронных носителях.

— Подачу учебного материала осуществляется небольшими, логическими законченными дозами с опорой на наглядность.

— При предъявлении нового и закреплении изученного материала используется вариативное повторение, пошаговые инструкции. Оказывается дозированную помощь.

— Используется закреплении и многократное повторение материала с переносом на аналогичный материал, в продуктивных видах деятельности. Повторяются действия для выработки умений и навыков, используются осознанность действий, систематичность, разнообразие, повторяемость, расположение в нужном порядке.

— Проявляется особый педагогический такт. Используется индивидуальный подход при оценивании деятельности понятное обучающемуся.

— Используются наглядные опоры: применяются схемы и таблицы, приближенные к жизни, реалистические иллюстрации, технологические карты, с опорой на субъективный опыт обучающегося, рационально определять объем применения наглядных средств, с соблюдением принципа необходимости и доступности; использование качественных наглядных методов (натуральных, изобразительных, символических) и приспособление для их демонстрации.

— Используется замедленный темп обучения; упрощается структура знаний, умений и навыков в соответствии с психофизическими возможностями обучающегося.

— Максимально опирается на практическую деятельность и опыт обучающегося, на наиболее развитые его способности; осуществлять дифференцированное руководство учебной деятельностью обучающегося.

— Применяются на занятиях различные методы: словесный метод – рассказ, беседа, объяснение. Наглядный метод – показ, иллюстрация, наблюдение. Практический метод – выполнение упражнений, заданий, формирующих профессиональные умения и навыки.

С целью повышения работоспособности используются упражнения и задания с учетом здоровьесберегающих технологий; подбор индивидуального темпа работы и нагрузки обучающегося; рациональное дозирование содержания учебного материала; при переходе от одного задания к другому предлагаются упражнения, переключающие внимание

обучающегося на новый вид работы, даются предельно развернутые инструкции, увеличивается количество практических проб.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения²</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации;	Знает основные источники актуальной информации	Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Экспертная оценка устного ответа на вопросы собеседование, беседа
Зо 03.02 современная научная и профессиональная терминология;	Знает значение терминов, использует термины в ходе беседы	
Зо 03.03 возможные траектории профессионального развития и самообразования;	Обосновывает и выбирает способы профессионального развития и самообразования	
Зо 03.04 основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;	Понимает процессы, которые происходят в экономической сфере, и их влияние на благосостояние семьи	
Зо 03.05 правила разработки бизнес-планов;	Знает все разделы бизнес-плана	
Зо 03.06 порядок выстраивания презентации;	Составляет презентацию в правильном порядке	
Зо 03.07 кредитные банковские продукты	Знает отличия и основные параметры кредитных продуктов	
Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Умеет находить нормативно-правовой документ в правовых системах и на официальных сайтах государственных структур	Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Экспертная оценка устного ответа на вопросы собеседование, беседа
Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;	Использует в ходе беседы профессиональные термины	
Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;	Проводит анализ сильных и слабых сторон и составляет план развития	
Уо 03.04 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;	Выявляет сильные и слабые стороны идеи	
Уо 03.05 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;	Составляет бизнес-план, проводит презентацию проекта	
Уо 03.06 рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования и выбирает более выгодный вариант	
Уо 03.07 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	Рассчитывает основные экономические показатели проекта	

² В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

Уо 03.08 презентовать бизнес-идею;	Публично представляет бизнес-идею, отвечает на вопросы	
Уо 03.09 определять источники финансирования	Выбирает наиболее подходящий источник финансирования из нескольких	

3.4 Адаптированные программы профессиональных модулей



Министерство образования и науки Пермского края
 Филиал государственного бюджетного профессионального
 образовательного учреждения
 «Пермский агропромышленный техникум» в п. Ильинский

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ УЧЕБНОМУ ЦИКЛУ

П.01 Технология приготовления блюд

по профессии

16675 Повар

Профессионального обучения

Форма обучения очная

Адаптированная рабочая программа профессионального учебного цикла П.01 Технология приготовления блюд по профессии 16675 Повар разработана на основе профессионального стандарта по профессии «Повар»

№ 557 (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г. № 610н), согласно требованиям квалификационных характеристик по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих (ОК 016-94) и тарифных разрядов (Выпуск № 51 ЕТКС, утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30), в соответствии с учебным планом по профессии 16675 Повар.

Организация-разработчик: Филиал ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум» в п. Ильинский

Рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК по укрупненной группе специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Протокол № 1 от «30» августа 2021г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	7
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	8

4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	29
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	33
	ПРИЛОЖЕНИЕ 1	35

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ **профессиональный учебный цикл П.01 Технология приготовления блюд**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа является частью основной программы профессионального обучения в соответствии с профессиональным стандартом № 557 (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г. № 610н) по профессии **16675 Повар** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ОВПД):

Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) по профессии Повар. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебного профессионального цикла – требования к результатам освоения

Основная цель вида профессиональной деятельности: Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения программы должен:

уметь:

У 1.1 - Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У 1.2 - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания

У 1.3 - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию,

У 2.1 – Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара

У 2.2 - Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У 2.3 - Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

У 2.4 - Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У 2.5 - Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

У 2.6 - Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его

У 2.7 - Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

У 2.8 - Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

знать:

З 1.1 - Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

З 1.2 - Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

З 1.3 - Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

З 1.4 - Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними

З 1.5 - Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

З 2.1 - Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

З 2.2 - Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

З 2.3 - Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения

3 2.4 - Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

3 2.5 - Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству

3 2.6 - Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

3 2.7 - Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

3 2.8 - Правила и технологии расчетов с потребителями

3 2.9 - Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

всего – 254 часа

Учебной практики 216 часов

Производственной практики – 468 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результатом освоения программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания с выполнением трудовых функций:

1.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Код	Наименование результата обучения
-----	----------------------------------

Д 1.1	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
Д 1.2	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
Д 1.3	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
Д 1.4	Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или
Д 2.1	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
Д 2.2	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
Д 2.3	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
Д 2.4	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
Д 2.5	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
Д 2.6	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
Д 2.7	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
Д 2.8	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
Д 2.9	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
Д 2.10	Приготовление блюд из творога по заданию повара
Д 2.11	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
Д 2.12	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара
Д 2.13	Приготовление горячих напитков по заданию повара
Д 2.14	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
Д 2.15	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
Д 2.16	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
Д 2.17	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
Д 2.18	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
Д 2.19	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
Д 2.20	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
Д 2.21	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
Д 2.22	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ П.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

3.1. Тематический план

Наименования тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение программы	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	
		всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов
1	2	3	4
Тема 1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места		6	2
Тема 2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий		248	68
Учебная практика, часов	216		
Производственная практика, часов	468		
Всего:		254	70

3.2. Содержание обучения по профессиональному учебному циклу П.01 Технология приготовления блюд

Занятие № п/п	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	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Тема 1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места				
2/2	Тема 1.1. Организация рабочего места	Содержание Введение. Знакомство с профессиональным стандартом. Трудовые функции повара	2	1
2/4		Содержание Характеристика структуры производства	2	
2/6		Содержание Организация рабочих мест	2	
2/8		Практическое занятие № 1 Знакомство с предприятием общественного питания	2	2
Тема 2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий				
2/10	Тема 2.1. Подготовка основных продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Содержание Введение. Основные термины: сырье, полуфабрикат, блюдо, кулинарное изделие. Технологический процесс ПОП.	2	1
2/12		Содержание Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.	2	
2/14		Содержание Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции.	2	

2/16	Тема 2.2. Обработка, нарезка овощей и приготовление полуфабрикатов	Содержание Организация производства в заготовочном овощном цехе. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки овощей. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря. Основные приемы механической кулинарной обработки овощей и грибов. Использование отходов в приготовлении блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения		
2/18		Практическое занятие № 2 Таблица: Обработка клубнеплодов. Формы нарезки, их назначение.	2	2
2/20		Практическое занятие № 3 Таблица: Обработка корнеплодов. Формы нарезки, их назначение.	2	
2/22		Практическое занятие № 4 Таблица: Обработка капустных и луковых овощей. Формы нарезки, их назначение.	2	
2/24		Практическое занятие № 5 Схема: Обработка салатных, пряных, десертных овощей.	2	
2/26		Практическое занятие № 6 Схема: Обработка плодовых овощей. Подготовка овощей к фаршированию.	2	
2/28		Содержание Обработка консервированных, сушеных и быстрозамороженных овощей.	2	
2/30		Содержание Обработка грибов. Особенности обработки свежих, сухих, соленых, маринованных грибов	2	
2/32		Тема 2.3. Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикатов	Содержание Значение рыбы в питании человека. Химический состав, пищевая ценность рыбы. Классификация рыбы. Организация работы заготовочного рыбного цеха. Оборудование, инструменты и инвентарь, используемые при обработке рыбы.	2
2/34	Практическое занятие № 7 Схема: Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы,		2	2
2/36	Содержание Особенность обработки осетровой рыбы и прочих семейств.		2	
2/38	Практическое занятие № 8 Таблица: Приготовление полуфабрикатов в зависимости от способов тепловой		2	

		обработки.		
2/40		Практическое занятие № 9 Схема и таблица: Приготовление рыбной котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее.	2	
2/42		Практическое занятие № 10 Схема: Обработка рыбы для фарширования.	2	
2/44		Содержание Морепродукты, обработка, кулинарное использование. Требования к качеству полуфабрикатов, сроки хранения.	2	
2/46	Тема 2.4. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	Содержание Классификация мяса. Пищевая ценность. Требования к качеству. Организация работы мясного цеха. Оборудование и инструменты, используемые при обработке мясных продуктов.	2	1
2/48		Содержание Общая схема обработки мяса (оттаивание, обмывание, обсушивание, зачистка, жилровка). Приёмы, используемые при приготовлении мясных полуфабрикатов.	2	
2/50		Практическое занятие № 11 Схема и таблица: Разделка туши говядины и телятины. Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота, их характеристика и кулинарное назначение.	2	2
2/52		Практическое занятие № 12 Схема: Разделка туши баранины и свинины.	2	
2/54		Практическое занятие № 13 Таблица: Полуфабрикаты из баранины и свинины, их характеристика и кулинарное назначение.	2	
2/56		Практическое занятие № 14 Схема и таблица: Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2	
2/58		Содержание Обработка костей, субпродуктов. Полуфабрикаты из субпродуктов.	2	
2/60		Содержание Классификация сельскохозяйственной птицы. Обработка птицы. Особенности	2	

		обработки пернатой дичи.		
2/62		Содержание Заправка птицы и дичи.	2	
2/64		Практическое занятие № 15 Таблица: Полуфабрикаты из птицы и дичи. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи. Котлетная и кнельная масса. Полуфабрикаты	2	
2/66		Содержание Обработка субпродуктов из птицы и дичи.	2	
2/68	Тема 2.5. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	Содержание Классификация, пищевая ценность, требование к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления бутербродов. Организация рабочего места в холодном цехе. Оборудование и производственный инвентарь. Правила и безопасность использования необходимого производственного оборудования и инвентаря при приготовлении бутербродов.	2	1
2/70		Практическое занятие № 16 Схема: Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями, Оформление. Правила охлаждения и хранения бутербродов.	2	2
2/72		Содержание Нормативная документация предприятий общественного питания	2	
2/74		Практическое занятие № 17 Работа со сборником рецептур	2	
2/76		Практическое занятие № 18 Составление технологической карты	2	
2/78		Тема 2.6. Приготовление, оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов,	Содержание Значение тепловой обработки для организма человека. Основные способы тепловой обработки продуктов.	2
2/80		Содержание Комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки продуктов. Влияние различных температур и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.	2	

2/82	бобовых и кукурузы	Содержание Организация производства в горячем цехе. Техника безопасности при использовании теплового оборудования. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при тепловой обработке овощей, грибов.	2	
2/84		Содержание Блюда и гарниры из отварных овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2/86		Содержание Блюда и гарниры из припущенных овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2/88		Содержание Блюда и гарниры из жареных овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2/90		Содержание Блюда и гарниры из тушеных овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2/92		Содержание Блюда и гарниры из запеченных овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2/94		Содержание Блюда и гарниры из грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2/96		Содержание Значение блюд и гарниров из бобовых и кукурузы. Основные правила варки бобовых и кукурузы. Ассортимент и технология приготовления блюд из бобовых и кукурузы. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2/98		Практическое занятие № 19 Расчет сырья. Составление технологической карты	2	
2/100		Тема 2.7. Приготовление каш и гарниров из круп	Содержание Оборудование, инструменты и инвентарь для приготовления, оформления и отпуска простых блюд из каш, гарниров из круп, Значение блюд и гарниров из круп. Основные правила варки круп. Приготовление каш различной консистенции.	2

2/102		Содержание Ассортимент блюд из каш, гарниров из круп. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2/104		Практическое занятие № 20 Расчет сырья. Составление технологической карты	2	2
2/106	Тема 2.8. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	Содержание Значение горячих рыбных блюд в питании, классификация блюд по способам тепловой обработки. Организация работы горячего цеха, рабочего места для приготовления рыбных горячих блюд. Оборудование, инструменты и инвентарь, используемые для приготовления рыбных блюд	2	1
2/108		Содержание Приготовление блюд из рыбы, рецептура, технология приготовления, способы подачи. Рыба отварная и припущенная. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2/110		Содержание Рыба жареная. Рыба тушеная Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2/112		Содержание Рыба запеченная. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2/114		Содержание Блюда из рыбной котлетной и кнельной массы. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2/116		Содержание Блюда из морепродуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2/118		Практическое занятие № 21 Расчет сырья. Составление технологической карты	2	2
2/120		Тема 2.9. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи	Содержание Особенности тепловой обработки мяса и мясopодуkтов. Организация работы горячего цеха, оборудование, используемое при приготовлении мясных блюд. Варка мясных продуктов. Ассортимент отварных блюд из мяса. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
2/122	Содержание		2	

		Жареные блюда из мяса. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
2/124		Содержание Тушеные мясные блюда. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2/126		Содержание Запеченные мясные блюда. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2/128		Содержание Блюда из натуральной рубленой и котлетной массы. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2/130		Содержание Блюда из субпродуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2/132		Содержание Блюда из домашней птицы и дичи, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, отпуск, хранение.	2	
2/134		Практическое занятие № 22 Расчет сырья. Составление технологической карты	2	2
2,136	Тема 2.10. Блюда из яиц	Содержание Значение блюд из яиц в питании человека. Правила варки яиц. Ассортимент блюд из вареных яиц, Требования к качеству.	2	1
2/138		Содержание Блюда из жареных и запеченных яичных блюд. Требования к качеству блюд из яиц. Условия и сроки хранения. Правила отпуска.	2	
2/140		Практическое занятие № 23 Расчет сырья. Составление технологической карты	2	2
2/142	Тема 2.11. Блюда из творога	Содержание Значение блюд из творога в питании человека. Ассортимент холодных блюд из творога. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2/144		Содержание Ассортимент горячих блюд из творога. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения. Правила отпуска.	2	
2/146		Практическое занятие № 24 Расчет сырья. Составление технологической карты	2	2

2/148	Тема 2.12. Блюда и гарниры из макаронных изделий	Содержание Значение блюд и гарниров из макаронных изделий. Основные правила варки макаронных изделий, соблюдение температурного режима. Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из макаронных изделий.	2	1
2/150		Практическое занятие № 25 Расчет сырья. Составление технологической карты	2	2
2/152	Тема 2.13. Приготовление мучных блюд, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы	Содержание Организация работы кулинарного цеха и цеха мучных изделий. Виды производственного инвентаря и технологического оборудования применяемого при приготовлении изделий из теста.	2	1
2/154		Содержание Технология приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом.	2	
2/156		Содержание Ассортимент изделий из дрожжевого теста с фаршами.	2	
2/158		Содержание Технология приготовления теста для пиццы. Ассортимент пиццы.	2	
2/160		Содержание Технология приготовления теста для пельменей и вареников. Приготовление пельменей и вареников.	2	
2/162		Содержание Технология приготовления фаршей и начинок.	2	
2/164		Практическое занятие № 26 Расчет сырья. Составление технологической карты	2	2
2/166	Тема 2.14. Приготовление горячих и холодных напитков	Содержание Значение горячих напитков в питании. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении горячих напитков. Классификация (чай, кофе, какао, шоколад). Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков. Требования к качеству, режимы хранения и реализации горячих напитков.	2	1
2/168		Содержание	2	

		Значение холодных напитков в питании. Классификация. Правила выбора методов приготовления холодных напитков. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных напитков. Требования к качеству, режимы хранения и реализации холодных напитков.		
2/170		Практическое занятие № 27 Расчет сырья. Составление технологической карты	2	2
2/172	Тема 2.15. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов	Содержание Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сладких блюд. Ассортимент сладких (десертных) блюд. Пищевая ценность, классификация. Свежие фрукты и ягоды. Подготовка свежих фруктов и ягод в соответствии с санитарными требованиями. Формы нарезки фруктов. Оформление, отпуск свежих фруктов, ягод.	2	1
2/174		Содержание Приготовление компотов. Ассортимент компотов. Подготовка и обработка сырья в соответствии с технологическими требованиями. Приготовление сиропа. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2/176		Содержание Приготовление киселей разной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2/178		Содержание Приготовление железированных сладких блюд. Классификация железирующих компонентов, их применение. Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления железированных блюд. Технологический процесс приготовления и отпуск железированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2/180		Содержание Приготовление горячих сладких блюд. Ассортимент горячих сладких блюд. Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления горячих сладких блюд. Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд. Порционирование, способы подачи, оформление.	2	
2/182		Практическое занятие № 28 Расчет сырья. Составление технологической карты	2	2

2/184	Тема 2.16. Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд	Содержание Организация работы холодного цеха. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении простых салатов, холодных блюд и закусок. Классификация, пищевая ценность, требование к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления простых салатов, холодных блюд и закусок.	2	1
2/186		Содержание Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых салатов. Салаты из свежих овощей. Способы сервировки и варианты оформления простых салатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2/188		Содержание Салаты из вареных овощей и винегреты. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2/190		Содержание Закуски из овощей, грибов, яиц. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2/192		Содержание Закуски из мяса и рыбы. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2/194		Практическое занятие № 29 Расчет сырья. Составление технологической карты	2	2
2/196		Тема 2.17. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров	Содержание Организация работы горячего цеха, супового отделения. Оборудование и инвентарь, используемые при приготовлении супов, правила безопасной работы. Значение супов в питании. Классификация супов.	2
2/198	Содержание Приготовление бульонов: костный, мясокостный, мясной, рыбный, грибной отвар		2	
2/200	Содержание Правила подготовки продуктов для приготовления заправочных супов. Общие правила приготовления заправочных супов. Технология приготовления простых супов. Ассортимент, особенности. Правила подачи, условия хранения, требования к		2	

		качеству. Борщи, Щи		
2/202		Содержание Рассольники, солянки. Правила подачи, условия хранения, требования к качеству.	2	
2/204		Содержание Супы с овощами, картофельные супы, супы с крупами, бобовыми, макаронными и мучными изделиями. Правила подачи, условия хранения, требования к качеству.	2	
2/206		Содержание Разные супы: молочные, супы – пюре. Правила подачи, условия хранения, требования к качеству.	2	
2/208		Содержание Прозрачные супы, сладкие супы. Холодные супы Правила подачи, условия хранения, требования к качеству.	2	
2/210		Практическое занятие № 30 Расчет сырья. Составление технологической карты	2	2
2/212	Тема 2.18. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание Организация работы горячего цеха, соусного отделения. Оборудование и инвентарь, используемые при приготовлении соусов, правила безопасной работы. Значение соусов в питании человека. Классификация соусов. Приготовление бульонов и мучных пассеровок для соусов.	2	1
2/214		Содержание Приготовление соусов с мукой. Соусы мясные красные. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2/216		Содержание Соусы белые на мясном и рыбном бульоне. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2/218		Содержание Соус грибной, молочные и сметанные соусы. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2/220		Содержание Холодные соусы и желе. Соусы сладкие. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	

2/222		Практическое занятие № 31 Расчет сырья. Составление технологической карты	2	2
2/224	Тема 2.19. Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий	Содержание Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий.	2	1
2/226		Содержание Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям. Методы сервировки и подачи блюд. Варианты оформления.	2	
2/228		Тема 2.20. Производство сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентация	Содержание Производство сложных, фирменных блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентация	2
2/230		Содержание Производство национальных блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентация	2	
2/232		Содержание Производство национальных блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентация	2	
2/234	Тема 2.21. Правила и технологии расчетов с потребителями	Содержание Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия. Основные правила и технологии расчетов с потребителями.	2	1
2/236	Тема 2.22. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос	Содержание Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	2	1
Тема 3. Основы калькуляции				
2/238	Тема 3.1. Основы калькуляции	Содержание Понятие о цене. Виды цен	2	1
2/240		Содержание План-меню и его назначение	2	

2/242		Практическое занятие № 32 Составление плана-меню для столовой	2	2
2/244		Практическое занятие № 33 Расчет необходимого количества продуктов	2	
2/246		Содержание Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен	2	
2/248		Практическое занятие № 34 Составление калькуляции на блюда	2	
2/250		Содержание Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства и товары, реализуемые через предприятия розничной торговли	2	
2/252		Практическое занятие № 35 Расчет цен на продукцию собственного производства и товары, реализуемые через предприятия розничной торговли	2	
2/254	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	2
Учебная практика. Виды работ: Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ТБ при использовании. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы Приготовление каш и гарниров из круп Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи Приготовление блюд из яиц Приготовление блюд из творога Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий			216	

<p>Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы Приготовление горячих напитков Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий</p>		
<p>Производственная практика (по профилю профессии) Виды работ: Ознакомление с предприятием Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи 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 повара Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара Приготовление горячих напитков по заданию повара Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</p>	<p>468</p>	

Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара		
---	--	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного профессионального цикла предполагает наличие учебного кабинета Технологии приготовления блюд и кондитерских изделий; Учебной кулинарной лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии приготовления блюд и кондитерских изделий:

- посадочные места по количеству обучающихся - 15;
- рабочее место преподавателя – 1;
- доска – 1;
- экран – 1.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор 1/1;
- акустическая система.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- тепловое оборудование: электрические плиты с жарочным шкафом, конвекционная печь, микроволновая печь;
- холодильное оборудование: холодильный шкаф, холодильник;
- механическое оборудование: картофелеочистительная машина, машина для нарезки и протирания, мясорубка, тестомесильная машина;
- немеханическое оборудование: производственные столы, моечные ванны, стеллажи для посуды, раздача;
- весоизмерительное оборудование;
- посуда;
- инвентарь;
- столовые приборы.

Реализация программы предполагает обязательную производственную практику. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест должно обеспечивать выполнение всех видов учебных работ по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Профессиональный стандарт «Повар». Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н)
2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3. ГОСТы на продукты питания
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. — М; ИЦ Академия, 2006. — 496с.

Дополнительные источники:

1. Андросов, В. П. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжакова, Л.И. Федорченко и др. – М.: Академия, 2006.- 96 с.
2. Анфимова, Н.А. Кулинария [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова.- М.: Академия, 2008.- 352 с.
3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учеб. для нач. проф. образования / В.П. Золин.- М.: Академия, 2009.-362с.
4. Качурина, Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. — М.: ИЦ Академия, 2007. — 160с.

5. Клеман Б.П. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Б.П. Клеман, М.Н. Лебедева. — 3-е изд., стереотип.- М.: ИЦ Академия, 2006. — 175с.
 6. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. – М.: Академия, 2006.- 192
 7. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии [Текст]: учеб. для нач. проф. образования. / З.П. Матюхина. -2-е изд., стер.- М.: Академия, 2009.- 184с.
 8. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов [Текст]: учеб. для нач. проф. образования. / З.П. Матюхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2008.- 304 с.
 9. Перетятко Т. И. Основы калькуляции и учета в общественном питании [Текст]: учебно-практическое пособие. / Т.И. Перетятко. - 2-е изд. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К*», 2008.-232с.
 10. Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ И.И. Потапова. — М.: ИЦ Академия, 2007. - 144с.
 11. Рубина, Е.А. Санитария и гигиена питания/ Рубина Е.А. — М.: ИЦ Академия, 2008. - 288 с.
 12. Семеряжко, Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. Образования / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина. — М.: ИЦ Академия, 2008. -192с.
 13. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров.- М.: «Академия», 2014
 14. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб. для нач. проф. образования. / В.В. Усов. - М.: ПрофОбрИздат, 2007.- 416с.
- ЭОР (электронно - образовательные ресурсы, диски, программы, электронные учебники, интернет – ресурсы и т.д.)**

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер»: Первичная обработка и подготовка сырья. Тепловая обработка. Изделия из теста.

2. Мультимедийная программа «Русская кухня».

3. Электронные плакаты со схемами технологического оборудования предприятий общественного питания к учебнику Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 7-е изд., перераб. И доп. – М.: ИЦ Академия, 2008.

4. Мультимедийная программа «Справочник кулинара»

5. СД — диск по профессии ПОВАР:

- Приготовление холодных блюд и закусок, соусов

- Приготовление 1 блюд

- Приготовление 2 блюд

- Сладкие блюда и напитки

Интернет – ресурсы:

1. www.povarenok.ru

2. www.Cooking-book.ru

3. <http://www.millionmenu.ru/rus/recipes/collection/tdish115/>

4. <http://cooking.niv.ru/povar/eda/17/ovoschej/blyuda.htm>

5. http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_ovovej/Bljuda_iz_ovovej1.htm

Программное обеспечение:

1. Комплект учебно-методической документации;

2. Методические указания для выполнения ЛПЗ

4. Комплект тестовых заданий по разделам.

5. Наглядные пособия (плакаты, схемы);

6. Компьютерное обеспечение (презентации).

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах. В процессе освоения профессионального учебного цикла используются активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов: деловые игры, индивидуальные и групповые проекты, анализ производственных ситуаций, и т.п. в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития трудовых приемов и действий обучающихся.

Учебная практика проводится в учебной лаборатории, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального учебного цикла. Учебную практику рекомендуется проводить малыми группами, что способствует повышению качества обучения и формированию трудовых приемов и действий.

Реализация программы предполагает обязательную производственную практику, которая проводится в предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствуют профилю цикла. При изучении цикла, с обучающимися проводятся индивидуальные и групповые консультации.

Освоение профессионального учебного цикла сопровождается системой оценивания, завершается аттестацией обучающихся с обязательным выполнением итоговой практической работы.

Освоению профессионального учебного цикла предшествует изучение дисциплин:

ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП.02. Основы физиологии питания

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.05. Основы товароведения пищевых продуктов

ОП.06. Основы организации деятельности предприятий общественного питания

ОП.07. Охрана труда

4.4. Особые условия организации образовательного процесса

С целью обеспечения дифференцированного подхода для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья следует учитывать индивидуальные психофизические особенности при организации учебного процесса и контроля знаний:

- Используется чередование видов деятельности; короткие четко сформулированные задания; текстовые задания, представленные в виде печатных таблиц или электронных носителях.

- Учебный материал осуществляется небольшими, логическими законченными дозами с опорой на наглядность.

- Используется индивидуальный подход при оценивании деятельности понятное обучающемуся.

- Используются наглядные материалы: применяются схемы и таблицы.

- На занятиях применяются различные методы: беседа, объяснение. Наглядный метод – показ, иллюстрация, наблюдение. Практический метод – выполнение упражнений, заданий, формирующих профессиональные умения и навыки.

- Используется замедленный темп обучения; упрощенная структура знаний, умений и навыков в соответствии с психофизическими возможностями обучающегося.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	<p>Демонстрирует умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; • соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; • применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; • упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. 	<p>Практическое занятие № 1 Тестовое задание</p>
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	<p>Демонстрирует умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 учетом 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 	<p>Практическое занятие № 2-35 Тестирование (для проверки знаний и умений) Защита отчёта по практике Практическая работа по профессиональному учебному циклу.</p>

	<p>требования охраны труда</p> <ul style="list-style-type: none"> • аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; • производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; • эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос. 	
--	--	--



Министерство образования и науки Пермского края
Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения
«Пермский агропромышленный техникум» в п. Ильинский

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
П.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД
 по профессии
16675 Повар
 Профессионального обучения
 Форма обучения очная

РАЗРАБОТЧИКИ

Должность	Фамилия, инициалы	Подпись
Преподаватель	Назарова Т.В.	
Руководитель практики по УП.01	Назарова Т.В.	

Адаптированная рабочая программа (далее РП) учебной практики (далее УП) разработана на основе профессионального стандарта по профессии «**Повар**» № 557 (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г. № 610н) в соответствии с учебным планом по профессии 16675 Повар, согласно требованиям квалификационных характеристик по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих (ОК 016-94) и тарифных разрядов (Выпуск № 51 ЕТКС, утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30), в соответствие с запросом работодателей предприятий общественного питания.

Организация-разработчик: Филиал ГБОУ СПО «Пермский агропромышленный техникум», в п. Ильинский

Рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК по укрупненной группе специальностей 19.00.00 по направлению «Промышленная экология и биотехнологии»

Протокол №1 от «30» августа 2021г

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (вида профессиональной деятельности)	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом по профессии 16675 Повар основного вида профессиональной деятельности (ОВПД): Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания с выполнением трудовых функций:

1.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) по профессии Повар. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебного профессионального цикла – требования к результатам освоения

Основная цель вида профессиональной деятельности: Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения программы должен:

уметь:

У 1.1 - Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У 1.2 - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания

У 1.3 - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию,

У 2.1 – Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара

У 2.2 - Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У 2.3 - Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

У 2.4 - Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У 2.5 - Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

У 2.6 - Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его

У 2.7 - Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

У 2.8 - Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики по УП.01: 216 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план

№ п/п	Виды работ	Всего часов
1	2	3
1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ТБ при использовании.	6
2	Обработка, нарезка клубнеплодов	6
3	Обработка, нарезка корнеплодов, лука и капусты	6
4	Обработка плодовых овощей, подготовка их к фаршированию	6
5	Обработка чешуйчатой рыбы. Приготовление полуфабрикатов из чешуйчатой рыбы: в целом виде, порционными кусками (кругляшами), пластование рыбы на филе.	6
6	Подготовка рыбы для фарширования	6
7	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	6
8	Обработка мяса. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса	6
9	Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё	6
10	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё	6
11	Подготовка продуктов и приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	6
12	Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей	6
13	Приготовление блюд из жареных овощей	6
14	Приготовление блюд из тушеных овощей	6
15	Приготовление блюд из запеченных овощей	6
16	Приготовление блюд из бобовых и кукурузы	6
17	Приготовление каш различной консистенции. Приготовление блюд из каш	6
18	Приготовление блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы	6
19	Приготовление блюд из жареной рыбы	6
20	Приготовление блюд из запеченной рыбы	6
21	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	6

22	Приготовление тушеных блюд из мяса	6
23	Приготовление запеченных мясных блюд	6
24	Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы	6
25	Приготовление блюд из яиц и творога	6
26	Приготовление блюд из макаронных изделий	6
27	Приготовление выпеченных изделий из дрожжевого теста и горячих напитков	6
28	Приготовление выпеченных изделий из дрожжевого теста и холодных напитков	6
29	Приготовление холодных сладких блюд, десертов	6
30	Приготовление горячих сладких блюд, десертов	6
31	Приготовление и оформление салатов	6
32	Приготовление и оформление основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд	6
33	Приготовление и оформление горячих супов, бульонов и отваров	6
34	Приготовление и оформление разных супов	6
35	Приготовление холодных и горячих соусов	6
36	Дифференцированный зачет	6
	ВСЕГО:	216

2.2 Содержание программы учебной практики

№	Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды трудовых действий	Формы и методы контроля
Тема 1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места					
1	Организация рабочего места	Знакомство с профессиональным стандартом по профессии «Повар», квалификационной характеристикой. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ТБ при использовании.	6	Д 1.1-1.3.	
Тема 2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий					
2	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов	Обработка, нарезка клубнеплодов	6	Д 2.1-2.2	Практическая работа 1
3		Обработка, нарезка корнеплодов, лука и капусты	6		Практическая работа 2
4		Обработка плодовых овощей, подготовка их к фаршированию	6		Практическая работа 3
5	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	Обработка чешуйчатой рыбы. Приготовление полуфабрикатов из чешуйчатой рыбы: в целом виде, порционными кусками (кругляшами), пластование рыбы на филе.	6	Д 2.1- 2.3	Практическая работа 4
6		Подготовка рыбы для фарширования	6		Практическая работа 5
7		Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	6		Практическая работа 6
8		Обработка мяса. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса	6		Практическая работа 7
9		Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё	6		Практическая работа 8
10		Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё	6		Практическая работа 9
11	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	Подготовка продуктов и приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	6	Д 2.1 Д 2.4 Д 2.19	Практическая работа 10
12	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы	Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей	6	Д 2.1	Практическая работа 11
13		Приготовление блюд из жареных овощей	6	Д 2.5	Практическая работа 12
14		Приготовление блюд из тушеных овощей	6	Д 2.18	Практическая работа 13
15		Приготовление блюд из запеченных овощей	6	Д 2.19	Практическая работа 14

16		Приготовление блюд из бобовых и кукурузы	6		Практическая работа 15
17	Приготовление каш и гарниров из круп	Приготовление каш различной консистенции. Приготовление блюд из каш	6	Д 2.1 Д 2.6 Д 2.18 Д 2.19	Практическая работа 16
18	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	Приготовление блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы	6	Д 2.1	Практическая работа 17
19		Приготовление блюд из жареной рыбы	6	Д 2.7	Практическая работа 18
20		Приготовление блюд из запеченной рыбы	6	Д 2.18	Практическая работа 19
21		Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	6	Д 2.19	Практическая работа 20
22	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи	Приготовление тушеных блюд из мяса	6	Д 2.1	Практическая работа 21
23		Приготовление запеченных мясных блюд	6	Д 2.8	Практическая работа 22
24		Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы	6	Д 2.18 Д 2.19	Практическая работа 23
25	Приготовление блюд из яиц и творога	Приготовление блюд из яиц и творога	6	Д 2.1 Д 2.9-2.10 Д 2.18 Д 2.19	Практическая работа 24
26	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	Приготовление блюд из макаронных изделий	6	Д 2.1 Д 2.11	Практическая работа 25
27	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, бпиццы. Приготовление горячих напитков	Приготовление выпеченных изделий из дрожжевого теста и горячих напитков	6	Д 2.1 Д 2.12-2.13 Д 2.18 Д 2.19	Практическая работа 26
28		Приготовление выпеченных изделий из дрожжевого теста и холодных напитков	6	Д 2.1 Д 2.12-2.13 Д 2.18 Д 2.19	Практическая работа 27
29	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов	Приготовление холодных сладких блюд, десертов	6	Д 2.1 Д 2.14 Д 2.18 Д 2.19	Практическая работа 28
30		Приготовление горячих сладких блюд, десертов	6	Д 2.1 Д 2.14 Д 2.18 Д 2.19	Практическая работа 29
31	Приготовление и оформление	Приготовление и оформление салатов	6	Д 2.1	Практическая работа 30

	салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд			Д 2.15 Д 2.18 Д 2.19	
32		Приготовление и оформление основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд	6	Д 2.1 Д 2.15 Д 2.18 Д 2.19	Практическая работа 31
33	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров	Приготовление и оформление горячих супов, бульонов и отваров	6	Д 2.1 Д 2.16	Практическая работа 32
34		Приготовление и оформление разных супов	6	Д 2.18 Д 2.19	Практическая работа 33
35	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Приготовление холодных и горячих соусов	6	Д 2.1 Д 2.17 Д 2.18 Д 2.19	Практическая работа 34
36	Дифференцированный зачет	Отработка умений и навыков по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий	6	Д 1.1-1.3 Д 2.1-2.19	Практическая работа 35
	Итого		216		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (производственного обучения)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля учебной практики предполагает наличие:

1. Учебной кулинарной лаборатории
2. Рабочих мест обучающихся в количестве – 15 чел.
3. Рабочего места мастера – 1.

Оборудование учебной производственной лаборатории:

- тепловое оборудование: электрические плиты с жарочным шкафом, конвекционная печь, микроволновая печь;
- холодильное оборудование: холодильный шкаф, холодильник;
- механическое оборудование: картофелеочистительная машина, машина для нарезки и протирания, мясорубка, тестомесильная машина;
- немеханическое оборудование: производственные столы, моечные ванны, стеллажи для посуды, раздача;
- весоизмерительное оборудование;
- посуда;
- инвентарь;
- столовые приборы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Профессиональный стандарт «Повар». Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н)
2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

3. ГОСТы на продукты питания

Основные источники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -2-е издание./ Н.Э. Харченко. — М; ИЦ Академия, 2006. — 496с.

Дополнительные источники:

1. Андросов, В. П. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжакова, Л.И. Федорченко и др. – М.: Академия, 2006.- 96 с.

2. Анфимова, Н.А. Кулинария [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова.- М.: Академия, 2008.- 352 с.

3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учеб. для нач. проф. образования / В.П. Золин.- М.: Академия, 2009.-362с.

4. Качурина, Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. Образования/ Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. — М.: ИЦ Академия, 2007. — 160с.

5. Клеман Б.П. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Б.П. Клеман, М.Н. Лебедева. — 3-е изд., стереотип.- М.: ИЦ Академия, 2006. — 175с.

6. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. – М.: Академия, 2006.- 192

7. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии [Текст]: учеб. для нач. проф. образования. / З.П. Матюхина. -2-е изд., стер.- М.: Академия, 2009.- 184с.

8. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов [Текст]: учеб. для нач. проф. образования. / З.П. Матюхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2008.- 304 с.

9. Перетятко Т. И. Основы калькуляции и учета в общественном питании [Текст]: учебно-практическое пособие. / Т.И. Перетятко. - 2-е изд. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К*», 2008.-232с.
10. Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ И.И. Потапова. — М.: ИЦ Академия, 2007. - 144с.
11. Рубина, Е.А. Санитария и гигиена питания/ Рубина Е.А. — М.: ИЦ Академия, 2008. - 288 с.
12. Семеряжко, Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина. — М.: ИЦ Академия, 2008. -192с.
13. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров.- М.: «Академия», 2014
14. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб. для нач. проф. образования. / В.В. Усов. - М.: ПрофОбрИздат, 2007.- 416с.

Учебно-методическая документация:

1. Методические указания для выполнения практических работ.
2. Учебно-методические пособия управляющего типа (технологические схемы, карты, макеты и натуральные образцы оборудования).
3. Дневник учебной практики по профессиональному учебному циклу.
4. Контрольно - оценочное средство (далее КОС) по УП

Информационно-методический уголок:

- инструкция по технике безопасности;
- инструкция по пожарной безопасности;
- график консультаций.

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Программа учебной практики рассчитана на 116 часов – 6 недель.

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального учебного цикла или непрерывным циклом.

Учебная практика проводится в лаборатории «Учебная кулинарная лаборатория».

С целью обеспечения дифференцированного подхода для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья следует учитывать индивидуальные психофизические особенности при организации учебного процесса и контроля знаний:

- Используется индивидуальный подход при оценивании деятельности понятное обучающемуся.

- Используются наглядные материалы: применяются схемы и таблицы.

- На занятиях применяются различные методы: беседа, объяснение. Наглядный метод – показ, иллюстрация, наблюдение. Практический метод – выполнение упражнений, заданий, формирующих профессиональные умения и навыки.

- Используется замедленный темп обучения; упрощенная структура знаний, умений и навыков в соответствии с психофизическими возможностями обучающегося.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Обучение по профессиональному учебному циклу и руководство практикой обеспечивает преподаватель высшей квалификационной категории и мастер производственного обучения соответствие занимаемой должности, сведения об образовании - высшее.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО УЧЕБНОГО ЦИКЛА (видов профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные ТД)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Д 1.1. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	- Подготовка своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания - Определение и подбор необходимой посуды, инвентаря	Текущий контроль в форме: - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;
Д 1.2. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания	- Уборка рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Текущий контроль в форме: - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;
Д 1.3. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания	- Определение исправности оборудования, инструментов, инвентаря, весоизмерительных приборов - Создание условий по пользованию весоизмерительным, тепловым, механическим оборудованием	Текущий контроль в форме: - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;
Д 1.4. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или	- Определение необходимого температурного режима хранения продуктов	Текущий контроль в форме: - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;
Д 2.1. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	- Определение органолептическим способом качества пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов - Выполнение операций по подготовке пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Текущий контроль в форме: - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике; - устных ответов; - решение ситуационных задач;

Д 2.2. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение операций по подготовке овощей и грибов - Обработка овощей и грибов в соответствии с показателями качества, с применением последовательного технологического процесса (согласно нормативно-технической документации), с заданным временем; с правилами техники безопасности; 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике; - устных ответов; - решение ситуационных задач;
Д 2.3. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	<ul style="list-style-type: none"> - Проверять органолептическим способом годность рыбного сырья в соответствии с требованиями качества - Производить обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов с применением последовательного технологического процесса (согласно нормативно-технической документации); с заданным временем; с правилами техники безопасности; нормой выхода полуфабриката; с температурным режимом - Приготавливать рыбную котлетную массу и полуфабрикаты из нее - Производить обработку мяса, мясопродуктов и домашней птицы и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы - Приготавливать рубленую и котлетную массу и полуфабрикаты из нее. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике; - устных ответов; - решение ситуационных задач;
Д 2.4. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	<ul style="list-style-type: none"> - Проверять органолептическим способом годность гастрономических продуктов в соответствии с требованиями качества - Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями - Проводить бракераж готовых блюд. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике; - устных ответов; - решение ситуационных задач;
Д 2.5. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение операций по приготовлению блюд из овощей, бобовых и кукурузы, в соответствии с показателями качества (с сохранением консистенции, цвета, вкуса и запаха); с применением последовательного технологического процесса (согласно нормативно-технической документации, сборником рецептов, СанПиНом); с заданным временем; с правилами техники безопасности; нормой выхода блюда; с температурным режимом; - Соблюдение температурного и временного режима для различных способов тепловой обработки - Проведение бракеража готовых блюд из овощей, бобовых и кукурузы 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике; - устных ответов; - решение ситуационных задач;
Д 2.6. Приготовление каш и гарниров из круп	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение операций по приготовлению каш и гарниров из круп в соответствии с 	<p>Текущий контроль в форме:</p>

	<p>технологическим процессом.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение температурного и временного режима для различных способов тепловой обработки. - Выполнение условий и режима хранения при отпуске и порционировании блюд из каш и гарниров из круп. 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;</i> - <i>устных ответов;</i> - <i>решение ситуационных задач;</i>
Д 2.7. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	<ul style="list-style-type: none"> - Подбирать доброкачественные основные продукты и вспомогательные ингредиенты для приготовления блюд из рыбы - Приготавливать рыбные блюда в соответствии с показателями качества (с сохранением консистенции, цвета, вкуса и запаха); - с применением последовательного технологического процесса (согласно нормативно-технической документации, сборником рецептур, СанПиНом); с заданным временем; с правилами техники безопасности; нормой выхода блюда; с температурным режимом; - Проводить бракераж готовых рыбных блюд. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;</i> - <i>устных ответов;</i> - <i>решение ситуационных задач;</i>
Д 2.8. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи	<ul style="list-style-type: none"> - Подбирать доброкачественные основные продукты и вспомогательные ингредиенты для приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи - Приготавливать блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи в соответствии с показателями качества (с сохранением консистенции, цвета, вкуса и запаха); с применением последовательного технологического процесса (согласно нормативно-технической документации, сборником рецептур, СанПиНом); с заданным временем; с правилами техники безопасности; нормой выхода блюда; с температурным режимом - Проводить бракераж готовых мясных блюд и блюд из птицы 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;</i> - <i>устных ответов;</i> - <i>решение ситуационных задач;</i>
Д 2.9. Приготовление блюд из яиц	<ul style="list-style-type: none"> - Проверять органолептическим способом годность яиц в соответствии с требованиями качества - Выполнение операций по приготовлению блюд из яиц в соответствии с показателями качества (с сохранением консистенции, цвета, вкуса и запаха); с применением последовательного технологического процесса (согласно нормативно-технической документации, сборником рецептур, СанПиНом); с заданным временем; с правилами техники безопасности; нормой выхода блюда; с температурным режимом - Проводить бракераж блюд из яиц 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;</i> - <i>устных ответов;</i> - <i>решение ситуационных задач;</i>
Д 2.10. Приготовление блюд из творога	<ul style="list-style-type: none"> - Проверять органолептическим способом годность продуктов в соответствии с требованиями качества 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Наблюдение, оценка</i>

	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение операций по приготовлению блюд из творога в соответствии с технологическим процессом - Определение и соблюдение температурного и временного режима для различных способов тепловой обработки - Проводить бракераж блюд из творога 	<p><i>практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - устных ответов; - решение ситуационных задач;
Д 2.11. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение операций по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий в соответствии с технологическим процессом - Определение и соблюдение температурного и временного режима для различных способов тепловой обработки - Проводить бракераж блюд и гарниров из макаронных изделий 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике; - устных ответов; - решение ситуационных задач;
Д 2.12. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение операций по приготовлению мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы в соответствии с технологическим процессом - Определение и соблюдение температурного и временного режима для различных способов тепловой обработки - Определение органолептическим методом степени готовности мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы - Выполнение расчетов по необходимому количеству продуктов для мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы - Выполнение санитарных правил и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы - Проводить бракераж мучных блюд 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике; - устных ответов; - решение ситуационных задач;
Д 2.13. Приготовление горячих напитков	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение расчетов по необходимому количеству продуктов для приготовления горячих напитков - Готовить горячие напитки с соблюдением норм закладки, требований безопасности (согласно нормативно-технической документации, сборником рецептур, СанПиНом) - Проводить бракераж горячих напитков 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике; - устных ответов; - решение ситуационных задач;
Д 2.14. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов	<ul style="list-style-type: none"> - Проверять органолептическим способом годность продуктов в соответствии с требованиями качества - Готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда в соответствии с показателями качества (с сохранением консистенции, цвета, вкуса и запаха); с применением последовательного технологического процесса (согласно нормативно-технической документации, сборником рецептур, СанПиНом); с заданным временем; с правилами техники безопасности; нормой выхода блюда; с температурным режимом - Проводить бракераж готовых блюд 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике; - устных ответов; - решение ситуационных задач;

<p>Д 2.15. Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подбирать доброкачественные основные продукты и вспомогательные ингредиенты - Правильно производить обработку основных продуктов и вспомогательных ингредиентов - Готовить и оформлять салаты, основные холодные закуски, холодные рыбные и мясные блюда в соответствии с показателями качества (с сохранением консистенции, цвета, вкуса и запаха); с применением последовательного технологического процесса (согласно нормативно-технической документации, сборником рецептур, СанПиНом); с заданным временем; с правилами техники безопасности; нормой выхода блюда; с температурным режимом - Проводить бракераж готовых блюд. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике; - устных ответов; - решение ситуационных задач;
<p>Д 2.16. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение операций по подготовке продуктов для приготовления супов, бульонов и отваров - Определение необходимого количества продуктов для приготовления супов, бульонов и отваров - Выполнение операций по приготовлению супов, бульонов и отваров в соответствии с технологическим процессом - Определение и соблюдение температурного и временного режима для различных способов тепловой обработки - Проводить бракераж готовых блюд 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике; - устных ответов; - решение ситуационных задач;
<p>Д 2.17. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение операций по подготовке продуктов для приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов - Определение необходимого количества продуктов для приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов - Выполнение операций по приготовлению холодных и горячих соусов в соответствии с технологическим процессом. - Определение и соблюдение температурного и временного режима для различных способов тепловой обработки - Проводить бракераж готовых блюд 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике; - устных ответов; - решение ситуационных задач; <p>Промежуточный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зачет <p>Итоговый контроль:</p> <p>квалификационный экзамен (проверочные работы)</p>

Филиал ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум»

в п. Ильинский

Аттестационный лист по учебной практике

обучающегося _____

ФИО

по профессии 16675 Повар

успешно прошел(а) учебную практику по **П.01. Технология приготовления блюд**, в ходе которой осваивались трудовые действия:

- Д 1.1. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- Д 1.2. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания
- Д 2.1. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Д 2.2. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов
- Д 2.3. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы
- Д 2.4. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями
- Д 2.5. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы
- Д 2.6. Приготовление каш и гарниров из круп
- Д 2.7. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря
- Д 2.8. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи
- Д 2.9. Приготовление блюд из яиц
- Д 2.10. Приготовление блюд из творога
- Д 2.11. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий
- Д 2.12. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы
- Д 2.13. Приготовление горячих напитков
- Д 2.14. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов
- Д 2.15. Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд
- Д 2.16. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров
- Д 2.17. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

в объеме 6 недель (216 часов)

Место прохождения практики: Учебный кулинарный цех филиала ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум» в п. Ильинский

Время проведения практики: с «...»..... по «...»..... 20...г.

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время учебной практики

ТД	Виды работ	Критерии	Кол-во баллов	Оценка
и питания и своего рабочего места в соответствии	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего	Правильно подготавливает свое рабочее место в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания без посторонней помощи	2	

	рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Правильно подготавливает свое рабочее место в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно подготавливать свое рабочее место в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	0	
		Правильно определяет и подбирает необходимую посуду, инвентарь, инструменты без посторонней помощи	2	
		Правильно определяет и подбирает необходимую посуду, инвентарь, инструменты с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно определять и подбирать необходимую посуду, инвентарь, инструменты	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Д 1.2. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания	Правильно соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания без посторонней помощи	2	
		Правильно соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания с помощью наставника	1	
		Не умеет соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	0	
		Правильно производит уборку рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания без посторонней помощи	2	
		Правильно производит уборку рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно производить уборку рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами организации	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				

Д 1.3. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания	Правильно определяет исправность оборудования, инструментов, инвентаря, весоизмерительных приборов без посторонней помощи	2	
		Правильно определяет исправность оборудования, инструментов, инвентаря, весоизмерительных приборов с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно определять исправность оборудования, инструментов, инвентаря, весоизмерительных приборов	0	
	Проверка использования весоизмерительного, теплового, механического оборудования с соблюдением техники безопасности без посторонней помощи	Правильно пользуется весоизмерительным, тепловым, механическим оборудованием с соблюдением техники безопасности без посторонней помощи	2	
		Правильно пользуется весоизмерительным, тепловым, механическим оборудованием с соблюдением техники безопасности с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно пользоваться весоизмерительным, тепловым, механическим оборудованием с соблюдением техники безопасности	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Д 1.4. Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	Правильно упаковывает пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения без посторонней помощи	2	
		Правильно упаковывает пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения с помощью наставника	1	

		Не умеет правильно упаковывать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	0	
		Правильно определяет необходимый температурный режим хранения продуктов без посторонней помощи	2	
		Правильно определяет необходимый температурный режим хранения продуктов с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно определять необходимый температурный режим хранения продуктов	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Д 2.1. Подготовка а пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовле ния блюд, напитков и кулинарны х изделий	Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Правильно определяет органолептическим способом качество пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов без посторонней помощи	2	
		Правильно определяет органолептическим способом качество пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно определять органолептическим способом качество пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов	0	
		Правильно выполняет операции по подготовке пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий без посторонней помощи	2	
		Правильно выполняет операции по подготовке пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий с помощью наставника	1	
		Не умеет выполнять операции по подготовке пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	0	

Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Д 2.2. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов	Правильно выполняет операции по подготовке овощей и грибов без посторонней помощи	2	
		Правильно выполняет операции по подготовке овощей и грибов с помощью наставника	1	
		Не умеет выполнять операции по подготовке овощей и грибов	0	
		Правильно обрабатывает и нарезает овощи и грибы без посторонней помощи	2	
		Правильно обрабатывает и нарезает овощи и грибы с помощью наставника	1	
		Не умеет обрабатывать и нарезать овощи и грибы	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Д 2.3. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	Правильно производит обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов без посторонней помощи	2	
		Правильно производит обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов с помощью наставника	1	
		Не умеет производить обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов	0	
		Правильно приготавливает рыбную котлетную массу и полуфабрикаты из нее без посторонней помощи	2	
		Правильно приготавливает рыбную котлетную массу и полуфабрикаты из нее с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно приготавливать рыбную котлетную массу и полуфабрикаты из нее	0	
		Правильно производит обработку мяса, мясопродуктов и домашней птицы и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы без посторонней помощи	2	
		Правильно производит обработку мяса, мясопродуктов и домашней птицы и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно производить обработку мяса, мясопродуктов и домашней птицы и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	0	

		Правильно приготавливает рубленую и котлетную массу и полуфабрикаты из нее без посторонней помощи.	2		
		Правильно приготавливает рубленую и котлетную массу и полуфабрикаты из нее с помощью наставника	1		
		Не умеет приготавливать рубленую и котлетную массу и полуфабрикаты из нее	0		
Критерии оценки: 8 баллов - «отлично», 7-6 - «хорошо», 5-4 - «удовлетворительно»					
Д 2.4. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	Правильно определяет органолептическим способом годность гастрономических продуктов в соответствии с требованиями качества без посторонней помощи	2		
		Правильно определяет органолептическим способом годность гастрономических продуктов в соответствии с требованиями качества с помощью наставника	1		
		Не умеет правильно определять органолептическим способом годность гастрономических продуктов в соответствии с требованиями качества	0		
			Правильно готовит бутерброды и гастрономические продукты порциями без посторонней помощи	2	
			Правильно готовит бутерброды и гастрономические продукты порциями с помощью наставника	1	
			Не умеет правильно готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	0	
			Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»		
Д 2.5. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы	Правильно соблюдает температурный и временной режим для различных способов тепловой обработки без посторонней помощи	2		
		Правильно соблюдает температурный и временной режим для различных способов тепловой обработки с помощью наставника	1		
		Не умеет правильно соблюдать температурный и временной режим для различных способов тепловой обработки	0		
			Правильно выполняет операции по приготовлению блюд из овощей, бобовых и кукурузы, в соответствии с показателями качества без посторонней помощи	2	
			Правильно выполняет операции по приготовлению блюд из овощей, бобовых и кукурузы, в соответствии с показателями качества с помощью наставника	1	
			Не умеет правильно выполнять операции по приготовлению блюд из овощей, бобовых и кукурузы, в	0	

		соответствии с показателями качества		
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Д 2.6. Приготовление каш и гарниров из круп	Приготовление каш и гарниров из круп	Правильно выполняет операции по приготовлению каш и гарниров из круп в соответствии с технологическим процессом без посторонней помощи	2	
		Правильно выполняет операции по приготовлению каш и гарниров из круп в соответствии с технологическим процессом с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно выполнять операции по приготовлению каш и гарниров из круп в соответствии с технологическим процессом	0	
		Правильно выполняет условия и режим хранения при отпуске и порционировании блюд из каш и гарниров из круп без посторонней помощи	2	
		Правильно выполняет условия и режим хранения при отпуске и порционировании блюд из каш и гарниров из круп с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно выполнять условия и режим хранения при отпуске и порционировании блюд из каш и гарниров из круп	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Д 2.7. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	Правильно подбирает доброкачественные основные продукты и вспомогательные ингредиенты для приготовления блюд из рыбы без посторонней помощи	2	
		Правильно подбирает доброкачественные основные продукты и вспомогательные ингредиенты для приготовления блюд из рыбы с помощью наставника	1	
		Не умеет подбирать доброкачественные основные продукты и вспомогательные ингредиенты для приготовления блюд из рыбы	0	
		Правильно приготавливает, порционирует и оформляет рыбные блюда в соответствии с требованием качества без посторонней помощи	2	
		Правильно приготавливает, порционирует и оформляет рыбные блюда в соответствии с требованием качества с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно приготавливать, порционировать и оформлять рыбные блюда в соответствии с требованием качества	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
а и мясных продуктов	Приготовление блюд из мяса и мясных	Правильно подбирает доброкачественные основные продукты и вспомогательные ингредиенты для	2	

	продуктов, домашней птицы и дичи	приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи без посторонней помощи		
		Правильно подбирает доброкачественные основные продукты и вспомогательные ингредиенты для приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи с помощью наставника	1	
		Не умеет подбирать доброкачественные основные продукты и вспомогательные ингредиенты для приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи	0	
		Правильно приготавливает блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи в соответствии с показателями качества без посторонней помощи	2	
		Правильно приготавливает блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи в соответствии с показателями качества с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно приготавливать блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи в соответствии с показателями качества	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Д 2.9. Приготовление блюд из яиц	Приготовление блюд из яиц	Правильно проверяет органолептическим способом годность яиц в соответствии с требованиями качества без посторонней помощи	2	
		Правильно проверяет органолептическим способом годность яиц в соответствии с требованиями качества с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно проверять органолептическим способом годность яиц в соответствии с требованиями качества	0	
		Правильно выполняет операции по приготовлению блюд из яиц, в соответствии с технологическим процессом без посторонней помощи	2	
		Правильно выполняет операции по приготовлению блюд из яиц, в соответствии с технологическим процессом с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно выполнять операции по приготовлению блюд из яиц в соответствии с технологическим процессом	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Д 2.10. Приготовление блюд из творога	Приготовление блюд из творога	Правильно проверяет органолептическим способом годность продуктов в соответствии с требованиями качества без посторонней помощи	2	
		Правильно проверяет органолептическим способом годность	1	

		продуктов в соответствии с требованиями качества с помощью наставника		
		Не умеет правильно проверять органолептическим способом годность продуктов в соответствии с требованиями качества	0	
		Правильно выполняет операции по приготовлению блюд из творога, в соответствии с технологическим процессом без посторонней помощи	2	
		Правильно выполняет операции по приготовлению блюд из творога, в соответствии с технологическим процессом с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно выполнять операции по приготовлению блюд из творога в соответствии с технологическим процессом	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Д 2.11. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	Правильно выполняет операции по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий, в соответствии с технологическим процессом без посторонней помощи	2	
		Правильно выполняет операции по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий, в соответствии с технологическим процессом с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно выполнять операции по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий в соответствии с технологическим процессом	0	
		Правильно выполняет условия и режим хранения при отпуске и порционировании блюд и гарниров из макаронных изделий без посторонней помощи	2	
		Правильно выполняет условия и режим хранения при отпуске и порционировании блюд и гарниров из макаронных изделий с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно выполнять условия и режим хранения при отпуске и порционировании блюд и гарниров из макаронных изделий	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Д 2.12. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами,	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы	Правильно выполняет операции по приготовлению мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы в соответствии с технологическим процессом без посторонней помощи	2	
		Правильно выполняет операции по приготовлению мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы в соответствии с технологическим процессом с	1	

		помощью наставника		
		Не умеет правильно выполнять операции по приготовлению мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы в соответствии с технологическим процессом	0	
		Правильно определяет и соблюдает температурный и временной режим для различных способов тепловой обработки без посторонней помощи	2	
		Правильно определяет и соблюдает температурный и временной режим для различных способов тепловой обработки с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно определять и соблюдать температурный и временной режим для различных способов тепловой обработки	0	
		Правильно определяет органолептическим методом степени готовности мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы без посторонней помощи	2	
		Правильно определяет органолептическим методом степени готовности мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно определять органолептическим методом степени готовности мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пицц	0	
		Правильно выполняет расчеты по определению количества продуктов для мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы без посторонней помощи	2	
		Правильно выполняет расчеты по определению количества продуктов для мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы с помощью наставника	1	
		Не умеет выполнять расчеты по определению количества продуктов для мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы	0	
Критерии оценки: 8 баллов - «отлично», 7-6 - «хорошо», 5-4 - «удовлетворительно»				
Д 2.13. Приготовление горячих напитков	Приготовление горячих напитков	Правильно выполняет расчеты по необходимому количеству продуктов для приготовления горячих напитков без посторонней помощи	2	
		Правильно выполняет расчеты по необходимому количеству продуктов для приготовления горячих напитков с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно выполнять расчеты по необходимому количеству продуктов для приготовления горячих напитков	0	

		Правильно готовит горячие напитки с соблюдением норм закладки без посторонней помощи	2	
		Правильно готовит горячие напитки с соблюдением норм закладки с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно готовить горячие напитки с соблюдением норм закладки	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Д 2.14. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов	Правильно проверяет органолептическим способом годность продуктов в соответствии с требованиями качества без посторонней помощи	2	
		Правильно проверяет органолептическим способом годность продуктов в соответствии с требованиями качества с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно проверять органолептическим способом годность продуктов в соответствии с требованиями качества	0	
		Правильно готовит и оформляет холодные и горячие сладкие блюда в соответствии с показателями качества без посторонней помощи	2	
		Правильно готовит и оформляет холодные и горячие сладкие блюда в соответствии с показателями качества с помощью наставника	1	
		Не умеет готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда в соответствии с показателями качества	0	
		Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»		
Д 2.15. Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд	Правильно подбирает доброкачественные основные продукты и вспомогательные ингредиенты без посторонней помощи	2	
		Правильно подбирает доброкачественные основные продукты и вспомогательные ингредиенты с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно подбирать доброкачественные основные продукты и вспомогательные ингредиенты	0	
		Правильно готовит и оформляет салаты, основные холодные закуски, холодные рыбные и мясные блюда в соответствии с показателями качества без посторонней помощи	2	
		Правильно готовит и оформляет салаты, основные холодные закуски, холодные рыбные и мясные блюда в соответствии с показателями качества с помощью наставника	1	
		Не умеет готовить и оформлять салаты, основные холодные закуски, холодные рыбные и мясные блюда в соответствии с показателями качества	0	

Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Д 2.16. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров	Правильно выполняет операции по подготовке продуктов для приготовления супов, бульонов и отваров без посторонней помощи	2	
		Правильно выполняет операции по подготовке продуктов для приготовления супов, бульонов и отваров с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно выполнять операции по подготовке продуктов для приготовления супов, бульонов и отваров	0	
		Правильно определяет необходимое количество продуктов для приготовления супов, бульонов и отваров без посторонней помощи	2	
		Правильно определяет необходимое количество продуктов для приготовления супов, бульонов и отваров с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно определять необходимое количество продуктов для приготовления супов, бульонов и отваров	0	
		Правильно выполняет операции по приготовлению супов, бульонов и отваров в соответствии с технологическим процессом без посторонней помощи	2	
		Правильно выполняет операции по приготовлению супов, бульонов и отваров в соответствии с технологическим процессом с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно выполнять операции по приготовлению супов, бульонов и отваров в соответствии с технологическим процессом	0	
		Правильно определяет и соблюдает температурный и временной режим для различных способов тепловой обработки без посторонней помощи	2	
		Правильно определяет и соблюдает температурный и временной режим для различных способов тепловой обработки с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно определять и соблюдать температурный и временной режим для различных способов тепловой обработки	0	
		Критерии оценки: 8 баллов - «отлично», 7-6 - «хорошо», 5-4 - «удовлетворительно»		
и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Правильно выполняет операции по подготовке продуктов для приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов без посторонней помощи	2	
		Правильно выполняет операции по	1	

	подготовке продуктов для приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов с помощью наставника		
	Не умеет правильно выполнять операции по подготовке продуктов для приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	0	
	Правильно определяет необходимое количество продуктов для приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов без посторонней помощи	2	
	Правильно определяет необходимое количество продуктов для приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов с помощью наставника	1	
	Не умеет правильно определять необходимое количество продуктов для приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	0	
	Правильно выполняет операции по приготовлению холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов в соответствии с технологическим процессом без посторонней помощи	2	
	Правильно выполняет операции по приготовлению холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов в соответствии с технологическим процессом с помощью наставника	1	
	Не умеет правильно выполнять операции по приготовлению холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов в соответствии с технологическим процессом	0	
	Правильно определяет и соблюдает температурный и временной режим для различных способов тепловой обработки без посторонней помощи	2	
	Правильно определяет и соблюдает температурный и временной режим для различных способов тепловой обработки с помощью наставника	1	
	Не умеет правильно определять и соблюдать температурный и временной режим для различных способов тепловой обработки	0	
Критерии оценки: 8 баллов - «отлично», 7-6 - «хорошо», 5-4 - «удовлетворительно»			
Критерии оценки: 100 баллов - «отлично», 98-96- «хорошо», 95-94 - «удовлетворительно»			

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики:

В результате прохождения учебной практики обучающийся (*освоил, не освоил*) виды профессиональной деятельности по профессиональному учебному циклу: **П.01 Технология приготовления блюд**, (*умеет, не умеет*)

Дата «___»_____20...г

Подпись руководителя практики

_____ / _____

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
П.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД**

по профессии

16675 Повар

Профессионального обучения

Форма обучения очная

РАЗРАБОТЧИКИ

Должность	Фамилия, инициалы	Подпись
Преподаватель	Назарова Т.В.	
Руководитель практики по УП.01	Назарова Т.В.	

Адаптированная рабочая программа (далее РП) производственной практики (далее ПП) разработана на основе профессионального стандарта по профессии «**Повар**» № 557 (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015г. № 610н) в соответствии с учебным планом по профессии 16675 Повар, согласно требованиям квалификационных характеристик по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих (ОК 016-94) и тарифных разрядов (Выпуск № 51 ЕТКС, утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30), в соответствие с запросом работодателей предприятий общественного питания.

Организация-разработчик: Филиал ГБОУ СПО «Пермский агропромышленный техникум», в п. Ильинский

Рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК по укрупненной группе специальностей 19.00.00 по направлению «Промышленная экология и биотехнологии»

Протокол №1 от «30» августа 2021г

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (вида профессиональной деятельности)	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом по профессии 16675 Повар основного вида профессиональной деятельности (ОВПД): Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) по профессии Повар. Опыт работы не требуется.

1.3. Цели и задачи учебного профессионального цикла – требования к результатам освоения

Целью производственной практики является подготовка учащихся к самостоятельной высокопроизводительной работе по осваиваемой профессии «Повар», а также совершенствование знаний и практических умений, полученных учащимся в процессе учебной практики, освоения производственных навыков и умений, новых технологий.

Задачами производственной практики являются закрепление практического материала и формирования навыков практических работ:

- адаптация учащихся к конкретным производственным условиям и к режиму работы;
- воспитание у учащихся сознательной трудовой и технологической дисциплины, ответственного отношения к труду, бережного отношения к оборудованию;
- закрепление и совершенствование профессиональных знаний и умений по профессии при соблюдении правил безопасности труда;
- накопление опыта самостоятельной работы по профессии;

- изучение нормативной, технической и технологической документации;
- освоение новых технологий;
- формирование умений согласовывать свой труд в коллективе;
- совершенствование навыков самоконтроля и взаимоконтроля;
- формирование основных профессионально-значимых качеств личности рабочего.

Требования к результатам освоения производственной практики

С целью овладения обобщенных трудовых функций (видом профессиональной деятельности): Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара студент в ходе освоения учебного профессионального цикла должен:

Выполнять трудовые функции:

- Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
- Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

уметь:

У 1.1 - Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У 1.2 - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания

У 1.3 - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию,

У 2.1 – Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара

У 2.2 - Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У 2.3 - Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

У 2.4 - Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У 2.5 - Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

У 2.6 - Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его

У 2.7 - Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

У 2.8 - Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

1.3. Количество часов на освоение производственной практики
всего: 468 часов

1.4. Формы проведения производственной практики

Производственная практика проводится в форме профессиональной работы студентов на рабочих местах по обработке сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд (овощной, рыбный, мясной цех; горячий цех – суповое и соусное отделение; холодный цех)

1.5. Место и время проведения производственной практики

В качестве баз производственной практики выбираются предприятия отвечающие следующим требованиям:

1. Соответствовать профилю подготовки студента и виду практики – предприятия общественного питания п. Ильинский, Ильинского городского округа и Пермского края.

2. Иметь соответствующее оборудование, инструменты и инвентарь:

- тепловое холодильное, механическое оборудование;
- немеханическое оборудование;

- весоизмерительное оборудование;
- инвентарь, посуда, столовые приборы.

**1.6. Рекомендуемое количество часов на освоение
производственной практики по П.01: 468 часов**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план

№ п/п	Виды работ	Всего часов
1	2	3
1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ТБ при использовании.	6
2	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	6
3	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара	18
4	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара	36
5	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара	18
6	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара	36
7	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара	18
8	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара	36
9	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара	42
10	Приготовление блюд из яиц по заданию повара	12
11	Приготовление блюд из творога по заданию повара	12
12	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара	12
13	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с	36

	фаршами, пиццы по заданию повара	
14	Приготовление горячих напитков по заданию повара	6
15	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара	18
16	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара	24
17	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара	60
18	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара	24
19	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара	6
20	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара	6
21	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации	6
22	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара	6
23	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара	6
24	Защита письменной работы	6
25	Выполнение практической (квалификационной) работы	6
26	Дифференцированный зачет	6
	ВСЕГО:	468

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики осуществляется в заготовочных и доготовочных цехах предприятий общественного питания.

- тепловое оборудование: электрические плиты с жарочным шкафом, конвекционная печь, микроволновая печь;
- холодильное оборудование: холодильный шкаф, холодильник;
- механическое оборудование: картофелеочистительная машина, машина для нарезки и протирания, мясорубка, тестомесильная машина;
- немеханическое оборудование: производственные столы, моечные ванны, стеллажи для посуды, раздача;
- весоизмерительное оборудование;
- посуда;
- инвентарь;
- столовые приборы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Профессиональный стандарт «Повар». Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н)
2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3. ГОСТы на продукты питания

Основные источники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. — М; ИЦ Академия, 2006. — 496с.

Дополнительные источники:

1. Андросов, В. П. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжакова, Л.И. Федорченко и др. – М.: Академия, 2006.- 96 с.
2. Анфимова, Н.А. Кулинария [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова.- М.: Академия, 2008.- 352 с.
3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учеб. для нач. проф. образования / В.П. Золин.- М.: Академия, 2009.-362с.
4. Качурина, Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. Образования/ Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. — М.: ИЦ Академия, 2007. — 160с.
5. Клеман Б.П. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Б.П. Клеман, М.Н. Лебедева. — 3-е изд., стереотип.- М.: ИЦ Академия, 2006. — 175с.
6. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина. – М.: Академия, 2006.- 192

7. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии [Текст]: учеб. для нач. проф. образования. / З.П. Матюхина. -2-е изд., стер.- М.: Академия, 2009.- 184с.
8. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов [Текст]: учеб. для нач. проф. образования. / З.П. Матюхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2008.- 304 с.
9. Перетятко Т. И. Основы калькуляции и учета в общественном питании [Текст]: учебно-практическое пособие. / Т.И. Перетятко. - 2-е изд. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К*», 2008.-232с.
10. Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ И.И. Потапова. — М.: ИЦ Академия, 2007. - 144с.
11. Рубина, Е.А. Санитария и гигиена питания/ Рубина Е.А. — М.: ИЦ Академия, 2008. - 288 с.
12. Семеряжко, Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. Образования / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина. — М.: ИЦ Академия, 2008. -192с.
13. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров.- М.: «Академия», 2014
14. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб. для нач. проф. образования. / В.В. Усов. - М.: ПрофОбрИздат, 2007.- 416с.

Ресурсы ЭБС («ЮРАЙТ», «ЛАНЬ»):

Учебно-методическая документация:

1. Методические указания по выполнению отчета по практике
2. Задание по практике
3. Дневник производственной практики по учебному профессиональному циклу
4. Контрольно - оценочное средство (далее КОС) по П.01. Технология приготовления блюд (экзамен квалификационный)

Информационно-методический уголок:

- инструкция по технике безопасности;
- инструкция по пожарной безопасности;
- график консультаций;
- график отработок пропущенных занятий практик;
- вопросы к итоговой аттестации по производственной практике;
- список обязательной и дополнительной литературы и др.

3.6. Особые условия организации образовательного процесса

Программа производственной практики рассчитана на 468 часов – 13 недель.

С целью обеспечения дифференцированного подхода для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья следует учитывать индивидуальные психофизические особенности при организации учебного процесса и контроля знаний:

- Используется индивидуальный подход при оценивании деятельности понятное обучающемуся.

- На занятиях применяются различные методы: Практический метод – выполнение упражнений, заданий, формирующих профессиональные умения и навыки.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Обучение по учебному профессиональному циклу и руководство практикой обеспечивает преподаватель высшей квалификационной категории, сведения об образовании - высшее

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО УЧЕБНОГО ЦИКЛА (видов профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные ТД)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Д 1.1. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	- Подготовка своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания - Определение и подбор необходимой посуды, инвентаря	Текущий контроль в форме: - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;
Д 1.2. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания	- Уборка рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Текущий контроль в форме: - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;
Д 1.3. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания	- Определение исправности оборудования, инструментов, инвентаря, весоизмерительных приборов - Создание условий по пользованию весоизмерительным, тепловым, механическим оборудованием	Текущий контроль в форме: - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;
Д 1.4. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или	- Определение необходимого температурного режима хранения продуктов	Текущий контроль в форме: - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;
Д 2.1. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	- Определение органолептическим способом качества пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов - Выполнение операций по подготовке пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Текущий контроль в форме: - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике; - устных ответов; - решение ситуационных задач;
Д 2.2. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов	- Выполнение операций по подготовке овощей и грибов - Обработка овощей и грибов в соответствии с показателями качества, с применением последовательного технологического процесса (согласно нормативно-технической документации), с заданным временем; с правилами техники безопасности;	Текущий контроль в форме: - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике; - устных ответов; - решение ситуационных задач;

<p>Д 2.3. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Проверять органолептическим способом годность рыбного сырья в соответствии с требованиями качества - Производить обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов с применением последовательного технологического процесса (согласно нормативно-технической документации); с заданным временем; с правилами техники безопасности; нормой выхода полуфабриката; с температурным режимом - Приготавливать рыбную котлетную массу и полуфабрикаты из нее - Производить обработку мяса, мясопродуктов и домашней птицы и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы - Приготавливать рубленую и котлетную массу и полуфабрикаты из нее. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике; - устных ответов; - решение ситуационных задач;
<p>Д 2.4. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Проверять органолептическим способом годность гастрономических продуктов в соответствии с требованиями качества - Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями - Проводить бракераж готовых блюд. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике; - устных ответов; - решение ситуационных задач;
<p>Д 2.5. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение операций по приготовлению блюд из овощей, бобовых и кукурузы, в соответствии с показателями качества (с сохранением консистенции, цвета, вкуса и запаха); с применением последовательного технологического процесса (согласно нормативно-технической документации, сборником рецептов, СанПиНом); с заданным временем; с правилами техники безопасности; нормой выхода блюда; с температурным режимом; - Соблюдение температурного и временного режима для различных способов тепловой обработки - Проведение бракеража готовых блюд из овощей, бобовых и кукурузы 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике; - устных ответов; - решение ситуационных задач;
<p>Д 2.6. Приготовление каш и гарниров из круп</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение операций по приготовлению каш и гарниров из круп в соответствии с технологическим процессом. - Соблюдение температурного и временного режима для различных способов тепловой обработки. - Выполнение условий и режима хранения при отпуске и порционировании блюд из каш и гарниров из круп. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике; - устных ответов; - решение ситуационных задач;
<p>Д 2.7. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подбирать доброкачественные основные продукты и вспомогательные ингредиенты для приготовления блюд из рыбы 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка

	<ul style="list-style-type: none"> - Приготавливать рыбные блюда в соответствии с показателями качества (с сохранением консистенции, цвета, вкуса и запаха); - с применением последовательного технологического процесса (согласно нормативно-технической документации, сборником рецептов, СанПиНом); с заданным временем; с правилами техники безопасности; нормой выхода блюда; с температурным режимом; - Проводить бракераж готовых рыбных блюд. 	<p><i>практической деятельности при выполнении работ по учебной практике;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - устных ответов; - решение ситуационных задач;
Д 2.8. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи	<ul style="list-style-type: none"> - Подбирать доброкачественные основные продукты и вспомогательные ингредиенты для приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи - Приготавливать блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи в соответствии с показателями качества (с сохранением консистенции, цвета, вкуса и запаха); с применением последовательного технологического процесса (согласно нормативно-технической документации, сборником рецептов, СанПиНом); с заданным временем; с правилами техники безопасности; нормой выхода блюда; с температурным режимом - Проводить бракераж готовых мясных блюд и блюд из птицы 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике; - устных ответов; - решение ситуационных задач;
Д 2.9. Приготовление блюд из яиц	<ul style="list-style-type: none"> - Проверять органолептическим способом годность яиц в соответствии с требованиями качества - Выполнение операций по приготовлению блюд из яиц в соответствии с показателями качества (с сохранением консистенции, цвета, вкуса и запаха); с применением последовательного технологического процесса (согласно нормативно-технической документации, сборником рецептов, СанПиНом); с заданным временем; с правилами техники безопасности; нормой выхода блюда; с температурным режимом - Проводить бракераж блюд из яиц 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике; - устных ответов; - решение ситуационных задач;
Д 2.10. Приготовление блюд из творога	<ul style="list-style-type: none"> - Проверять органолептическим способом годность продуктов в соответствии с требованиями качества - Выполнение операций по приготовлению блюд из творога в соответствии с технологическим процессом - Определение и соблюдение температурного и временного режима для различных способов тепловой обработки - Проводить бракераж блюд из творога 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике; - устных ответов; - решение ситуационных задач;
Д 2.11. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение операций по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий в соответствии с технологическим процессом - Определение и соблюдение температурного и 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической

	<p>временного режима для различных способов тепловой обработки</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проводить бракераж блюд и гарниров из макаронных изделий 	<p>деятельности при выполнении работ по учебной практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - устных ответов; - решение ситуационных задач;
<p>Д 2 12. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение операций по приготовлению мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы в соответствии с технологическим процессом - Определение и соблюдение температурного и временного режима для различных способов тепловой обработки - Определение органолептическим методом степени готовности мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы - Выполнение расчетов по необходимому количеству продуктов для мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы - Выполнение санитарных правил и правил личной гигиены при приготовлении и оформлении мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы - Проводить бракераж мучных блюд 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике; - устных ответов; - решение ситуационных задач;
<p>Д 2 13. Приготовление горячих напитков</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение расчетов по необходимому количеству продуктов для приготовления горячих напитков - Готовить горячие напитки с соблюдением норм закладки, требований безопасности (согласно нормативно-технической документации, сборником рецептур, СанПиНом) - Проводить бракераж горячих напитков 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике; - устных ответов; - решение ситуационных задач;
<p>Д 2.14. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Проверять органолептическим способом годность продуктов в соответствии с требованиями качества - Готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда в соответствии с показателями качества (с сохранением консистенции, цвета, вкуса и запаха); с применением последовательного технологического процесса (согласно нормативно-технической документации, сборником рецептур, СанПиНом); с заданным временем; с правилами техники безопасности; нормой выхода блюда; с температурным режимом - Проводить бракераж готовых блюд 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике; - устных ответов; - решение ситуационных задач;
<p>Д 2.15. Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подбирать доброкачественные основные продукты и вспомогательные ингредиенты - Правильно производить обработку основных продуктов и вспомогательных ингредиентов - Готовить и оформлять салаты, основные холодные закуски, холодные рыбные и мясные блюда в соответствии с показателями качества (с сохранением консистенции, цвета, вкуса и запаха); с применением последовательного технологического процесса (согласно нормативно-технической документации, 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике; - устных ответов; - решение ситуационных задач;

	<p>сборником рецептов, СанПиНом); с заданным временем; с правилами техники безопасности; нормой выхода блюда; с температурным режимом - Проводить бракераж готовых блюд.</p>	
Д 2.16. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров	<p>- Выполнение операций по подготовке продуктов для приготовления супов, бульонов и отваров - Определение необходимого количества продуктов для приготовления супов, бульонов и отваров - Выполнение операций по приготовлению супов, бульонов и отваров в соответствии с технологическим процессом - Определение и соблюдение температурного и временного режима для различных способов тепловой обработки - Проводить бракераж готовых блюд</p>	<p>Текущий контроль в форме: - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике; - устных ответов; - решение ситуационных задач;</p>
Д 2.17. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	<p>- Выполнение операций по подготовке продуктов для приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов - Определение необходимого количества продуктов для приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов - Выполнение операций по приготовлению холодных и горячих соусов в соответствии с технологическим процессом. - Определение и соблюдение температурного и временного режима для различных способов тепловой обработки - Проводить бракераж готовых блюд</p>	<p>Текущий контроль в форме: - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по учебной практике; - устных ответов; - решение ситуационных задач; Промежуточный контроль: - зачет Итоговый контроль: квалификационный экзамен (проверочные работы)</p>

Филиал ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум»

в п. Ильинский

Аттестационный лист по производственной практике

обучающегося _____

ФИО

по профессии 16675 Повар

успешно прошел(а) производственную практику по **П.01. Технология приготовления блюд**, в ходе которой осваивались трудовые действия:

Д 1.1. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

Д 1.2. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания

- Д 1.3. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания
- Д 1.4. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
- Д 2.1. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Д 2.2. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов
- Д 2.3. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы
- Д 2.4. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями
- Д 2.5. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы
- Д 2.6. Приготовление каш и гарниров из круп
- Д 2.7. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря
- Д 2.8. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи
- Д 2.9. Приготовление блюд из яиц
- Д 2.10. Приготовление блюд из творога
- Д 2.11. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий
- Д 2.12. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы
- Д 2.13. Приготовление горячих напитков
- Д 2.14. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов
- Д 2.15. Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд
- Д 2.16. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров
- Д 2.17. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
- Д 2.18. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
- Д 2.19. Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
- Д 2.20. Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
- Д 2.21. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
- Д 2.22. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

в объеме 13 недель (468 часов)

Место прохождения практики:

Время проведения практики: с «....»..... по «....»..... 20....г.

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время учебной практики

ТД	Виды работ	Критерии	Кол-	Оценка
----	------------	----------	------	--------

			во баллов	
Д 1.1. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Правильно подготавливает свое рабочее место в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания без посторонней помощи	2	
		Правильно подготавливает свое рабочее место в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно подготавливать свое рабочее место в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	0	
		Правильно определяет и подбирает необходимую посуду, инвентарь, инструменты без посторонней помощи	2	
		Правильно определяет и подбирает необходимую посуду, инвентарь, инструменты с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно определять и подбирать необходимую посуду, инвентарь, инструменты	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Д 1.2. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания	Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания	Правильно соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания без посторонней помощи	2	
		Правильно соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания с помощью наставника	1	
		Не умеет соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	0	
		Правильно производит уборку рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания без посторонней помощи	2	
		Правильно производит уборку рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами	1	

		организации питания с помощью наставника			
		Не умеет правильно производить уборку рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами организации	0		
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»					
Д 1.3. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания	Правильно определяет исправность оборудования, инструментов, инвентаря, весоизмерительных приборов без посторонней помощи	2		
		Правильно определяет исправность оборудования, инструментов, инвентаря, весоизмерительных приборов с помощью наставника	1		
		Не умеет правильно определять исправность оборудования, инструментов, инвентаря, весоизмерительных приборов	0		
		Правильно пользуется весоизмерительным, тепловым, механическим оборудованием с соблюдением техники безопасности без посторонней помощи	Правильно пользуется весоизмерительным, тепловым, механическим оборудованием с соблюдением техники безопасности с помощью наставника	1	
			Не умеет правильно пользоваться весоизмерительным, тепловым, механическим оборудованием с соблюдением техники безопасности	0	
			Правильно пользуется весоизмерительным, тепловым, механическим оборудованием с соблюдением техники безопасности	2	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»					
продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и	Правильно упаковывает пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения без посторонней помощи	2		
		Правильно упаковывает пищевые продукты,	1		

	условиям хранения	используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения с помощью наставника		
		Не умеет правильно упаковывать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	0	
		Правильно определяет необходимый температурный режим хранения продуктов без посторонней помощи	2	
		Правильно определяет необходимый температурный режим хранения продуктов с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно определять необходимый температурный режим хранения продуктов	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Д 2.1. Подготовка а пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовле ния блюд, напитков и кулинарны х изделий	Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Правильно определяет органолептическим способом качество пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов без посторонней помощи	2	
		Правильно определяет органолептическим способом качество пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно определять органолептическим способом качество пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов	0	
		Правильно выполняет операции по подготовке пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий без посторонней помощи	2	
		Правильно выполняет операции по подготовке пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления	1	

		блюд, напитков и кулинарных изделий с помощью наставника		
		Не умеет выполнять операции по подготовке пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Д 2.2. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов	Правильно выполняет операции по подготовке овощей и грибов без посторонней помощи	2	
		Правильно выполняет операции по подготовке овощей и грибов с помощью наставника	1	
		Не умеет выполнять операции по подготовке овощей и грибов	0	
		Правильно обрабатывает и нарезает овощи и грибы без посторонней помощи	2	
		Правильно обрабатывает и нарезает овощи и грибы с помощью наставника	1	
		Не умеет обрабатывать и нарезать овощи и грибы	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Д 2.3. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	Правильно производит обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов без посторонней помощи	2	
		Правильно производит обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов с помощью наставника	1	
		Не умеет производить обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов	0	
		Правильно приготавливает рыбную котлетную массу и полуфабрикаты из нее без посторонней помощи	2	
		Правильно приготавливает рыбную котлетную массу и полуфабрикаты из нее с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно приготавливать рыбную котлетную массу и полуфабрикаты из нее	0	
		Правильно производит обработку мяса, мясопродуктов и домашней птицы и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы без посторонней помощи	2	
		Правильно производит обработку мяса, мясопродуктов и домашней птицы и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных	1	

		продуктов и домашней птицы с помощью наставника		
		Не умеет правильно производить обработку мяса, мясoproductов и домашней птицы и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	0	
		Правильно приготавливает рубленую и котлетную массу и полуфабрикаты из нее без посторонней помощи.	2	
		Правильно приготавливает рубленую и котлетную массу и полуфабрикаты из нее с помощью наставника	1	
		Не умеет приготавливать рубленую и котлетную массу и полуфабрикаты из нее	0	
Критерии оценки: 8 баллов - «отлично», 7-6 - «хорошо», 5-4 - «удовлетворительно»				
Д 2.4. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями	Правильно определяет органолептическим способом годность гастрономических продуктов в соответствии с требованиями качества без посторонней помощи	2	
		Правильно определяет органолептическим способом годность гастрономических продуктов в соответствии с требованиями качества с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно определять органолептическим способом годность гастрономических продуктов в соответствии с требованиями качества	0	
		Правильно готовит бутерброды и гастрономические продукты порциями без посторонней помощи	2	
		Правильно готовит бутерброды и гастрономические продукты порциями с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	0	
		Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»		
Д 2.5. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы	Правильно соблюдает температурный и временной режим для различных способов тепловой обработки без посторонней помощи	2	
		Правильно соблюдает температурный и временной режим для различных способов тепловой обработки с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно соблюдать температурный и временной режим для различных способов тепловой обработки	0	
		Правильно выполняет операции по приготовлению блюд из овощей, бобовых и кукурузы, в соответствии с показателями качества без посторонней помощи	2	
		Правильно выполняет операции по	1	

		приготовлению блюд из овощей, бобовых и кукурузы, в соответствии с показателями качества с помощью наставника		
		Не умеет правильно выполнять операции по приготовлению блюд из овощей, бобовых и кукурузы, в соответствии с показателями качества	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Д 2.6. Приготовление каш и гарниров из круп	Приготовление каш и гарниров из круп	Правильно выполняет операции по приготовлению каш и гарниров из круп в соответствии с технологическим процессом без посторонней помощи	2	
		Правильно выполняет операции по приготовлению каш и гарниров из круп в соответствии с технологическим процессом с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно выполнять операции по приготовлению каш и гарниров из круп в соответствии с технологическим процессом	0	
		Правильно выполняет условия и режим хранения при отпуске и порционировании блюд из каш и гарниров из круп без посторонней помощи	2	
		Правильно выполняет условия и режим хранения при отпуске и порционировании блюд из каш и гарниров из круп с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно выполнять условия и режим хранения при отпуске и порционировании блюд из каш и гарниров из круп	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Д 2.7. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	Правильно подбирает доброкачественные основные продукты и вспомогательные ингредиенты для приготовления блюд из рыбы без посторонней помощи	2	
		Правильно подбирает доброкачественные основные продукты и вспомогательные ингредиенты для приготовления блюд из рыбы с помощью наставника	1	
		Не умеет подбирать доброкачественные основные продукты и вспомогательные ингредиенты для приготовления блюд из рыбы	0	
		Правильно приготавливает, порционирует и оформляет рыбные блюда в соответствии с требованием качества без посторонней помощи	2	
		Правильно приготавливает, порционирует и оформляет рыбные блюда в соответствии с требованием качества с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно приготавливать, порционировать и оформлять рыбные	0	

		блюда в соответствии с требованием качества		
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Д 2.8. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи	Правильно подбирает доброкачественные основные продукты и вспомогательные ингредиенты для приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи без посторонней помощи	2	
		Правильно подбирает доброкачественные основные продукты и вспомогательные ингредиенты для приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи с помощью наставника	1	
		Не умеет подбирать доброкачественные основные продукты и вспомогательные ингредиенты для приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи	0	
		Правильно приготавливает блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи в соответствии с показателями качества без посторонней помощи	2	
		Правильно приготавливает блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи в соответствии с показателями качества с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно приготавливать блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи в соответствии с показателями качества	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Д 2.9. Приготовление блюд из яиц	Приготовление блюд из яиц	Правильно проверяет органолептическим способом годность яиц в соответствии с требованиями качества без посторонней помощи	2	
		Правильно проверяет органолептическим способом годность яиц в соответствии с требованиями качества с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно проверять органолептическим способом годность яиц в соответствии с требованиями качества	0	
		Правильно выполняет операции по приготовлению блюд из яиц, в соответствии с технологическим процессом без посторонней помощи	2	
		Правильно выполняет операции по приготовлению блюд из яиц, в соответствии с технологическим процессом с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно выполнять операции по приготовлению блюд из яиц в соответствии с технологическим процессом	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				

Д 2.10. Приготовление блюд из творога	Приготовление блюд из творога	Правильно проверяет органолептическим способом годность продуктов в соответствии с требованиями качества без посторонней помощи	2	
		Правильно проверяет органолептическим способом годность продуктов в соответствии с требованиями качества с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно проверять органолептическим способом годность продуктов в соответствии с требованиями качества	0	
		Правильно выполняет операции по приготовлению блюд из творога, в соответствии с технологическим процессом без посторонней помощи	2	
		Правильно выполняет операции по приготовлению блюд из творога, в соответствии с технологическим процессом с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно выполнять операции по приготовлению блюд из творога в соответствии с технологическим процессом	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Д 2.11. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	Правильно выполняет операции по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий, в соответствии с технологическим процессом без посторонней помощи	2	
		Правильно выполняет операции по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий, в соответствии с технологическим процессом с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно выполнять операции по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий в соответствии с технологическим процессом	0	
		Правильно выполняет условия и режим хранения при отпуске и порционировании блюд и гарниров из макаронных изделий без посторонней помощи	2	
		Правильно выполняет условия и режим хранения при отпуске и порционировании блюд и гарниров из макаронных изделий с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно выполнять условия и режим хранения при отпуске и порционировании блюд и гарниров из макаронных изделий	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Х блюд, выпеч ных издел	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из	Правильно выполняет операции по приготовлению мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы в соответствии с	2	

	теста с фаршами, пиццы	технологическим процессом без посторонней помощи		
		Правильно выполняет операции по приготовлению мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы в соответствии с технологическим процессом с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно выполнять операции по приготовлению мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы в соответствии с технологическим процессом	0	
		Правильно определяет и соблюдает температурный и временной режим для различных способов тепловой обработки без посторонней помощи	2	
		Правильно определяет и соблюдает температурный и временной режим для различных способов тепловой обработки с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно определять и соблюдать температурный и временной режим для различных способов тепловой обработки	0	
		Правильно определяет органолептическим методом степени готовности мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы без посторонней помощи	2	
		Правильно определяет органолептическим методом степени готовности мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно определять органолептическим методом степени готовности мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пицц	0	
		Правильно выполняет расчеты по определению количества продуктов для мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы без посторонней помощи	2	
		Правильно выполняет расчеты по определению количества продуктов для мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы с помощью наставника	1	
		Не умеет выполнять расчеты по определению количества продуктов для мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы	0	
		Критерии оценки: 8 баллов - «отлично», 7-6 - «хорошо», 5-4 - «удовлетворительно»		
Д.2.13. Приготовление горячих напитков	Приготовление горячих напитков	Правильно выполняет расчеты по необходимому количеству продуктов для приготовления горячих напитков без посторонней помощи	2	
		Правильно выполняет расчеты по необходимому количеству продуктов	1	

		для приготовления горячих напитков с помощью наставника		
		Не умеет правильно выполнять расчеты по необходимому количеству продуктов для приготовления горячих напитков	0	
		Правильно готовит горячие напитки с соблюдением норм закладки без посторонней помощи	2	
		Правильно готовит горячие напитки с соблюдением норм закладки с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно готовить горячие напитки с соблюдением норм закладки	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Д 2.14. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов	Правильно проверяет органолептическим способом годность продуктов в соответствии с требованиями качества без посторонней помощи	2	
		Правильно проверяет органолептическим способом годность продуктов в соответствии с требованиями качества с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно проверять органолептическим способом годность продуктов в соответствии с требованиями качества	0	
		Правильно готовит и оформляет холодные и горячие сладкие блюда в соответствии с показателями качества без посторонней помощи	2	
		Правильно готовит и оформляет холодные и горячие сладкие блюда в соответствии с показателями качества с помощью наставника	1	
		Не умеет готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда в соответствии с показателями качества	0	
		Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»		
Д 2.15. Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд	Правильно подбирает доброкачественные основные продукты и вспомогательные ингредиенты без посторонней помощи	2	
		Правильно подбирает доброкачественные основные продукты и вспомогательные ингредиенты с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно подбирать доброкачественные основные продукты и вспомогательные ингредиенты	0	
		Правильно готовит и оформляет салаты, основные холодные закуски, холодные рыбные и мясные блюда в соответствии с показателями качества без посторонней помощи	2	
		Правильно готовит и оформляет салаты, основные холодные закуски, холодные рыбные и мясные блюда в	1	

		соответствии с показателями качества с помощью наставника		
		Не умеет готовить и оформлять салаты, основные холодные закуски, холодные рыбные и мясные блюда в соответствии с показателями качества	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Д 2.16. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров	Правильно выполняет операции по подготовке продуктов для приготовления супов, бульонов и отваров без посторонней помощи	2	
		Правильно выполняет операции по подготовке продуктов для приготовления супов, бульонов и отваров с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно выполнять операции по подготовке продуктов для приготовления супов, бульонов и отваров	0	
		Правильно определяет необходимое количество продуктов для приготовления супов, бульонов и отваров без посторонней помощи	2	
		Правильно определяет необходимое количество продуктов для приготовления супов, бульонов и отваров с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно определять необходимое количество продуктов для приготовления супов, бульонов и отваров	0	
		Правильно выполняет операции по приготовлению супов, бульонов и отваров в соответствии с технологическим процессом без посторонней помощи	2	
		Правильно выполняет операции по приготовлению супов, бульонов и отваров в соответствии с технологическим процессом с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно выполнять операции по приготовлению супов, бульонов и отваров в соответствии с технологическим процессом	0	
		Правильно определяет и соблюдает температурный и временной режим для различных способов тепловой обработки без посторонней помощи	2	
		Правильно определяет и соблюдает температурный и временной режим для различных способов тепловой обработки с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно определять и соблюдать температурный и временной режим для различных способов тепловой обработки	0	
		Критерии оценки: 8 баллов - «отлично», 7-6 - «хорошо», 5-4 - «удовлетворительно»		
ц е л ь н	Приготовление	Правильно выполняет операции по	2	

холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	подготовке продуктов для приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов без посторонней помощи		
	Правильно выполняет операции по подготовке продуктов для приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов с помощью наставника	1	
	Не умеет правильно выполнять операции по подготовке продуктов для приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	0	
	Правильно определяет необходимое количество продуктов для приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов без посторонней помощи	2	
	Правильно определяет необходимое количество продуктов для приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов с помощью наставника	1	
	Не умеет правильно определять необходимое количество продуктов для приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	0	
	Правильно выполняет операции по приготовлению холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов в соответствии с технологическим процессом без посторонней помощи	2	
	Правильно выполняет операции по приготовлению холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов в соответствии с технологическим процессом с помощью наставника	1	
	Не умеет правильно выполнять операции по приготовлению холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов в соответствии с технологическим процессом	0	
	Правильно определяет и соблюдает температурный и временной режим для различных способов тепловой обработки без посторонней помощи	2	
	Правильно определяет и соблюдает температурный и временной режим для различных способов тепловой обработки с помощью наставника	1	
	Не умеет правильно определять и соблюдать температурный и временной режим для различных способов	0	

	тепловой обработки	
Критерии оценки: 8 баллов - «отлично», 7-6 - «хорошо», 5-4 - «удовлетворительно»		
Критерии оценки: 100 баллов - «отлично», 98-96- «хорошо», 95-94 - «удовлетворительно»		

Дата «__» _____ 20...г

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____ / _____

ФИО, должность

М. П.

Подпись руководителя практики от ГБПОУ «ПАПТ»:

_____ / _____ руководитель практики
(преподаватель)

ХАРАКТЕРИСТИКА

Студента (студентки) _____

Группа ПОВ-к-21

Профессия 16675 Повар

За время прохождения производственной практики (практики по профилю специальности _____ в _____

_____ *наименование предприятия*

с _____ по _____ 20...года

по П.01. Технология приготовления блюд

№ модуля, название модуля:

Осваивал(а) трудовые действия:

Д 1.1. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

- Д 1.2. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания
- Д 1.3. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания
- Д 1.4. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
- Д 2.1. Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Д 2.2. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов
- Д 2.3. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы
- Д 2.4. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями
- Д 2.5. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы
- Д 2.6. Приготовление каш и гарниров из круп
- Д 2.7. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря
- Д 2.8. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи
- Д 2.9. Приготовление блюд из яиц
- Д 2.10. Приготовление блюд из творога
- Д 2.11. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий
- Д 2.12. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы
- Д 2.13. Приготовление горячих напитков
- Д 2.14. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов
- Д 2.15. Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд
- Д 2.16. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров
- Д 2.17. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
- Д 2.18. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
- Д 2.19. Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
- Д 2.20. Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
- Д 2.21. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара

Д 2 22 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

Выполнил(а) работы согласно программе производственной практики на рабочих местах:

перечень рабочих мест

Знание технологического процесса:

Трудовая дисциплина, соблюдение охраны труда и безопасных приёмов работы:

Оценка _____
прописью

Рекомендуем присвоить квалификацию _____

Подпись руководителя практики

_____ / _____

ФИО, должность

«.....».....20....г.

МП

_____ / _____

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ УЧЕБНОМУ ЦИКЛУ
П.02. Технология приготовления кондитерских изделий**

по профессии
12901 Кондитер
Профессионального обучения
Форма обучения очная

РАЗРАБОТЧИКИ

Должность	Фамилия, инициалы	Подпись
Преподаватель	Назарова Т.В.	
Руководитель практики по УП.02.	Назарова Т.В.	

Адаптированная рабочая программа профессионального учебного цикла П.02 Технология приготовления кондитерских изделий по профессии 12901 Кондитер разработана на основе профессионального стандарта по профессии «**Кондитер**» № 549 (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015г. № 597н), согласно требованиям квалификационных характеристик по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих (ОК 016-94) и тарифных разрядов (Выпуск № 51 ЕТКС, утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30), в соответствии с учебным планом по профессии 12901 Кондитер.

Организация-разработчик: Филиал ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум» в п. Ильинский

Рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК по укрупненной группе специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Протокол № 1 от «31» августа 2022г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	НАИМЕНОВАНИЕ	СТР.
1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ программы	7
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ программы	8
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	17
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ	20

ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

профессиональный учебный цикл П.02. Технология приготовления кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа является частью основной программы профессионального обучения в соответствии с профессиональным стандартом № 549 (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015г. № 597н) по профессии **12901 Кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ОВПД): Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) по профессии Кондитер. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебного профессионального цикла – требования к результатам освоения

Основная цель вида профессиональной деятельности: Изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения программы должен:

уметь:

У 1.1. Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе

У 1.2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе

У 1.3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции

У 2.1. Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции

У 2.2. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции

У 2.3. Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции

У 2.4. Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию

У 2.5. Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции

У 2.6. Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции

У 2.7. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности

У 2.8. Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции

У 2.9. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

У 2.10. Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос

знать:

З 1.1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

З 1.2. Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции

З 1.3. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции

З 1.4. Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними

З 1.5. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

З 2.1. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

З 2.2. Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции

3 2.3. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения

3 2.4. Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции

3 2.5. Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям

3 2.6. Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества

3 2.7. Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции

3 2.8. Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями

3 2.9. Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции

3 2.10. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

всего – 522 часа

Учебной практики 288 часов

Производственной практики – 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результатом освоения программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера с выполнением трудовых функций:

1.1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

1.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

Код	Наименование результата обучения
Д 1.1	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
Д 1.2	Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера
Д 1.3	Проверка простого технологического оборудования, производственно инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера
Д 1.4	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
Д 2.1	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
Д 2.2	Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
Д 2.3	Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера
Д 2.4	Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера
Д 2.5	Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

П.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

3.1. Тематический план

Наименования тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение программы	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	
		всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов
1	2	3	4
Тема 1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	20	20	4

Тема 2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	502	502	136
Учебная практика , часов	288		
Производственная практика , часов	216		
Всего:		522	140

3.2. Содержание обучения по профессиональному учебному циклу П.02 Технология приготовления кондитерских изделий

Занятие № п/п	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	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Тема 1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места				
2/2	Тема 1.1. Организация рабочего места	Содержание Введение. Знакомство с профессиональным стандартом. Трудовые функции кондитера	2	1
2/4		Содержание Характеристика структуры кондитерского производства.	2	
2/6		Содержание Организация работы кондитерского цеха (помещения для разделки теста, выпечки изделий, изготовления отделочных полуфабрикатов).	2	
2/8		Содержание Организация рабочих мест кондитера	2	
2/10		Практическое занятие № 1 Знакомство с предприятием общественного питания	2	2
2/12	Тема 1.2. Оборудование и инвентарь	Содержание Машины для подготовки кондитерского сырья (размолочные для дробления орехов, растирания мака, кофе, измельчения сухарей)	2	
2/14		Содержание Просеивательные машины	2	
2/16		Содержание Тестомесильные машины.	2	
2/18		Содержание Тестораскаточные машины	2	

2/20		Содержание Взбивальные машины	2	
2/22		Содержание Шкафы жарочные и пекарные	2	
2/24		Практическое занятие № 2 Знакомство с устройством и принципом работы машин	2	2
2/26		Содержание Посуда и инвентарь для производства мучных кондитерских изделий	2	
Тема 2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции				
2/28	Тема 2.1. Подготовка кондитерского сырья к производству	Содержание Характеристика и подготовка основного кондитерского сырья к производству (мука, крахмал, сахар, мед)	2	1
2/30		Содержание Характеристика и подготовка основного кондитерского сырья к производству (молочные продукты, яйца, жировые продукты)	2	
2/32		Содержание Характеристика и подготовка дополнительного кондитерского сырья к производству (овощи, фрукты, крупы, мясные и рыбные продукты)	2	
2/34		Содержание Характеристика и подготовка дополнительного кондитерского сырья к производству (разрыхлители теста)	2	
2/36		Содержание Характеристика и подготовка дополнительного кондитерского сырья к производству (вкусовые и ароматические вещества, красители, пищевые добавки)	2	
2/38	Тема 2.2. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	Содержание Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Основные понятия: упек, припек, выход изделий.	2	1
2/40		Практическое занятие № 3 Решение задач	2	2
2/42		Содержание Фарши и начинки.	2	
2/44		Содержание Варенье, повидло, джем. Цедра и цукаты	2	

2/46		Содержание Понятие о цене. виды цен	2	
2/48		Содержание Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий	2	1
2/50		Содержание Расчет необходимого количества продуктов для изготовления кондитерских изделий	2	
2/52		Содержание Калькуляция розничных цен на кондитерские изделия	2	
2/54		Практическое занятие № 4 Расчет сырья и калькуляция	2	2
2/56	Тема 2.3. Замес теста и способы его разрыхления	Содержание Классификация теста, Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Способы разрыхления теста	2	1
2/58	Тема 2.4. Дрожжевое тесто и изделия из него	Содержание Сущность процессов, происходящих при выпечке теста	2	
2/60		Содержание Дрожжевое безопарное тесто.	2	
2/62		Содержание Дрожжевое опарное тесто.	2	
2/64		Содержание Дрожжевое опарное тесто с «отстдобкой», с замедленным и ускоренным процессом брожения. Недостатки теста, причины и способы исправления.	2	
2/66		Содержание Разделка и выпечка изделий.	2	
2/68		Содержание Отделка изделий после выпечки. Недостатки готовых изделий и их причины.	2	
2/70		Содержание Рецептуры, особенности приготовления изделий из безопарного теста (булочка школьная, сдоба «Лесной хоровод», булочка дорожная)	2	
2/72		Практическое занятие № 5 Расчет сырья и калькуляция	2	2
2/74		Содержание Рецептуры, особенности приготовления изделий из безопарного теста (печенье столбики, печенье овсяное, рогалик ореховый)	2	

2/76	Практическое занятие № 6 Расчет сырья и калькуляция	2	2
2/78	Содержание Рецептуры, особенности приготовления изделий из безопасного теста с начинками и фаршами (ватрушка, пирожки, пироги)	2	
2/80	Практическое занятие № 7 Расчет сырья и калькуляция	2	2
2/82	Содержание Рецептуры, особенности приготовления изделий из безопасного теста с начинками (пицца)	2	
2/84	Практическое занятие № 8 Расчет сырья на изделия из дрожжевого безопасного теста, составление технологических карт	2	2
2/86	Содержание Рецептуры, особенности приготовления изделий из опарного теста (булочка домашняя, плюшка, булочка «Российская», булочка «Бриош»)	2	
2/88	Практическое занятие № 9 Расчет сырья и калькуляция	2	2
2/90	Содержание Рецептуры, особенности приготовления изделий из опарного теста с начинками и фаршами (кулебяка, расстегаи, пирог «Невский», пирог «Лакомка»)	2	
2/92	Практическое занятие № 10 Расчет сырья и калькуляция	2	
2/94	Содержание Рецептуры, особенности приготовления изделий из опарного теста (кексы «Майский», «Здоровье», «Весенний»)	2	
2/96	Практическое занятие № 11 Расчет сырья и калькуляция	2	2
2/98	Содержание Рецептуры, особенности приготовления изделий из опарного теста (куличи, ромовая баба)	2	
2/100	Практическое занятие № 12 Расчет сырья на изделия из дрожжевого теста, составление технологических карт	2	2
2/102	Содержание Жареные изделия из дрожжевого теста (пончики, хворост).	2	

2/104		Содержание Жареные изделия из дрожжевого теста (блины, оладьи).	2	
2/106		Практическое занятие № 13 Расчет сырья на жареные изделия из дрожжевого теста, составление технологических карт	2	2
2/108		Содержание Дрожжевое слоёное тесто. Способы слоения теста. Недостатки изделий из слоеного теста.	2	
2/110		Содержание Изделия из дрожжевого слоёного теста (слойка с повидлом, булочка слоёная, слойка с марципаном, крученик).	2	
2/112		Практическое занятие № 14 Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении изделий из дрожжевого слоеного теста	2	2
2/114	Тема 2.5. Бездрожжевое тесто и изделия из него	Содержание Классификация бездрожжевого теста. Способы разрыхления. Требования к качеству. Недостатки при приготовлении блинчиков, причины возникновения и способы устранения.	2	1
2/116		Содержание Тесто для блинчиков и изделия из него (блинчики с различными фаршами, пирог блинчатый, пирожки блинчатые с различными фаршами).	2	
2/118		Содержание Лапша с медом, маком, восточная стружка	2	
2/120		Практическое занятие № 15 Составление схем приготовления теста. Составление алгоритма по приготовлению изделий. Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Расчет норм сырья.	2	2
2/122		Содержание Сдобное пресное тесто. Рецепттура, технология приготовления (печенье в ассортименте)	2	
2/124		Содержание Сдобное пресное тесто. Рецепттура, технология приготовления штучных изделий (сочни с творогом, чебуреки, хачапури, пирожки)	2	
2/126		Практическое занятие № 16 Составление схем приготовления теста. Составление алгоритма по приготовлению изделий. Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Расчет норм сырья.	2	2
2/128		Содержание Вафельное тесто и изделия из него. Недостатки, причины и способы их устранения.	2	

2/130	Практическое занятие № 17 Составление схем приготовления теста. Составление алгоритма по приготовлению изделий. Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Расчет норм сырья.	2	2
2/132	Содержание Пряничное тесто. Технология приготовления теста (сырцовый способ).	2	
2/134	Содержание Технология приготовления теста (заварной способ)	2	
2/136	Содержание Формование и выпечка. Недостатки, причины и способы их устранения.	2	
2/138	Содержание Ассортимент изделий из пряничного теста. Технология приготовления (пряники глазированные, медовые, батоны «Московские»). Требования к качеству.	2	
2/140	Практическое занятие № 18 Расчет сырья и калькуляция		
2/142	Содержание Ассортимент изделий из пряничного теста. Технология приготовления (коржики сахарные, молочные, коврижка медовая, коврижка с начинкой). Требования к качеству.	2	
2/144	Практическое занятие № 19 Составление схем приготовления теста. Составление алгоритма по приготовлению изделий. Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Расчет норм сырья.	2	2
2/146	Содержание Песочное тесто и изделия из него. Технология приготовления песочного теста, формование и выпечка. Требования к качеству. Виды и причины брака.	2	
2/148	Практическое занятие № 20 Составление схем приготовления теста. Составление алгоритма по приготовлению изделий. Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Расчет норм сырья.	2	2
2/150	Содержание Изделия из песочного теста (различные виды печенья),	2	
2/152	Практическое занятие № 21 Расчет сырья и калькуляция	2	2
2/154	Содержание Изделия из песочного теста (штучные – песочник с изюмом, полоска песочная с повидлом, рожок с маком).	2	
2/156	Практическое занятие № 22 Расчет сырья и калькуляция	2	2

2/158	Содержание Кексы из песочного теста. Ассортимент, технология приготовления.	2	
2/160	Практическое занятие № 23 Составление схем приготовления изделий. Составление алгоритма по приготовлению изделий. Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Расчет норм сырья.	2	2
2/162	Содержание Бисквитное тесто. Бисквит основной (с подогревом). Недостатки, причины и способы их устранения.	2	
2/164	Содержание Изделия из бисквитного теста (бисквит для рулета, «Прага», бисквит для пирога)	2	
2/168	Практическое занятие № 24 Расчет сырья и калькуляция	2	2
2/170	Содержание Бисквит холодный «Буше» и изделия из него. Недостатки, причины и способы их устранения.	2	
2/172	Практическое занятие № 25 Расчет сырья и калькуляция	2	2
2/174	Содержание Масляный бисквит и изделия из него. Недостатки, причины и способы их устранения.	2	
2/176	Практическое занятие № 26 Составление схем приготовления теста. Составление алгоритма по приготовлению изделий. Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Расчет норм сырья.	2	2
2/178	Содержание Заварное тесто. Характеристика, рецептура, технология приготовления, признаки готовности заварного теста.	2	
2/180	Содержание Способы формования и условия выпечки. Требования к качеству, виды и причины брака.	2	
2/182	Содержание Изделия из заварного теста (булочка со сливками, кольца воздушные, профитроли).	2	
2/184	Практическое занятие № 27 Расчет сырья и калькуляция	2	2

2/186		Содержание Слоеное пресное тесто. Приготовление.	2	
2/188		Содержание Разделка и выпечка. Требования к качеству, виды и причины брака.	2	
2/190		Содержание Изделия из слоеного теста (пирожки слоеные с фаршами, курник, кулебяка).	2	
2/192		Практическое занятие № 28 Расчет сырья и калькуляция	2	2
2/194		Содержание Изделия из слоеного теста (батончики с орехами, языки, «Ушки», рожки с повидлом)	2	
2/196		Практическое занятие № 29 Составление схем приготовления теста. Составление алгоритма по приготовлению изделий. Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией. Расчет норм сырья.	2	2
2/198		Содержание Воздушное тесто, воздушно-ореховое, миндальное тесто и изделия.	2	
2/200	Тема 2.6. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки	Содержание Сиропы, определение готовности сиропов. Рецептура и технология приготовления сиропов (сироп для промочки, кофейный, тираж, инвертный).	2	1
2/202		Содержание Жженка. Помада (основная, сахарная, шоколадная)	2	
2/204		Практическое занятие № 30 Составление алгоритма по приготовлению отделочных полуфабрикатов. Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией.	2	2
2/206		Содержание Классификация, характеристика кремов и технология приготовления сливочных кремов (сливочный основной, с какао-порошком, кофейный, сливочно-ореховый,)	2	
		Практическое занятие № 31 Расчет сырья и калькуляция	2	2
2/208		Содержание Сливочные кремы («Новый», фруктовый, «Шарлотт», «Гляссе»)	2	
2/210		Практическое занятие № 32 Расчет сырья и калькуляция	2	2

2/212	Содержание Белковые кремы, заварной. Крем из сливок. Крем «Птичье молоко».	2	
2/214	Практическое занятие № 33 Расчет сырья и калькуляция	2	2
2/216	Содержание Украшения из крема. Правила работы с корнетиком и кондитерским мешком. Обработка кондитерского мешка и трубочек.	2	
2/218	Содержание Технология приготовления желе для украшения изделий (в не застывшем виде, многослойное, мраморное, мозаичное).	2	
2/220	Практическое занятие № 34 Расчет сырья и калькуляция	2	2
2/222	Содержание Приготовление фруктовой рисовальной массы и украшений из нее.	2	
2/224	Содержание Глазурь сырцовая для украшения поверхности изделий, заварная для украшения изделий, шоколадная. Кандир и украшений из него.	2	
2/226	Практическое занятие № 35 Расчет сырья и калькуляция	2	2
2/228	Содержание Мастика сырцовая, молочная, сахарная заварная.	2	
2/230	Практическое занятие № 36 Расчет сырья и калькуляция	2	2
2/232	Содержание Украшения из и марципана (сырцовый, заварной).	2	
2/234	Содержание Посыпки, шоколад (бисквитная жареная крошка, песочная крупка, крошка из воздушного полуфабриката, слоеная крошка, сахарные посыпки, шоколадная крупка, нонпарель, шоколадная посыпка, ореховая посыпка).	2	
2/236	Содержание Карамель (наливная, атласная, пластичная) и ее использование.	2	
2/238	Практическое занятие № 37 Расчет сырья, необходимого для приготовления отделочных полуфабрикатов	2	2

2/240	Тема 2.7. Приготовление пирожных	Содержание Приготовление пирожных. Общие требования к пирожным и тортам. ОСТ 10-060-95. Классификация, этапы приготовления пирожных. Требования к качеству, хранению, транспортировке.	2	1
2/242		Содержание Ассортимент, характеристика, рецептура и технология приготовления пирожных. Бисквитные пирожные.	2	
2/244		Практическое занятие № 38 Оформление технологических карт приготовления пирожных. Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией.	2	2
2/246		Содержание Песочные пирожные (нарезное) в ассортименте	2	
2/248		Содержание Песочные пирожные (корзиночка) в ассортименте	2	
2/250		Практическое занятие № 39 Оформление технологических карт приготовления пирожных. Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией.	2	2
2/252		Содержание Слоеные пирожные обсыпные и с кремом.	2	
2/254		Практическое занятие № 40 Оформление технологических карт приготовления пирожных. Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией.	2	2
2/256		Содержание Заварные пирожные. Воздушные пирожные. Миндальные пирожные.	2	
2/258		Содержание Крошковые пирожные. Мелкие пирожные «Десертный набор»	2	
2/260		Практическое занятие № 41 Оформление технологических карт приготовления пирожных. Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией.	2	2
2/262		Тема 2.8. Приготовление тортов	Содержание Приготовление тортов. Классификация, стадии приготовления тортов. Требования к оформлению тортов. Требования к качеству, хранению и транспортировке.	2
2/264	Содержание Бисквитные торты.		2	

2/266		Практическое занятие № 42 Оформление технологических карт приготовления тортов. Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией.	2	2
2/268		Содержание Песочные торты.	2	
2/270		Практическое занятие № 43 Оформление технологических карт приготовления тортов. Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией.	2	2
2/272		Содержание Слоеные. Миндальные, воздушные, воздушно-ореховые торты.	2	
2/274		Практическое занятие № 44 Оформление технологических карт приготовления тортов. Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией.	2	2
2/276		Содержание Крошковые. Вафельные. Комбинированные.	2	
2/278		Практическое занятие № 45 Оформление технологических карт приготовления тортов. Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией.	2	2
2/280		Содержание Стандартизация и контроль качества продукции. Характеристика, цели и задачи стандартизации. Методы и задачи лабораторного контроля. Приемы испытаний сырья и готовых изделий. Отбор средних проб. Бракераж изделий.	2	
2/282	Тема 2.9. Изделия пониженной калорийности	Содержание Полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности (сиропы, помада, кремы)	2	1
2/284		Содержание Изделия пониженной калорийности из дрожжевого теста.	2	
2/286		Практическое занятие № 46 Расчет сырья и калькуляция	2	2
2/288		Содержание Изделия пониженной калорийности из бисквитного теста.	2	
2/300		Практическое занятие № 47 Расчет сырья и калькуляция	2	2
2/302		Содержание Изделия пониженной калорийности из песочного теста. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, реализации, транспортировки.	2	

2/304		Практическое занятие № 48 Оформление технологических карт. Расчет сырья.	2	2
2/306	Тема 2.10. Национальные кондитерские изделия	Содержание Национальные кондитерские изделия. Классификация, ассортимент. Рецептуры и технология приготовления. Восточные кондитерские изделия из дрожжевого теста.	2	1
2/308		Практическое занятие № 49 Оформление технологических карт. Расчет сырья.	2	2
2/310		Содержание Восточные кондитерские изделия из песочного теста.	2	
2/312		Практическое занятие № 50 Оформление технологических карт. Расчет сырья.	2	2
2/314		Содержание Восточные кондитерские изделия из слоеного теста.	2	
2/316		Практическое занятие № 51 Оформление технологических карт. Расчет сырья.	2	2
2/318		Содержание <i>Особенности приготовления изделий Пермской кухни</i>	2	
2/320		Содержание <i>Рецептуры, технология приготовления изделий из дрожжевого теста Пермской кухни.</i>	2	
2/322		Практическое занятие № 52 Оформление технологических карт. Расчет сырья.	2	2
2/324		Содержание <i>Рецептуры, технология приготовления изделий из сдобного теста Пермской кухни.</i>	2	
2/326		Практическое занятие № 53 Оформление технологических карт. Расчет сырья.	2	2
2/328		Содержание <i>Рецептуры, технология приготовления изделий из пресного теста Пермской кухни.</i>	2	
2/330		Практическое занятие № 54 Оформление технологических карт. Расчет сырья.	2	2
2/332		Содержание <i>Приготовление пирожных и тортов Пермской кухни.</i>	2	
2/334	Практическое занятие № 55 Оформление технологических карт. Расчет сырья.	2	2	

2/336		Содержание <i>Фирменные изделия Пермской кухни.</i>	2	
2/338		Практическое занятие № 56 Оформление технологических карт. Расчет сырья.	2	2
2/340		Содержание <i>Мучные кулинарные изделия Пермской кухни.</i>	2	
2/342		Практическое занятие № 57 Оформление технологических карт. Расчет сырья.	2	2
2/344	Тема 2.11. Фирменные кондитерские изделия	Содержание <i>Особенности изготовления фирменных кондитерских изделий.</i>	2	1
2/346		Содержание <i>Фирменные пирожные.</i>	2	
2/348		Практическое занятие № 58 Оформление технологических карт. Расчет сырья.	2	2
2/350		Содержание <i>Фирменные бисквитные торты.</i>	2	
2/352		Практическое занятие № 59 Оформление технологических карт. Расчет сырья.	2	2
2/354		Содержание <i>Фирменные песочные торты.</i>	2	
2/356		Практическое занятие № 60 Оформление технологических карт. Расчет сырья.	2	2
2/358		Содержание <i>Фирменные разные торты.</i>	2	
2/360		Практическое занятие № 61 <i>Составление алгоритма по приготовлению и оформление разных тортов и пирожных Работа с, нормативно-технической документацией.</i>	2	2
2/362		Тема 2.12. Комбинированные кондитерские изделия	Содержание <i>Особенности изготовления комбинированных тортов.</i>	2
2/364	Содержание <i>Комбинированные торты.</i>		2	
2/366	Практическое занятие № 62 Оформление технологических карт. Расчет сырья		2	

2/368	Содержание <i>Сложные пирожные.</i>	2	
2/370	Практическое занятие № 63 Оформление технологических карт. Расчет сырья	2	2
2/372	Содержание <i>Сложные торты.</i>	2	
2/374	Практическое занятие № 64 Оформление технологических карт. Расчет сырья	2	2
2/376	Содержание <i>Фигурные торты.</i>	2	
2/378	Практическое занятие № 65 Оформление технологических карт. Расчет сырья	2	2
2/380	Содержание <i>Детские торты.</i>	2	
2/382	Практическое занятие № 66 Оформление технологических карт. Расчет сырья	2	2
2/384	Содержание <i>Корпоративные торты.</i>	2	
2/386	Практическое занятие № 67 Оформление технологических карт. Расчет сырья	2	2
2/388	Содержание <i>Шоу-торты.</i>	2	
2/390	Практическое занятие № 68 Оформление технологических карт. Расчет сырья	2	2
2/392	Содержание <i>Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных</i>	2	
2/394	Практическое занятие № 69 Оформление технологических карт. Расчет сырья	2	2
2/396	Содержание <i>Правила отделки тортов и пирожных</i>	2	
2/398	Практическое занятие № 70 <i>Составление алгоритма по приготовлению и оформление разных тортов и пирожных Работа с, нормативно-технической документацией.</i>	2	2

2/400		<i>Дифференцированный зачет</i>	2	2
Тема 3. Рисование и лепка				
Тема 3.1. Основы рисования				
2/480	Тема 3.1.1. Техника рисования	Содержание <i>Рисунок – важнейшая область художественного творчества. Материалы для рисования. Практическое задание Рисование прямых линий. Деление прямых линий. Криволинейные очертания.</i>	2	1
2/482	Тема 3.1.2. Орнаменты	Содержание <i>Основные виды орнамента. Одномотивные и многомотивные узоры. Ленточный орнамент в кондитерском производстве (растительные мотивы). Сетчатый орнамент (украшения поверхности тортов и пирожных). Композиционно – замкнутый орнамент (декоративное украшение торта)</i> Практическое задание Составление эскиза орнамента. Упражнения по зарисовке элементов орнамента	2	
2/484	Тема 3.1.3. Понятие о цвете	Содержание <i>Классификация цветов (спектр). Тон, насыщенность, светлота. Материалы для работы в цвете. Техника работы акварелью и гуашью.</i> Практическое задание Работа по - «сырому». Контрастные и гармоничные цвета. Смешивание основных цветов. Насыщенность и цветовой тон.	2	
2/486	Тема 3.1.4. Основы рисования с натуры	Содержание <i>Основы закономерности изображения. Виды перспективы. Композиция рисунка. Практическое задание</i> Изображение квадрата и окружности в перспективе, железнодорожного полотна.	2	
2/488	Тема 3.1.5. Рисование геометрических тел	Содержание <i>Понятие о светотени (свет, блик, полутень, тень, рефлекс)</i> Практическое задание Рисование с натуры куба, шара, пирамиды со светотеневой моделировкой объема	2	
2/490	Тема 3.1.6. . Рисование предметов домашнего обихода	Содержание <i>Рисование с натуры предметов домашнего обихода – основные правила рисования в перспективе</i> Практическое задание Рисование с натуры предметов домашнего обихода: тарелка, чашка, ваза	2	
2/492	Тема 3.1.7. Рисование растений	Содержание <i>Основные правила рисования листьев, цветов, растений.</i> Практическое задание Рисование с натуры растений (листья дуба, рябины, клена, березы). Рисование цветка вместе со стеблем и листьями.	2	
2/494	Тема 3.1.8. Рисование фруктов, овощей	Содержание <i>Основные правила и особенности рисования фруктов и овощей</i> Практическое задание Рисование с натуры яблок, груш, апельсинов, винограда. Рисование с натуры огурца, помидор, картофеля, лука. Рисование натюрморта	2	

2/496	Тема 3.1.9. наброски и зарисовки птиц и животных	Содержание Основные правила и особенности рисования птиц и животных Практическое задание Наброски и зарисовки птиц, медведей, белок, зайцев, лисиц	2	
2/498	Тема 3.1.10. Рисование по мотивам русских сказок	Содержание Рисунки по мотивам русских народных сказок. Выбор сюжета. Практическое задание Рисование эскизов. Составление композиции. Работа в цвете.	2	
2/500	Тема 3.1.11. Художественное оформление тортов и пирожных	Содержание Композиция квадратного и круглого торта. Правила и особенности оформления тортов. Последовательность работы над рисунком пирожных и тортов. Практическое задание Рисование украшений для тортов и пирожных (подбор отделочных материалов по цвету, форме, размерам; монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей). Создание эскиза торта или пирожного.	2	
2/502	Тема 3.1.12. Рисование тортов и пирожных	Содержание Выразительные средства композиции (равновесие, контраст, ритм, симметрия, масштаб, пропорция, декоративность). Практическое задание Рисование пирожных. Рисование квадратного и круглого торта.	2	
2/504		Зачет по теме Основы рисования	2	2
Тема 3.2. Основы лепки				
2/506	Тема 3.2.1. Задачи лепки	Содержание Основные задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Знакомство с рельефом, его видами. Работа над эскизом рельефа (растительный орнамент). Практическое задание Подготовка материалов для лепки. Лепка растительного орнамента - трилистник	2	1
2/508	Тема 3.2.2. Лепка фруктов и овощей	Содержание Особенности лепки фруктов и овощей Практическое задание Лепка фруктов и овощей (гроздь винограда, яблоко, груша, морковь, огурец, помидор, грибы различных видов).	2	
2/510	Тема 3.2.3. Лепка цветов	Содержание Особенности лепки цветов Практическое задание Лепка с натуры цветов: розы, гвоздики, астры, тюльпаны, хризантемы.	2	
2/512	Тема 3.2.4. Лепка животных и птиц	Содержание Особенности лепки животных и птиц Практическое задание Лепка птиц и животных (заяц, медведь, лиса, синица, ворона).	2	
2/514	Тема 3.2.5. Макеты тортов и пирожных	Содержание Правила работы над макетом. Подготовка материалов для выполнения работы. Практическое задание Составление эскиза	2	
2/516		Практическое задание Самостоятельная работа по изготовлению макетов тортов и пирожных по собственным эскизам.	2	

2/518		<i>Практическое задание Самостоятельная работа по изготовлению макетов тортов и пирожных по собственным эскизам.</i>	2	
2/520		<i>Практическое задание Самостоятельная работа по изготовлению макетов тортов и пирожных по собственным эскизам.</i>	2	
2/522		<i>Зачет по теме Основы лепки</i>	2	2
Учебная практика Виды работ: - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять соответствие продуктов технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; - подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним; - приготавливать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом; -формовать и выпекать различные простые хлебобулочные изделия из дрожжевого теста; - приготавливать сдобное пресное и изделия из него; - приготавливать бисквитное и изделия из него; - приготавливать блинчатое тесто и изделия из него; - приготавливать заварное и изделия из него; - приготавливать слоеное тесто и изделия из него; - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - приготавливать печенье, пряники, коврижки; - приготавливать различные отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных; - украшать и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - оценивать качество готовых изделий.			288	
Производственная практика Выполнять работы в соответствии с перечнем и индивидуальным заданием.			216	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного профессионального цикла предполагает наличие учебного кабинета Технологии приготовления блюд и кондитерских изделий; Учебной кулинарной лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии приготовления блюд и кондитерских изделий:

- посадочные места по количеству обучающихся - 15;
- рабочее место преподавателя – 1;
- доска – 1;
- экран – 1.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор 1/1;
- акустическая система.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- тепловое оборудование: электрические плиты с жарочным шкафом, конвекционная печь, микроволновая печь;
- холодильное оборудование: холодильный шкаф, холодильник;
- механическое оборудование: мясорубка, тестомесильная и взбивальная машина, миксер;
- немеханическое оборудование: производственные столы, моечные ванны, стеллажи для посуды, раздача;
- весоизмерительное оборудование: весы электронные и циферблатные механические;
- посуда;
- инвентарь;
- столовые приборы.

Реализация программы предполагает обязательную производственную практику. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест должно обеспечивать выполнение всех видов учебных работ по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

5. Профессиональный стандарт «Кондитер» № 549 (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015г. № 597н)
6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7. ГОСТы на продукты питания
8. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия Зчасть / В.Т. Лапшина, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба – Москва «Хлебпродинформ». 2000г – 720с.
9. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. — М; ИЦ Академия, 2006. — 496с.
- 10.

Дополнительные источники:

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: ПрофобрИздат, 2002 – 304с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / В.П. Золин. 3-е изд., стер., - М.: Академия, 2005.-248с.

3. Качурина, Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. Образования/ Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. — М.: ИЦ Академия, 2007. — 160с.
Программно-методический комплекс по специальности «повар, кондитер» в модели «Саморазвитие человека» / Авт. сост. О.И. Кизянова, Е.Е. Мамаева, А.А. Свирепова, Н.И. Чудинова – Пермь: ПОИПКРО, 2005 – 124с.
4. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учеб. для нач. проф. образования. / З.П. Матюхина. -2-е изд., стер.- М.: Академия, 2009.- 184с.
5. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. для нач. проф. образования. / З.П. Матюхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2008.- 304 с.
6. Потапова И. И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / И. И. Потапова. - 2-е изд. М.: Издательский центр «Академия 2006.-160с.
7. Потапова И. И. Калькуляция и учет: учеб. пособие для нач. проф. образования / И. И. Потапова. - 2-е изд. М.: Издательский центр «Академия 2006.-144с.
8. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста учеб. пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжакова, Л.И. Потапова и др. – М.: Академия, 2006.- 112 с.
9. Производство пирожных и тортов / П.С. Мархель, Ю.Л. Гопенштейн, С.В. Смелов – М: «Пищевая промышленность», 1974 – 288с.
10. Семерячко, Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. Образования / Т.Г. Семерячко, М.Ю. Дерюгина. — М.: ИЦ Академия, 2008. -192с.
11. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова, - М: «Академия», 2014 – 112с.

12. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. для нач. проф. образования. / В.В. Усов. - М.: ПрофОбрИздат, 2007.- 416с.

ЭОР (электронно - образовательные ресурсы, диски, программы, электронные учебники, интернет – ресурсы и т.д.)

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер»: Первичная обработка и подготовка сырья. Тепловая обработка. Изделия из теста.

2. Мультимедийная программа «Русская кухня».

3. Электронные плакаты со схемами технологического оборудования предприятий общественного питания к учебнику Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 7-е изд., перераб. И доп. – М.: ИЦ Академия, 2008.

4. Мультимедийная программа «Справочник кулинара»

Интернет – ресурсы:

1. www.povarenok.ru

2. www.Cooking-book.ru

3. <http://www.millionmenu.ru/rus/recipes/collection/tdish115/>

4. <http://cooking.niv.ru/povar/eda/17/ovoschej/blyuda.htm>

5. http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_ovovej/Bljuda_iz_ovovej1.htm

6. <http://supercook.ru>

Программное обеспечение:

1. Комплект учебно-методической документации;

2. Методические указания для выполнения ЛПЗ

4. Комплект тестовых заданий по разделам.

5. Наглядные пособия (плакаты, схемы);

6. Компьютерное обеспечение (презентации).

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах. В процессе освоения профессионального учебного цикла используются активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов: деловые игры, индивидуальные и групповые проекты, анализ производственных ситуаций, и т.п. в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития трудовых приемов и действий обучающихся.

Учебная практика проводится в учебной лаборатории, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального учебного цикла. Учебную практику рекомендуется проводить малыми группами, что способствует повышению качества обучения и формированию трудовых приемов и действий.

Реализация программы предполагает обязательную производственную практику, которая проводится в предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствуют профилю цикла. При изучении цикла, с обучающимися проводятся индивидуальные и групповые консультации.

Освоение профессионального учебного цикла сопровождается системой оценивания, завершается аттестацией обучающихся с обязательным выполнением итоговой практической работы.

Освоению профессионального учебного цикла предшествует изучение дисциплин:

ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП.02. Основы физиологии питания

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП.05. Основы товароведения пищевых продуктов

ОП.06. Основы организации деятельности предприятий общественного питания

ОП.07. Охрана труда

4.4. Особые условия организации образовательного процесса

В учебном процессе, помимо лекций, широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий. В соответствии с методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) предусматривается использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: использование электронных образовательных ресурсов, групповых дискуссий, анализа производственных ситуаций в сочетании с теоретическим материалом.

Учебные занятия проводятся с учетом дозирования нагрузки и индивидуальных особенностей обучающихся. При изучении материала используются учебные презентации по темам программы, плакаты, раздаточный материал с текстом 16 шрифта, таблицами и схемами. При закреплении материала используются задания с многократным повторением, соответствующие профессиональной деятельности и жизненным ситуациям. На занятиях применяются словесные, наглядные и практические методы, более замедленный темп подачи материала.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	<p>Демонстрирует умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе • Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе • Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции 	Практическое занятие № 1 Тестовое задание
Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	<p>Демонстрирует умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции • Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции • Процеживать, просеивать, протирать, замешивать измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции • Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию • Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции • Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции • Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности • Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции • Производить расчеты с 	Практическое занятие № 2-35 Тестирование (для проверки знаний и умений) Защита отчёта по практике Практическая работа по профессиональному учебному циклу.

	<p>потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <ul style="list-style-type: none"> • Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос 	
--	---	--



Министерство образования и науки Пермского края
 Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
 «Пермский агропромышленный техникум» в п. Ильинский

АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
П.02. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
 по профессии
12901 Кондитер
 Профессионального обучения
 Форма обучения очная

РАЗРАБОТЧИКИ

Должность	Фамилия, инициалы	Подпись
Преподаватель	Назарова Т.В.	
Руководитель практики по УП.01	Назарова Т.В.	

Адаптированная рабочая программа (далее РП) учебной практики (далее УП) разработана на основе профессионального стандарта по профессии «Кондитер» № 549 (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015г. № 597н), согласно требованиям квалификационных характеристик по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих (ОК 016-94) и тарифных разрядов (Выпуск № 51 ЕТКС, утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30), в соответствии с учебным планом по профессии 12901 Кондитер.

Организация-разработчик: Филиал ГБОУ СПО «Пермский агропромышленный техникум», в п. Ильинский

Рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК по укрупненной группе специальностей 19.00.00 по направлению «Промышленная экология и биотехнологии»

Протокол №1 от «31» августа 2022г

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (вида профессиональной деятельности)	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом по профессии 12901 Кондитер основного вида профессиональной деятельности (ОВПД): Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания с выполнением трудовых функций:

1.1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

1.2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) по профессии Кондитер. Опыт работы не требуется.

1.4. Цели и задачи учебного профессионального цикла – требования к результатам освоения

Основная цель вида профессиональной деятельности: Изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения программы должен:

уметь:

У 1.1. Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе

У 1.2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе

У 1.3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции

- У 2.1. Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
- У 2.2. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
- У 2.3. Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
- У 2.4. Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию
- У 2.5. Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции
- У 2.6. Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
- У 2.7. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
- У 2.8. Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции
- У 2.9. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
- У 2.10. Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики по УП.02: 288 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план

№ п/п	Виды работ	Количество часов
1	Знакомство с работой кондитерского цеха, оборудованием, инструментами, инвентарем. Подготовка кондитерского сырья к производству. Органолептическая оценка качества сырья.	6
2	Приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него (булочка «Дорожная», сдоба «Лесной хоровод»)	6
3	Приготовление изделий из дрожжевого теста с фаршами, начинками (ватрушка, пирожки, расстегаи)	6
4	Приготовление изделий из дрожжевого теста с фаршами, начинками (кулебяка, пицца, пироги)	6
5	Приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него (булочки «Домашняя», «Роосийская»).	6
6	Приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него (сдоба «Выборгская», «Бриш»)	6
7	Приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него (кексы «Майский», «Здоровье», «Весенний»)	6
8	Приготовление жареных изделий (пончики, хворост)	6
9	Приготовление блинного теста и теста для оладий (блины, оладьи).	6
10	Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста (слойка с повидлом, булочка слоёная, ватрушка венгерская).	6
11	Приготовление блинчатого теста и изделий из него (блинчики с различными фаршами, пирог блинчатый, пирожки блинчатые с различными фаршами).	6
12	Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него (сочник с творогом, хачапури, пирог).	6
13	Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него (печенье в ассортименте).	6
14	Приготовление вафельного теста и изделий из него	6

	(трубочка с начинкой).	
15	Приготовление пряничного теста и изделий из него (коржик молочный, пряники, коврижка с начинкой).	6
16	Приготовление песочного теста и изделий из него (печенье в ассортименте)	6
17	Приготовление песочного теста и изделий из него (кексы)	6
18	Приготовление бисквитного теста основным способом (с подогревом) и изделий из него (пирог бисквитный)	6
19	Приготовление бисквитного теста основным способом (с подогревом) и изделий из него (рулеты)	6
20	Приготовление бисквитного теста холодным способом «Буше»	6
21	Приготовление масляного бисквита (печенье в ассортименте)	6
22	Приготовление заварного теста и изделий из него (кольца заварные, булочка со сливками, профитроли).	6
23	Приготовление слоеного теста и изделий из него («языки», «ушки», «рогалик»).	6
24	Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов (сиропы, жженка, помада)	6
25	Приготовление сливочных кремов	6
26	Приготовление белковых кремов	6
27	Приготовление заварных кремов	6
28	Приготовление глазури	6
29	Приготовление желе	6
30	Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом	6
31	Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом	6
32	Приготовление бисквитных пирожных фруктово-желейных	6
33	Приготовление бисквитных пирожных «Буше»	6
34	Приготовление песочных пирожных с кремом	6
35	Приготовление песочных пирожных фруктово-желейных	6
36	Приготовление пирожных «Корзиночка» песочная	6
37	Приготовление слоеных пирожных «Трубочка» с кремом	6
38	Приготовление заварных пирожных «Трубочка» с кремом	6
39	Приготовление крошковых пирожных «Картошка» обсыпная	6
40	Приготовление бисквитных тортов	6

41	Приготовление песочных тортов	6
42	Приготовление слоеных тортов	6
43	Приготовление изделий пониженной калорийности с отварными овощами булочка «Розовая», «Алтайская», «Осенняя», молочная	6
44	Приготовление изделий пониженной калорийности с отварными овощами бисквит «Солнечный», «Ночка», «Свежесть»	6
45	Приготовление изделий пониженной калорийности с фруктами «Рулет яблочный», пирог «Праздничный», кекс «Осенний»	6
46	Приготовление национальных кондитерских изделий из сдобного теста	6
47	Приготовление национальных кондитерских изделий песочного теста	6
48	Дифференцированный зачет	6
Всего		288

2.2 Содержание программы учебной практики

№	Виды работ	Содержание работ	Объем часов	Коды трудовых действий	Формы и методы контроля
Тема 1. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места					
1	Тема 1.1. Организация рабочего места Подготовка кондитерского сырья к производству.	Знакомство с профессиональным стандартом по профессии «Кондитер», квалификационной характеристикой. Знакомство с работой кондитерского цеха, оборудованием, инструментами, инвентарем. Подготовка кондитерского сырья к производству. Органолептическая оценка качества сырья. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	6	Д 1.1-1.3.	Экскурсия на предприятие Практическая работа 1 Отчет
Тема 2. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции					
2	Тема 2.1. Дрожжевое тесто и изделия из него	Приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него (булочка «Дорожная», сдоба «Лесной хоровод»)	6	Д 1.1-1.3. Д 2.1-2.3.	Практическая работа 2
3		Приготовление изделий из дрожжевого теста с фаршами, начинками (ватрушка, пирожки, расстегаи)	6		Практическая работа 3
4		Приготовление изделий из дрожжевого теста с фаршами, начинками (кулебяка, пицца, пироги)	6		Практическая работа 4
5		Приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него (булочки «Домашняя», «Рооссийская»).	6		Практическая работа 5
6		Приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него (сдоба «Выборгская», «Бриош»)	6		Практическая работа 6
7		Приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него (кексы «Майский», «Здоровье», «Весенний»)	6		Практическая работа 7
8		Приготовление жареных изделий (пончики, хворост)	6		Практическая работа 8
9		Приготовление блинного теста и теста для оладий (блины, оладьи).	6		Практическая работа 9
10		Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста (слойка с повидлом, булочка слоёная, ватрушка венгерская).	6		Практическая работа 10
11		Тема 2.2. Бездрожжевое тесто и изделия из него	Приготовление блинчатого теста и изделий из него (блинчики с различными фаршами, пирог блинчатый, пирожки блинчатые с различными фаршами).		6
12	Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него (сочник с творогом, хачапури, пирог).		6	Практическая работа 12	
13	Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него		6	Практическая работа 13	

		(печенье в ассортименте).			
14		Приготовление вафельного теста и изделий из него (трубочка с начинкой).	6		Практическая работа 14
15		Приготовление пряничного теста и изделий из него (коржик молочный, пряники, коврижка с начинкой).	6		Практическая работа 15
16		Приготовление песочного теста и изделий из него (печенье в ассортименте)	6		Практическая работа 16
17		Приготовление песочного теста и изделий из него (кексы)	6		Практическая работа 17
18		Приготовление бисквитного теста основным способом (с подогревом) и изделий из него (пирог бисквитный)	6		Практическая работа 18
19		Приготовление бисквитного теста основным способом (с подогревом) и изделий из него (рулеты)	6		Практическая работа 19
20		Приготовление бисквитного теста холодным способом «Буше»	6		Практическая работа 20
21		Приготовление масляного бисквита (печенье в ассортименте)	6		Практическая работа 21
22		Приготовление заварного теста и изделий из него (кольца заварные, булочка со сливками, профитроли).	6		Практическая работа 22
23		Приготовление слоеного теста и изделий из него («языки», «ушки», «рогалик»).	6		Практическая работа 23
24	Тема 2.3. Отделочные полуфабрикаты и способы отделки	Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов (сиропы, жженка, помада)	6	Д 1.1-1.3. Д 2.1-2.3.	Практическая работа 24
25		Приготовление сливочных кремов	6		Практическая работа 25
26		Приготовление белковых кремов	6		Практическая работа 26
27		Приготовление заварных кремов	6		Практическая работа 27
28		Приготовление глазури	6		Практическая работа 28
29		Приготовление желе	6		Практическая работа 29
30	Тема 2.4. Приготовление пирожных	Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом	6	Д 1.1-1.3. Д 2.1-2.3, 2.5	Практическая работа 30
31		Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом	6		Практическая работа 31
32		Приготовление бисквитных пирожных фруктово-желейных	6		Практическая работа 32
33		Приготовление бисквитных пирожных «Буше»	6		Практическая работа 33
34		Приготовление песочных пирожных с кремом	6		Практическая работа 34
35		Приготовление песочных пирожных фруктово-желейных	6		Практическая работа 35
36		Приготовление пирожных «Корзиночка» песочная	6		Практическая работа 36
37		Приготовление слоеных пирожных «Трубочка» с кремом	6		Практическая работа 37
38		Приготовление заварных пирожных «Трубочка» с кремом	6		Практическая работа 38
39		Приготовление крошковых пирожных «Картошка» обсыпная	6		Практическая работа 39

40	Тема 2.5. Приготовление тортов	Приготовление бисквитных тортов	6		Практическая работа 40
41		Приготовление песочных тортов	6		Практическая работа 41
42		Приготовление слоеных тортов	6		Практическая работа 42
43	Тема 2.6. Изделия пониженной калорийности	Приготовление изделий пониженной калорийности с отварными овощами булочка «Розовая», «Алтайская», «Осенняя», молочная	6	Д 1.1-1.3. Д 2.1-2.3, 2.5	Практическая работа 43
44		Приготовление изделий пониженной калорийности с отварными овощами бисквит «Солнечный», «Ночка», «Свежесть»	6		Практическая работа 44
45		Приготовление изделий пониженной калорийности с фруктами «Рулет яблочный», пирог «Праздничный», кекс «Осенний»	6		Практическая работа 45
46	Тема 2.7. Национальные кондитерские изделия	Приготовление национальных кондитерских изделий из сдобного теста	6	Д 1.1-1.3. Д 2.1-2.3.	Практическая работа 46
47		Приготовление национальных кондитерских изделий из песочного теста	6		Практическая работа 47
48	Дифференцированный зачет	Отработка практических умений и навыков	6	Д 1.1-1.3. Д 2.1-2.3, 2.5	Практическая работа 48
	Итого		288		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (производственного обучения)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики осуществляется в учебном кулинарном цехе, оснащенное соответствующим оборудованием:

- тепловое оборудование: электрические плиты с жарочным шкафом, конвекционная печь, микроволновая печь, расстоечный шкаф;
- холодильное оборудование: холодильный шкаф, холодильник;
- механическое оборудование: тестомесильная машина, миксер;
- немеханическое оборудование: производственные столы, моечные ванны, стеллажи для посуды;
- весоизмерительное оборудование: весы электронные, механические циферблатные;
- посуда для приготовления и подачи: кастрюли, сковороды, мерная посуда;
- инвентарь: формы для бисквита, кексов, формочки для печенья, набор кондитерских насадок, мешков кондитерских, сита, кисточки, скалки;
- приборы: ножи, шпатели кондитерские, гребенки и др.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Профессиональный стандарт «Кондитер». Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н)
2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3. ГОСТы на продукты питания

Основные источники:

1. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия 3часть / В.Т. Лапшина, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба – Москва «Хлебпродинформ». 2000г – 720с.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. — М; ИЦ Академия, 2006. — 496с.

Дополнительные источники:

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: ПрофобрИздат, 2002 – 304с.
 2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / В.П. Золин. 3-е изд., стер., - М.: Академия, 2005.-248с.
 3. Качурина, Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. Образования/ Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. — М.: ИЦ Академия, 2007. — 160с.
- Программно-методический комплекс по специальности «повар, кондитер» в модели «Саморазвитие человека» / Авт. сост. О.И. Кизянова, Е.Е. Мамаева, А.А. Свирепова, Н.И. Чудинова – Пермь: ПОИПКРО, 2005 – 124с.
4. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учеб. для нач. проф. образования. / З.П. Матюхина. -2-е изд., стер.- М.: Академия, 2009.- 184с.
 5. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. для нач. проф. образования. / З.П. Матюхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2008.- 304 с.
 6. Потапова И. И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / И. И. Потапова. - 2-е изд. М.: Издательский центр «Академия 2006.-160с.

7. Потапова И. И. Калькуляция и учет: учеб. пособие для нач. проф. образования / И. И. Потапова. - 2-е изд. М.: Издательский центр «Академия» 2006.-144с.
8. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста учеб. пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжакова, Л.И. Потапова и др. – М.: Академия, 2006.- 112 с.
9. Производство пирожных и тортов / П.С. Мархель, Ю.Л. Гопенштейн, С.В. Смелов – М: «Пищевая промышленность», 1974 – 288с.
10. Семерячко, Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.Г. Семерячко, М.Ю. Дерюгина. — М.: ИЦ Академия, 2008. -192с.
11. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова, - М: «Академия», 2014 – 112с.
12. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. для нач. проф. образования. / В.В. Усов. - М.: ПрофОбрИздат, 2007.- 416с.

Ресурсы ЭБС («ЮРАЙТ», «ЛАНЬ»):

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://s-l-s.ru/>
6. <http://cheflab.org/>
7. <http://www.restoran.ru/>
8. <http://knigakulinara.ru/books/>

Учебно-методическая документация:

1. Методические указания по выполнению отчета по практике
2. Задание по практике

3. Дневник учебной практики по учебному профессиональному циклу
4. Контрольно - оценочное средство (далее КОС) по П.02. Технология приготовления кондитерских изделий (экзамен квалификационный)

Информационно-методический уголок:

- инструкция по технике безопасности;
- инструкция по пожарной безопасности;
- график консультаций;
- график отработок пропущенных занятий практик;
- вопросы к аттестации по учебной практике;
- список обязательной и дополнительной литературы и др.

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Программа учебной практики рассчитана на 288 часов.

Модуль изучается согласно учебному плану. Изучение теоретического материала происходит в кабинете технологии кулинарного производства.

Учебная практика проводится рассредоточено в лаборатории учебного кулинарного цеха. На учебной практике предполагается использование наглядных опор: применять схемы и таблицы, приближенные к жизни, реалистические иллюстрации, технологические карты, с опорой на субъективный опыт обучающегося. Используется практический метод – выполнение упражнений, заданий, формирующих профессиональные умения и навыки

С целью обеспечения дифференцированного подхода для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья следует учитывать индивидуальные психофизические особенности при организации учебного процесса и контроля знаний:

- Используется индивидуальный подход при оценивании деятельности понятное обучающемуся.
- Используются наглядные материалы: применяются схемы и таблицы.
- На занятиях применяются различные методы: беседа, объяснение.

Наглядный метод – показ, иллюстрация, наблюдение. Практический метод –

выполнение упражнений, заданий, формирующих профессиональные умения и навыки.

- Используется замедленный темп обучения; упрощенная структура знаний, умений и навыков в соответствии с психофизическими возможностями обучающегося.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Обучение по профессиональному учебному циклу и руководство практикой обеспечивает преподаватель высшей квалификационной категории и мастер производственного обучения соответствие занимаемой должности, сведения об образовании - высшее.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО УЧЕБНОГО ЦИКЛА (видов профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные ТД)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Д 1.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания - Определение и подбор необходимой посуды, инвентаря 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по производственной практике;
Д 1.2. Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера	<ul style="list-style-type: none"> - Уборка рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по производственной практике;
Д 1.3. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера	<ul style="list-style-type: none"> - Определение исправности оборудования, инструментов, инвентаря, весоизмерительных приборов - Создание условий по пользованию весоизмерительным, тепловым, механическим оборудованием 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по производственной практике;
Д 1.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера	<ul style="list-style-type: none"> - Определение необходимого температурного режима хранения продуктов - Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по производственной практике;
Д 2.1. Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	<ul style="list-style-type: none"> - Определение органолептическим способом качества кондитерского сырья - Выполнение операций по подготовке кондитерского сырья к производству - Приготовление и подготовка теста - Приготовление и подготовка начинки - Приготовление отделочных полуфабрикатов для кондитерской продукции 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по производственной практике;

Д 2.2. Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	<ul style="list-style-type: none"> - Изготовление изделий из дрожжевого теста - Изготовление изделий из бездрожжевого теста 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по производственной практике;
Д 2.3. Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	<ul style="list-style-type: none"> - Проверять органолептическим способом готовность кондитерской продукции 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по производственной практике;

Филиал ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум»

в п. Ильинский

Аттестационный лист по учебной практике

обучающегося _____

ФИО

по профессии 12901 Кондитер

успешно прошел(а) производственную практику по **П.02. Технология приготовления кондитерских изделий**, в ходе, которой осваивались трудовые действия:

Д 1.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

Д 1.2. Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера

Д 1.3. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера

Д 1.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых, в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера

Д 2.1. Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

Д 2.2. Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

Д 2.3. Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера

в объеме 288 часов.

Место прохождения практики: учебный кулинарный цех филиала ГБПОУ «ПАПТ», в п. Ильинский

Время проведения практики: с «.....»..... по «.....»..... 20....г.

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время учебной практики

ТД	Виды работ	Критерии	Кол-во баллов	Оценка
рабочего места в соответствии	Подготовка к работе	Правильно подготавливает к работе кондитерский цех и свое	2	

	кондитерского цеха и своего рабочего места	рабочее место без посторонней помощи		
		Правильно подготавливает к работе кондитерский цех и свое рабочее место с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно подготавливать к работе кондитерский цех и свое рабочее место	0	
		Правильно определяет и подбирает необходимую посуду, инвентарь, инструменты без посторонней помощи	2	
		Правильно определяет и подбирает необходимую посуду, инвентарь, инструменты с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно определять и подбирать необходимую посуду, инвентарь, инструменты	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Д 1.2. Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера	Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха	Правильно соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте работников кондитерского цеха без посторонней помощи	2	
		Правильно соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте работников кондитерского цеха с помощью наставника	1	
		Не умеет соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте работников кондитерского цеха	0	
		Правильно производит уборку рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания без посторонней помощи	2	
		Правильно производит уборку рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно производить уборку рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами организации	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
инвентаря, инструмента, весовизмер	Проверка простого технологического	Правильно определяет исправность оборудования, инструментов, инвентаря,	2	

	оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха	весоизмерительных приборов без посторонней помощи		
		Правильно определяет исправность оборудования, инструментов, инвентаря, весоизмерительных приборов с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно определять исправность оборудования, инструментов, инвентаря, весоизмерительных приборов	0	
		Правильно и безопасно использует технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции без посторонней помощи	2	
		Правильно и безопасно использует технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно пользоваться и безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Д 1.4. Упаковка готовой продукции и складирован ие пищевых продуктов, используемы х в приготовлен ии кондитерско й и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовлен ия, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов	Правильно упаковывает готовую продукцию, с учетом требований к безопасности без посторонней помощи	2	
		Правильно упаковывает готовую продукцию, с учетом требований к безопасности с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно упаковывать готовую продукцию, с учетом требований к безопасности	0	
		Правильно применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции без посторонней помощи	2	
		Правильно применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции с помощью	1	

		наставника		
		Не умеет применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Д 2.1. Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов	Правильно определяет органолептическим способом качество кондитерского сырья без посторонней помощи	2	
		Правильно определяет органолептическим способом качество кондитерского сырья с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно определять органолептическим способом качество кондитерского сырья	0	
		Правильно замешивает тесто, готовит начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции без посторонней помощи	2	
		Правильно замешивает тесто, готовит начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции с помощью наставника	1	
		Не умеет замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Д 2.2. Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	Изготовление кондитерской продукции	Правильно соблюдает правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции без посторонней помощи	2	
		Правильно соблюдает правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции с помощью наставника	1	
		Не умеет соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции	0	
		Правильно процеживает, просеивает, протирает, замешивает, измельчает, формует сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции без посторонней помощи	2	
		Правильно процеживает, просеивает, протирает, замешивает, измельчает, формует сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции с помощью наставника	1	
		Не умеет процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции	0	

		Правильно, аккуратно и экономно использует сырье в процессе производства кондитерской продукции без посторонней помощи	2	
		Правильно, аккуратно и экономно использует сырье в процессе производства кондитерской продукции с помощью наставника	1	
		Не умеет аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции	0	
Критерии оценки: 6 баллов - «отлично», 5-4 - «хорошо», 3-2 - «удовлетворительно»				
Д 2.3. Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	Презентация кондитерской продукции	Правильно порционирует (комплектует) кондитерскую продукцию без посторонней помощи	2	
		Правильно порционирует (комплектует) кондитерскую продукцию с помощью наставника	1	
		Не умеет порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию	0	
		Правильно реализует готовую кондитерскую продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции без посторонней помощи	2	
		Правильно реализует готовую кондитерскую продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции с помощью наставника	1	
		Не умеет реализовывать готовую кондитерскую продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Критерии оценки: 30 баллов - «отлично», 7-6 - «хорошо», 5-4 - «удовлетворительно»				

Дата «__» _____ 20...г

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____ / _____

ФИО, должность

М. П.

Подпись руководителя практики от ГБПОУ «ПАПТ»:

_____ / _____ руководитель практики
(преподаватель)

ХАРАКТЕРИСТИКА

Студента (студентки) _____
Группа ПОВ-к-21
Профессия 12901 Кондитер
За время прохождения учебной практики (производственное обучение)
Технология приготовления кондитерских изделий в _____

наименование предприятия

с _____ по _____ 20...года

по П.02. Технология приготовления кондитерских изделий

№ модуля, название модуля:

Осваивал(а) трудовые действия:

Д 1.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

Д 1.2. Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера

Д 1.3. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера

Д 1.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера

Д 2.1. Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

Д 2.2. Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

Д 2.3. Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера

Выполнил(а) работы согласно программе производственной практики на рабочих местах:

перечень рабочих мест

Знание технологического процесса:

Трудовая дисциплина, соблюдение охраны труда и безопасных приёмов работы:

Оценка _____
прописью

Рекомендуем присвоить квалификацию _____ разряда

Подпись руководителя практики _____ / _____
ФИО, должность

МП

«.....».....20....г.



Министерство образования и науки Пермского края
Филиал государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения
«Пермский агропромышленный техникум» в п. Ильинский

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
П.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ**

по профессии

12901 Кондитер
Профессионального обучения
Форма обучения очная

РАЗРАБОТЧИКИ

Должность	Фамилия, инициалы	Подпись
Преподаватель	Назарова Т.В.	
Руководитель практики по УП.01	Назарова Т.В.	

Адаптированная рабочая программа (далее РП) производственной практики (далее ПП) разработана на основе профессионального стандарта по профессии «Кондитер» № 597 (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015г. № 597н) в соответствии с учебным планом по профессии 12901 Кондитер согласно требованиям квалификационных характеристик по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих (ОК 016-94) и тарифных разрядов (Выпуск № 51 ЕТКС, утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30), в соответствие с запросом работодателей предприятий общественного питания.

Организация-разработчик: Филиал ГБОУ СПО «Пермский агропромышленный техникум», в п. Ильинский

Рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК по укрупненной группе специальностей 19.00.00 по направлению «Промышленная экология и биотехнологии»

Протокол №1 от «31» августа 2022г

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (вида профессиональной деятельности)	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом по профессии 12901 Кондитер основного вида профессиональной деятельности (ОВПД): Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания. Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) по профессии Кондитер. Опыт работы не требуется.

1.5. Цели и задачи учебного профессионального цикла – требования к результатам освоения

Целью производственной практики является подготовка учащихся к самостоятельной высокопроизводительной работе по осваиваемой профессии «Кондитер», а также совершенствование знаний и практических умений, полученных учащимся в процессе учебной практики, освоения производственных навыков и умений, новых технологий.

Задачами производственной практики являются закрепление практического материала и формирования навыков практических работ:

- адаптация учащихся к конкретным производственным условиям и к режиму работы;
- воспитание у учащихся сознательной трудовой и технологической дисциплины, ответственного отношения к труду, бережного отношения к оборудованию;
- закрепление и совершенствование профессиональных знаний и умений по профессии при соблюдении правил безопасности труда;
- накопление опыта самостоятельной работы по профессии;
- изучение нормативной, технической и технологической документации;
- освоение новых технологий;

- формирование умений согласовывать свой труд в коллективе;
- совершенствование навыков самоконтроля и взаимоконтроля;
- формирование основных профессионально-значимых качеств личности рабочего.

Требования к результатам освоения производственной практики

С целью овладения обобщенных трудовых функций (видом профессиональной деятельности): Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара студент в ходе освоения учебного профессионального цикла должен:

Выполнять трудовые функции:

- Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
- Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

уметь:

У 1.1 - Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе

У 1.2 - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе

У 1.3 - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции

У 2.1 – Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции

У 2.2 - Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции

У 2.3 - Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции

У 2.4 - Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию

У 2.5 - Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции

У 2.6 - Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции

У 2.7 - Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности

У 2.8 - Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции

У 2.9. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

У 2.10. Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос

1.3. Количество часов на освоение производственной практики

всего: 216 часов

1.4. Формы проведения производственной практики

Производственная практика проводится в форме профессиональной работы студентов на рабочих местах, по подготовке кондитерского сырья, приготовления полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий (горячий (или кондитерский) цех).

1.5. Место и время проведения производственной практики

В качестве баз производственной практики выбираются предприятия отвечающие следующим требованиям:

1. Соответствовать профилю подготовки студента и виду практики – предприятия общественного питания п. Ильинский, Ильинского городского округа и Пермского края.

2. Иметь соответствующее оборудование, инструменты и инвентарь:

- тепловое холодильное, механическое оборудование;
- немеханическое оборудование;

- весоизмерительное оборудование;
- инвентарь, посуда, столовые приборы.

**1.6. Рекомендуемое количество часов на освоение
производственной практики по П.02: 216 часов**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план

№ п/п	Виды работ	Всего часов
1	2	3
1	Организация рабочего места при работе в кондитерском цехе. Ознакомление с особенностями режима работы предприятия	6
2	Приготовления мелких штучных булочных изделий из дрожжевого безопарного теста	6
3	Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста с фаршами и начинками (выпеченные)	6
4	Приготовления мелких штучных булочных изделий из дрожжевого опарного теста	6
5	Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста с фаршами и начинками (выпеченные)	6
6	Приготовление жареных изделий из дрожжевого теста	6
7	Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста	6
8	Приготовление изделий из блинчатого теста	6
9	Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него	6
10	Приготовление изделий из вафельного теста	6
11	Приготовление пряничного теста и изделий из него	6
12	Приготовление песочного теста и изделий из него (печенье в ассортименте)	6
13	Приготовление песочного теста и изделий из него (кексы)	6
14	Приготовление бисквитного теста и изделий из него (основной бисквит с подогревом)	6
15	Приготовление бисквитного теста и изделий из него (бисквит «Буше» холодный способ)	6
16	Приготовление заварного теста и изделий из него	6
17	Приготовление слоеного пресного теста и изделий из него	6
18	Приготовление воздушного, воздушно-орехового и миндального теста и изделий	6
19	Приготовление отделочных полуфабрикатов (сиропы, жженка, помада, фруктовая начинка, желе)	6
20	Приготовление сливочных кремов	6
21	Приготовление белковых кремов	6
22	Приготовление заварных кремов	6
23	Приготовление глазури, мастики, посыпок	6
24	Приготовление бисквитных пирожных в ассортименте	6
25	Приготовление песочных пирожных в ассортименте	6
26	Приготовление слоеных пирожных в ассортименте	6

27	Приготовление заварных пирожных в ассортименте	6
28	Приготовление крошковых пирожных	6
29	Приготовление бисквитных тортов в ассортименте	6
30	Приготовление песочных тортов в ассортименте	6
31	Приготовление слоеных тортов в ассортименте	6
32	Приготовление пирожных и тортов пониженной калорийности	6
33	Приготовление национальных кондитерских изделий	6
34	Приготовление фирменных кондитерских изделий	6
35	Подготовка отчета по практике	6
36	Защита отчета по практике	6
	ВСЕГО:	216

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики осуществляется в кондитерском или горячем цехах предприятий общественного питания, оснащенные соответствующим оборудованием:

- тепловое оборудование: электрические плиты с жарочным шкафом, конвекционная печь, микроволновая печь, расстоечные камеры, пароконвектоматы;
- холодильное оборудование: холодильный шкаф, холодильник;
- механическое оборудование: тестомесильная, взбивальная, тестораскаточная машины, миксер;
- немеханическое оборудование: производственные столы, моечные ванны, стеллажи для посуды, раздача;
- весоизмерительное оборудование: весы электронные;
- посуда для приготовления и подачи;
- инвентарь;
- столовые приборы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Профессиональный стандарт «Кондитер». Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н)
2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3. ГОСТы на продукты питания

Основные источники:

1. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия 3часть / В.Т. Лапшина, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба – Москва «Хлебпродинформ». 2000г – 720с.

2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. — М; ИЦ Академия, 2006. — 496с.

Дополнительные источники:

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: ПрофобрИздат, 2002 – 304с.

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / В.П. Золин. 3-е изд., стер., - М.: Академия, 2005.-248с.

3. Качурина, Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. Образования/ Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. — М.: ИЦ Академия, 2007. — 160с.

Программно-методический комплекс по специальности «повар, кондитер» в модели «Саморазвитие человека» / Авт. сост. О.И. Кизянова, Е.Е. Мамаева, А.А. Свирепова, Н.И. Чудинова – Пермь: ПОИПКРО, 2005 – 124с.

4. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учеб. для нач. проф. образования. / З.П. Матюхина. -2-е изд., стер.- М.: Академия, 2009.- 184с.

5. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. для нач. проф. образования. / З.П. Матюхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2008.- 304 с.

6. Потапова И. И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / И. И. Потапова. - 2-е изд. М.: Издательский центр «Академия 2006.-160с.

7. Потапова И. И. Калькуляция и учет: учеб. пособие для нач. проф. образования / И. И. Потапова. - 2-е изд. М.: Издательский центр «Академия 2006.-144с.

8. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста учеб. пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжакова, Л.И. Потапова и др. – М.: Академия, 2006.- 112 с.
9. Производство пирожных и тортов / П.С. Мархель, Ю.Л. Гопенштейн, С.В. Смелов – М: «Пищевая промышленность», 1974 – 288с.
10. Семеряжко, Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. Образования / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина. — М.: ИЦ Академия, 2008. -192с.
11. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А Анфимова, - М: «Академия», 2014 – 112с.
12. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. для нач. проф. образования. / В.В. Усов. - М.: ПрофОбрИздат, 2007.- 416с.

Ресурсы ЭБС («ЮРАЙТ», «ЛАНЬ»):

Учебно-методическая документация:

1. Методические указания по выполнению отчета по практике
2. Задание по практике
3. Дневник производственной практики по учебному профессиональному циклу
4. Контрольно - оценочное средство (далее КОС) по П.02. Технология приготовления мучных кондитерских изделий (экзамен квалификационный)

Информационно-методический уголок:

- инструкция по технике безопасности;
- инструкция по пожарной безопасности;
- график консультаций;
- график отработок пропущенных занятий практик;
- вопросы к аттестации по производственной практике;

- список обязательной и дополнительной литературы и др.

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Программа производственной практики рассчитана на 216 часов – 6 недель.

С целью обеспечения дифференцированного подхода для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья следует учитывать индивидуальные психофизические особенности при организации учебного процесса и контроля знаний:

- Используется индивидуальный подход при оценивании деятельности понятное обучающемуся.

- На занятиях применяются различные методы: Практический метод – выполнение упражнений, заданий, формирующих профессиональные умения и навыки.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Обучение по учебному профессиональному циклу и руководство практикой обеспечивает преподаватель высшей квалификационной категории, сведения об образовании - высшее

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО УЧЕБНОГО ЦИКЛА (видов профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные ТД)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Д 1.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания - Определение и подбор необходимой посуды, инвентаря 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по производственной практике;
Д 1.2. Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера	<ul style="list-style-type: none"> - Уборка рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по производственной практике;
Д 1.3. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера	<ul style="list-style-type: none"> - Определение исправности оборудования, инструментов, инвентаря, весоизмерительных приборов - Создание условий по пользованию весоизмерительным, тепловым, механическим оборудованием 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по производственной практике;
Д 1.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера	<ul style="list-style-type: none"> - Определение необходимого температурного режима хранения продуктов - Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по производственной практике;
Д 2.1. Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	<ul style="list-style-type: none"> - Определение органолептическим способом качества кондитерского сырья - Выполнение операций по подготовке кондитерского сырья к производству - Приготовление и подготовка теста - Приготовление и подготовка начинки - Приготовление отделочных полуфабрикатов для кондитерской продукции 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по производственной практике;
Д 2.2. Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	<ul style="list-style-type: none"> - Изготовление изделий из дрожжевого теста - Изготовление изделий из бездрожжевого теста 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по производственной практике;
Д 2.3. Презентация	<ul style="list-style-type: none"> - Проверять органолептическим способом 	<p>Текущий контроль в</p>

кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	готовность кондитерской продукции	форме: - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по производственной практике;
Д 2.4. Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера	- Принимать и оформлять платежи за кондитерскую продукцию	Текущий контроль в форме: - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по производственной практике;
Д 2.5. Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера	- Выполнение операций по упаковке готовой кондитерской продукции - Соблюдение температурного и временного режима для хранения упакованной кондитерской продукции	Текущий контроль в форме: - Наблюдение, оценка практической деятельности при выполнении работ по производственной практике;

Филиал ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум»

в п. Ильинский

Аттестационный лист по производственной практике

обучающегося _____

ФИО

по профессии 12901 Кондитер

успешно прошел(а) производственную практику по **П.02. Технология приготовления мучных кондитерских изделий**, в ходе, которой осваивались трудовые действия:

Д 1.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

Д 1.2. Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера

Д 1.3. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера

Д 1.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых, в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или

оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и

условиям хранения, по заданию кондитера

Д 2.1. Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

Д 2.2. Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

Д 2.3. Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера

Д 2.4. Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера

Д 2.5. Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера

в объеме 6 недель (216 часов)

Место прохождения практики:

..... Время проведения практики:

с «.....»..... по «.....»..... 20....г.

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время учебной практики

ТД	Виды работ	Критерии	Кол-во баллов	Оценка
Работы его места в соответствии с	Подготовка к работе	Правильно подготавливает к работе кондитерский цех и свое	2	

	кондитерского цеха и своего рабочего места	рабочее место без посторонней помощи		
		Правильно подготавливает к работе кондитерский цех и свое рабочее место с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно подготавливать к работе кондитерский цех и свое рабочее место	0	
		Правильно определяет и подбирает необходимую посуду, инвентарь, инструменты без посторонней помощи	2	
		Правильно определяет и подбирает необходимую посуду, инвентарь, инструменты с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно определять и подбирать необходимую посуду, инвентарь, инструменты	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Д 1.2. Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера	Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха	Правильно соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте работников кондитерского цеха без посторонней помощи	2	
		Правильно соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте работников кондитерского цеха с помощью наставника	1	
		Не умеет соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте работников кондитерского цеха	0	
		Правильно производит уборку рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания без посторонней помощи	2	
		Правильно производит уборку рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно производить уборку рабочих мест в соответствии с	0	

		инструкциями и регламентами организации			
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»					
Д 1.3. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха	Правильно определяет исправность оборудования, инструментов, инвентаря, весоизмерительных приборов без посторонней помощи	2		
		Правильно определяет исправность оборудования, инструментов, инвентаря, весоизмерительных приборов с помощью наставника	1		
		Не умеет правильно определять исправность оборудования, инструментов, инвентаря, весоизмерительных приборов	0		
			Правильно и безопасно использует технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции без посторонней помощи	2	
			Правильно и безопасно использует технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции с помощью наставника	1	
			Не умеет правильно пользоваться и безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской продукции	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»					
Д 1.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов	Правильно упаковывает готовую продукцию, с учетом требований к безопасности без посторонней помощи	2		
		Правильно упаковывает готовую продукцию, с учетом требований к безопасности с помощью наставника	1		
		Не умеет правильно упаковывать готовую продукцию, с учетом требований к безопасности	0		
		Правильно применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции без посторонней	2		

к безопасност и и условиям хранения, по заданию кондитера		помощи		
		Правильно применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции с помощью наставника	1	
		Не умеет применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Д 2.1. Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов	Правильно определяет органолептическим способом качество кондитерского сырья без посторонней помощи	2	
		Правильно определяет органолептическим способом качество кондитерского сырья с помощью наставника	1	
		Не умеет правильно определять органолептическим способом качество кондитерского сырья	0	
		Правильно замешивает тесто, готовит начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции без посторонней помощи	2	
		Правильно замешивает тесто, готовит начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции с помощью наставника	1	
		Не умеет замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции	0	
Критерии оценки: 4 балла - «отлично», 3 - «хорошо», 2 - «удовлетворительно»				
Д 2.2. Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	Изготовление кондитерской продукции	Правильно соблюдает правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции без посторонней помощи	2	
		Правильно соблюдает правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции с помощью наставника	1	
		Не умеет соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции	0	
		Правильно процеживает, просеивает, протирает, замешивает, измельчает, формует сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции без посторонней помощи	2	

		Правильно процеживает, просеивает, протирает, замешивает, измельчает, формует сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции с помощью наставника	1	
		Не умеет процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции	0	
		Правильно, аккуратно и экономно использует сырье в процессе производства кондитерской продукции без посторонней помощи	2	
		Правильно, аккуратно и экономно использует сырье в процессе производства кондитерской продукции с помощью наставника	1	
		Не умеет аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской продукции	0	
Критерии оценки: 6 баллов - «отлично», 5-4 - «хорошо», 3-2 - «удовлетворительно»				
Д 2.3. Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера Д 2.4. Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера Д 2.5. Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера	Презентация, прием и оформление платежей за кондитерскую продукцию и упаковка готовой продукции на вынос	Правильно порционирует (комплектует) кондитерскую продукцию без посторонней помощи	2	
		Правильно порционирует (комплектует) кондитерскую продукцию с помощью наставника	1	
		Не умеет порционировать (комплектовать) кондитерскую продукцию	0	
		Правильно реализует готовую кондитерскую продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции без посторонней помощи	2	
		Правильно реализует готовую кондитерскую продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции с помощью наставника	1	
		Не умеет реализовывать готовую кондитерскую продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции	0	
		Правильно производит расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты без посторонней помощи	2	
		Правильно производит расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты с помощью наставника	1	
		Не умеет производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	0	

		Правильно, эстетично и безопасно упаковывает готовую кондитерскую продукцию на вынос без посторонней помощи	2	
		Правильно, эстетично и безопасно упаковывает готовую кондитерскую продукцию на вынос с помощью наставника	1	
		Не умеет эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую продукцию на вынос	0	
Критерии оценки: 8 баллов - «отлично», 7-6 - «хорошо», 5-4 - «удовлетворительно»				
Критерии оценки: 34 балла - «отлично», 7-6 - «хорошо», 5-4 - «удовлетворительно»				

Дата «___»_____20...г

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____ / _____

ФИО, должность

М. П.

Подпись руководителя практики от ГБПОУ «ПАПТ»:

_____ / _____ руководитель практики
(преподаватель)

ХАРАКТЕРИСТИКА

Студента

(студентки) _____

Группа ПОВ-к-21

Профессия 12901 Кондитер

За время прохождения производственной практики (практики по профилю специальности _____ В _____

наименование предприятия

с _____ по _____ 20...года

по П.02. Технология приготовления кондитерских изделий

№ модуля, название модуля:

Осваивал(а) трудовые действия:

Д 1.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

Д 1.2. Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера

Д 1.3. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера

Д 1.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или

оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и

условиям хранения, по заданию кондитера

Д 2.1. Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

Д 2.2. Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

Д 2.3. Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера

Д 2.4. Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера

Д 2.5. Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера

Выполнил(а) работы согласно программе производственной практики на рабочих местах:

перечень рабочих мест

Знание технологического процесса:

Трудовая дисциплина, соблюдение охраны труда и безопасных приёмов работы:

Оценка _____
прописью

Рекомендуем присвоить квалификацию _____

Подпись руководителя практики

_____ / _____

ФИО, должность

«.....».....20....г.

МП

_____ / _____



**Министерство образования и науки Пермского края
Филиал государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
«Пермский агропромышленный техникум» в п. Ильинский**

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

АРК.01 Социально – бытовая адаптация

профессионального обучения: профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер

Форма обучения очная

РАЗРАБОТЧИКИ

Должность	Фамилия, инициалы	Подпись
Преподаватель	Шаврина Е.В.	

2021

Программа предназначена для изучения дисциплины Социально – бытовая адаптация при реализации адаптированной программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования. В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов образовательных результатов, необходимых для качественного освоения программы подготовки специалистов начального звена по профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер

Организация-разработчик: Филиал ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум» в п. Ильинский

Рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК преподавателей укрупненной группы специальностей (далее УГС) 23.00.00 «Техника и технологии наземного транспорта», 35.00.00 «Сельское, лесное и рыбное хозяйство»

Протокол № 1, от 31 августа 2021г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АРК.01 СОЦИАЛЬНО – БЫТОВАЯ АДАПТАЦИЯ

1.1 Область применения программы

Программа предназначена для изучения дисциплины Социально – профессиональная адаптация при реализации адаптированной программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов образовательных результатов, необходимых для качественного освоения программы подготовки специалистов начального звена по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной профессиональной образовательной программы: АРК.01 Социально-бытовая адаптация входит в адаптационно-реабилитационный курс

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

Цель: содействие социализации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

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

- правила личной гигиены, предметы и средства личной гигиены;
- способы ухода за одеждой и обувью;
- правила подбора одежды и обуви;
- санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи;
- условия и сроки хранения продуктов;
- правила техники безопасности при работе с бытовыми приборами;
- требования к содержанию квартиры;
- причины возникновения распространенных заболеваний, профилактические меры;
- порядок вызова экстренной помощи;
- назначение страхового медицинского полиса, порядок его получения;

- альтернативы вредным привычкам.

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

- соблюдать правила личной гигиены;
- ухаживать за одеждой, обувью;
- выбирать одежду и обувь при покупке;
- соблюдать гигиену питания;
- пользоваться бытовыми приборами;
- производить расчет потребительской корзины;
- производить расчет стоимости ремонта квартиры
- планировать семейные отношения;
- пользоваться услугами страховой медицины;
- заботиться о здоровье

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 50 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
---------------------------	--------------------

Максимальная учебная нагрузка (всего)	50
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
Лекции	40
в т. ч. практические занятия	10
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	2 (из практических часов)

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины АРК.01.Социально – бытовая адаптация

№	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа(проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1. Гигиена человека				
2/2	Тема 1.1. Гигиена тела человека	Содержание учебного материала:	2	3
		Уход за волосами, за телом, руками, ногтями. Интимная гигиена. Маникюр и педикюр.		
2/4	Тема 1.2. Личная гигиена работников при трудовой деятельности	Содержание учебного материала:	2	3
		Правила личной гигиены на рабочем месте. Уход за спецодеждой.		
2/6	Тема 1.3. Анализ рынка средств личной гигиены	Содержание учебного материала:	2	3
		Средства для мытья волос (шампунь и кондиционер для различного типа волос). Средства по уходу за телом (гель для тела, лосьон для тела). Твердое и жидкое мыло. Средства для интимной гигиены.	1	
		Практическое занятие №1: Средства гигиены по уходу за жильем (положительные и отрицательные свойства	1	

		моющих и чистящих средств)		
Тема 2. Одежда и обувь				
2/8	Тема 2.1. Гардероб одежды, обуви и головных уборов разного назначения	Содержание учебного материала:	2	3
		Что такое гардероб. Женская одежда. Мужская одежда. Домашняя одежда. Мужская и женская обувь. Обувь для занятия спортом. Повседневная обувь. Уход за одеждой и обувью.	2	
2/10		Содержание учебного материала:	2	
		Виды ателье. Стоимость услуг в ателье. Химчистка вещи, которые подлежат уходу.	2	
2/12		Практическое занятие №2: Подготовить информацию: а) Подобрать пословицы и поговорки об одежде б) Из каких материалов делают обувь	2	
2/14	Тема 2.2. Дресс – код как элемент организационной системы	Содержание учебного материала:	2	3
		Понятие дресс – кода. Составляющие имиджа делового человека. Имидж деловой женщины. Имидж делового мужчины. Имидж руководителя.	2	
2/16		Практическое задание №3: Подготовить презентации: женская одежда, мужская одежда,	2	

		детская одежда		
2/18	Тема 2.3. Анализ рынка спецодежды	Содержание учебного материала:	2	3
		Понятие «спецодежда». Исторические факты. Спецодежда и профессия.	2	
2/20		Содержание учебного материала:	2	3
		Значение спецодежды в профессиональной деятельности. Многообразие спецодежды для строителей	2	
2/22		Практическое задание №4 Составить список профессий, работники которой носят спецодежду	2	
Тема 3. Здоровье человека				
2/24	Тема 3.1. Здоровье и рациональное питание. (Классификация продуктов питания)	Содержание учебного материала:	4	3
		Понятие «здоровье». Физическое и психическое здоровье. Классификация продуктов питания. Низкокалорийные и высококалорийные продукты. Содержание в продуктах углеводов, жиров, белков и витаминов.	2	
2/26		Содержание учебного материала:	2	3
		Санитарно-гигиенические требования к состоянию кухни	2	

		и приготовлению пищи.		
2/28		Содержание учебного материала:	2	
		Здоровое питание. Приемы пищи в течение суток. Вред и польза вегетарианства.	2	
2/30		Практическое задание № 5: 1. Составить свой рацион питания за день. 2. Подготовить презентацию на тему: «Цвет нас лечит и бодрит»	1 1	
2/32	Тема 3.2. Гигиена питания	Содержание учебного материала:	2	3
		Требования к состоянию кухни и приготовлению пищи. Обработка мяса, рыбы, овощей и фруктов. Требования к разделочным доскам, ножам. Сроки годности продуктов и приготовленных блюд.		
2/34	Тема 3.3. Правила пользования с бытовыми приборами на кухне	Содержание учебного материала:	2	3
		Бытовые приборы на кухне и их разновидность. Правила безопасности при работе с бытовыми приборами. Современные технологии приготовления и хранения продуктов и блюд.	1	
		Практическое задание №6: Подготовить презентацию: «Бытовые приборы на кухне»	1	
2/36	Тема 3.4.	Содержание учебного материала:	2	3

	Расчет потребительской корзины	Понятие «потребительская корзина». Состав потребительской корзины. Стоимость продуктов потребительской корзины в разных регионах России.	1	
		Практическое задание №7: Рассчитать стоимость потребительской корзины.	1	
Тема 4. Жилье и плата за услуги				
2/38	Тема 4.1. Содержание жилья и текущий ремонт	Содержание учебного материала:	2	3
		Виды оплаты жилищно – коммунальных услуг. Знакомство с видами квитанций за жилищно-коммунальные услуги.	2	
2/40		Содержание учебного материала:	2	
		Расчет стоимости содержания жилья в благоустроенном многоквартирном доме и частном секторе. Расчет стоимости ремонта квартиры.	2	
2/42		Практическое задание №8: Заполнение квитанции об оплате ЖКХ	2	
Тема 5. Медицина и профилактика здоровья				
2/44	Тема 5.1. Медицинские учреждения, платные медицинские услуги	Содержание учебного материала:	2	3
		Виды медицинских учреждений (муниципального, регионального, федерального уровня). Платные и бесплатные медицинские услуги.		

		Медицинский полис. Лист нетрудоспособности. Порядок вызова скорой помощи.		
2/46	Тема 5.2. Планирование семьи и репродуктивное здоровье	Содержание учебного материала:	2	3
		Понятие «семья». Виды семьи. Правовые акты в семейном законодательстве. Репродуктивное здоровье женщины и мужчины. Планирование семьи.	1	
		Практическое задание №9: Просмотр и обсуждение фильма «Здоровье – стратегический потенциал»	1	
2/48	Тема 5.3. Профилактика вредных привычек.	Содержание учебного материала:	2	
		Алкоголь, курение и наркотики. Влияние ПАВ на здоровье человека. Виды профилактики вредных привычек.	1	
		Практическое задание №10: Подготовить буклет по профилактике ПАВ.	1	
2/50	Зачет	Итоговый тест	2	3

3. Специальные условия реализации адаптированной рабочей программы дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Охрана труда».

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочее место преподавателя: 1.
2. Рабочие места обучающихся: 25.
3. Учебная документация:

Рабочая учебная программа;

4. Комплект плакатов (стендов) для оформления кабинета.
5. Презентации по темам курса.
6. Видеоролики с ЭБС.
7. Средства обучения для обучающихся:

9. Электронные учебники.

Технические средства обучения:

1. Компьютер, проектор, экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов.

1. МСЭ. Мероприятия социальной реабилитации в ИПР // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.invalidnost.com/forum/9-541-1>
2. Научная электронная библиотека «Киберленинка» // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/article/n/adaptatsiya-detey-s-ogranichennymi-vozmozhnostyami-kak-sotsiokulturnaya-problema>
3. Альманах Института коррекционной педагогики РАО // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://alldef.ru/ru/articles/almanah-14>

3.4 Особые условия организации образовательного процесса

С целью обеспечения дифференцированного подхода для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья следует учитывать индивидуальные психофизические особенности при организации учебного процесса и контроля знаний:

- Используется чередование видов деятельности; короткие четко сформулированные задания; текстовые задания, представленные в виде печатных таблиц или электронных носителях.

- Учебный материал осуществляется небольшими, логическими законченными дозами с опорой на наглядность.
- Используется индивидуальный подход при оценивании деятельности понятное обучающемуся.
- Используются наглядные материалы: применяются схемы и таблицы, раздаточный материал с текстом 16 шрифта
- На занятиях применяются различные методы: беседа, объяснение. Наглядный метод – показ, иллюстрация, наблюдение. Практический метод – выполнение упражнений, заданий, формирующих профессиональные умения и навыки.
- Используется замедленный темп обучения; упрощенная структура знаний, умений и навыков в соответствии с психофизическими возможностями обучающегося.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<p align="center">Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</p>	<p align="center">Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>	<p align="center">Критерии оценок (шкала оценок)</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • правила личной гигиены, предметы и средства личной гигиены; • способы ухода за одеждой и обувью; • правила подбора одежды и обуви; • санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи; • условия и сроки хранения продуктов; • правила техники безопасности при работе с бытовыми приборами; • требования к содержанию квартиры; • причины возникновения распространенных заболеваний, профилактические меры; • порядок вызова экстренной помощи; • назначение страхового медицинского полиса, порядок его получения; 	<p>Решение ситуационных задач;</p> <p>Деловые игры;</p> <p>Опрос, беседы;</p> <p>Моделирование ситуации;</p>	<p>90 ÷ 100 5 отлично 75 ÷ 89 4 хорошо 65 ÷ 74 3 уд овлетвор ительно менее 65 2 неудовле творител ьно</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдать правила личной гигиены; • ухаживать за одеждой, обувью; • выбирать одежду и обувь при покупке; • соблюдать гигиену питания; • пользоваться бытовыми приборами; • производить расчет потребительской корзины; • производить расчет стоимости ремонта квартиры • планировать семейные отношения; • пользоваться услугами страховой медицины; • заботиться о здоровье. 	<p>Развитие сюжета по заданной теме;</p> <p>Дидактические игры</p>	<p>90 ÷ 100 5 отлично 75 ÷ 89 4 хорошо 65 ÷ 74 3 удовлетв орительн о менее 65 2 неудовле творител ьно</p>



Министерство образования и науки Пермского края
Филиал государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
«Пермский агропромышленный техникум» в п. Ильинский

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

**АРК.02 Социально – профессиональная адаптация
16675 Повар, 12901 Кондитер**

РАЗРАБОТЧИКИ

Должность	Фамилия, инициалы	Подпись
Преподаватель	Жданова Е.В.	

Программа предназначена для изучения дисциплины Социально – профессиональная адаптация при реализации адаптированной программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования. В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов образовательных результатов, необходимых для качественного освоения программы подготовки специалистов начального звена по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер

Организация-разработчик: Филиал ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум» в п. Ильинский

Рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК преподавателей укрупненной группы «Промышленная экология и биотехнологии»

Протокол № 1 от «31» августа 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	11

3. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АРК.02 СОЦИАЛЬНО – ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ

1.1. Область применения программы

Программа предназначена для изучения дисциплины **Социально-профессиональная адаптация** в учреждениях профессионального образования, реализующих адаптированную программу профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Адаптационно-реабилитационный курс

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

Цель: Содействие социализации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, адаптации их в обществе и на будущем рабочем месте. Систематизация знаний о профессии.

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

- На основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;
- Анализировать информацию о вакансиях
- Планировать и составлять временную перспективу своего будущего;
- Успешно реализовать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, профессиональной среде;

Результаты освоения учебной дисциплины.

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы права» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Обучающийся должен **знать:**

- Современное состояние рынка труда, мир профессий;
- Методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации будущей профессиональной деятельности;
- Основные статьи Трудового Кодекса Российской Федерации;
- Виды адаптации;
- Особенности адаптации на рабочем месте.

1.4. Учебные занятия проводятся с учетом дозирования нагрузки и индивидуальных особенностей обучающихся. При изучении материала используются учебные презентации по темам программы, плакаты, раздаточный материал с текстом 16 шрифта, таблицами и схемами. При закреплении материала используются задания в виде таблиц с конкретным материалом, направленным на знания экологии в профессиональной деятельности. Проводится разбор ситуаций по загрязнению окружающей среды от строительного производства и способов утилизации отходов. На занятиях применяются словесные, наглядные и практические методы, более замедленный темп подачи материала. Чередуются теоретическая и практическая деятельность.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка студента – 50 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	50
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины АРК.02 Социально – профессиональная адаптация

	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
	Тема 1. Введение	Содержание учебного материала:	4	
1-1		Профессиональная мотивация выпускника	1	3
1-2		Современный рынок труда. Спрос и предложение (ТОСЭР)	1	3
2-4		<i>Практическое занятие №1.</i> Работа со СМИ, интернет ресурсами по изучению рынка труда.	2	3
	Тема 2. Технология эффективного трудоустройства	Содержание учебного материала:	10	
2-6		Этапы поиска работы	2	3
2-8		Трудоустройство через посредников на рынке труда	2	3
		<i>Самостоятельная работа № 1</i> кадровые агентства и их функции	2	
2-10		<i>Практическое занятие №2.</i> Изучение вакансий в СМИ, Интернет-ресурсах	2	3

2-12		Предварительные телефонные переговоры с потенциальным работодателем	2	3
		Самостоятельная работа № 2 Правила телефонных переговоров	2	
2-14		Практическое занятие № 3 Деловая игра «Телефонный звонок работодателю». Телефонные переговоры с потенциальным работодателем в модельной ситуации.	2	3
	Тема 3. Мое образование – моя карьера – мой успех. Самопрезентация.	Содержание учебного материала:	8	
2-16		Правила успеха при собеседовании.	2	3
		Самостоятельная работа № 3 Ошибки, допускаемые на собеседовании	2	
2-18		Составление резюме (моделирование ситуации).	2	3
2-20		Практическая работа № 4 Составление резюме	2	
2-22		Составление портфолио (моделирование ситуации).	2	3
	Тема 4. Правовое оформление на рабочем месте	Содержание учебного материала:	4	
2-24		Оформление документов – как важный этап трудоустройства.	2	3
2-26		Практическое занятие № 5. Оформление и заполнение документов (моделирование ситуаций).	2	3
	Тема 5. Адаптация персонала	Содержание учебного материала:	4	
2-28		Этапы процесса адаптации: слагаемые успеха в преодолении проблем и переход к стабильной работе	2	3
		Самостоятельная работа № 4 Направления адаптации: первичная, вторичная.	2	3
1-29		Факторы, влияющие на процесс адаптации	1	3
1-30		Понятие дезадаптации, условия	1	3
		Тема 6. Профессиональная адаптация – как условие специфики	Содержание учебного материала:	16
2-32	Процесс вхождения человека в профессию и гармонизация взаимодействий его с профессиональной средой. Внешние и внутренние обстоятельства.		2	3

2-34		Установление межличностных и деловых отношений с коллегами по работе.	2	3
2-36		Адаптация к требованиям производственной, трудовой дисциплины, организационным нормам, правилам	2	3
		Самостоятельная работа № 5 Виды адаптации (таблица)	2	
1-37		Формирование понимания собственной роли в общем производственном процессе.	1	3
1-38		Система заработной платы и социального обеспечения.	1	3
2-40		Система стимулов и мотивации.	2	3
2-42		Система наставничества - как элемент развития профессионала.	2	3
2-44		Практическое занятие № 6. «Календарь адаптации нового сотрудника» (сюжетно-ролевая игра).	2	3
2-46		Правила успешной адаптации на первом рабочем месте (деловая игра).	2	3
	Тема 7.	Содержание учебного материала:	2	
2-48	Профессиональная этика	Кодекс этики, корпоративный этикет	2	3
2-50	Зачет	Итоговый тест	2	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.1. Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: легко перемещаемые в пространстве столы, стулья, доска.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, мультимедийные средства обучения (компьютерные презентации, фильмы).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов:

1. Avito.ru, farpost.ru, Superjob.ru
2. Альманах Институт коррекционной педагогики РАО // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://alldef.ru/ru/articles/almanah-14>
3. Безбарьерная среда в образовании. Профорientационный портал для обучающихся // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://xn----jtbibbrldcnew.xn--p1ai/>
4. Резапкина Г.В. Методический кабинет профорientации // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://metodkabi.net.ru/>
5. Трудовой кодекс РФ // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.trudkodeks.ru/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <p>на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессии осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути в профессиональной деятельности;</p> <p>планировать и составлять временную перспективу своего будущего;</p> <p>успешно реализовать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, профессиональной среде;</p>	<p>Решение ситуационных задач;</p> <p>Деловые игры;</p> <p>Практические задания;</p> <p>Опрос, беседы;</p>
<p>Знания:</p> <p>современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;</p> <p>Методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации будущей профессиональной деятельности;</p> <p>Основные статьи Трудового Кодекса Российской Федерации</p>	<p>Моделирование ситуаций;</p> <p>Развитие сюжета по заданной теме;</p> <p>Дидактические игры</p>



Министерство образования и науки Пермского края
Филиал государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
«Пермский агропромышленный техникум» в п. Ильинский

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

АРК.03 Этика и психология общения
профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер

Профессионального обучения

Форма обучения очная

РАЗРАБОТЧИКИ

Должность	Фамилия, инициалы	Подпись
Преподаватель	Шаврина Е.В.	

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Охрана труда разработана на основе профессиональных стандартов по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер № 12н от 10.01.2017 и учебного плана по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер.

Организация-разработчик: Филиал ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум» в п. Ильинский

Рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК преподавателей
укрупненной группы «Промышленная экология и биотехнологии»
Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	12

4. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АРК.03 Этика и психология общения

1.2. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью основной адаптированной профессиональной образовательной программы по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер, разработана в соответствии с профессиональными стандартами по профессиям «Повар», «Кондитер».

1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы

АРК.03 Этика и психология общения входит в общепрофессиональный учебный цикл.

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

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

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности
- свободно общаться с людьми, выслушивать их, аргументировать свою точку зрения
- создавать атмосферу доброжелательности в процессе общения
- использовать приемы саморегуляции поведения, в процессе межличностного общения

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

- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения
- этические принципы общения
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины АРК.03 Этика и психология общения

	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
	Тема 1. Введение в дисциплину	Содержание учебного материала:	2	
1-2		Основные цели и задачи учебной дисциплины. Понятие этики и психологии. Житейская и научная психология. Понятие деловые отношения.	2	1
	Тема 2. Общие сведения об этической культуре	Содержание учебного материала:	2	
2-4		Понятия «этика», «мораль». Важнейшие категории этики. Моральные принципы и нормы –совесть, долг, честь, достоинство, скромность, благородство.	2	1
	Тема 3. Профессиональная этика	Содержание учебного материала:	4	
2-6		Понятие профессиональной этики. Профессиональные моральные нормы.	2	1
2-8		Практическая работа № 1 Выполнение творческих работ на тему «Профессиональная этика»	2	1
	Тема 4. Деловой этикет	Содержание учебного материала:	4	
2-10		Этикет, манеры, речевой этикет, волшебные слова.	2	1
2-12		Практическая работа № 2. Решение ситуаций на тему «Деловой этикет»	2	1
	Тема 5. Внешний облик человека	Содержание учебного материала:	2	
2-14		Культура внешности. Основные требования к внешнему виду в профессии. Правила элегантности.	2	1
	Тема 6. Культура телефонного общения	Содержание учебного материала:	6	
2-16		Культура телефонного общения.	2	1
2-18		Правила делового телефонного разговора.	2	1
2-20		Практическое занятие № 3. Выполнение тестирования и решение	2	1

		производственных задач на тему «Этикет дистанционного общения»		
2-22	Тема 7. Деловая беседа	Содержание учебного материала:	2	
		Этапы деловой беседы. Формы вопросов в процессе беседы. Приемы индивидуальной деловой беседы. Этика и культура поведения	2	1
2-24	Тема 8. Общение – основа человеческого бытия	Содержание учебного материала:	2	
		Понятие общения. Виды и функции общения. Приемы правильного слушания. Типы собеседников	2	1
	Тема 9. Роль восприятия в процессе общения/ Общение как взаимодействие	Содержание учебного материала:	6	
2-26		Психологические механизмы восприятия в межличностном и межгрупповом общении.	2	1
2-28		Интерактивная сторона общения, кооперация, конкуренция	2	1
2-30		<i>Практическое занятие № 4.</i> Ролевые игры (упражнения) на тему «Общение как взаимодействие»	2	1
	Тема 10. Успех делового общения	Содержание учебного материала:	6	
2-32		Приемы повышения эффективности общения (техники общения).	2	1
2-34		Психологические приемы убеждения и аргументации	2	1
2-36		<i>Практическое занятие № 5.</i> Деловая игра на тему «Собеседование при приеме на работу»	2	1
	Тема 11. Конфликт.	Содержание учебного материала:	4	
2-38		Понятие конфликта. Типы конфликта. Роль конфликтов в возникновении и развитии конфликта. Формула конфликта.	2	1
2-40		<i>Практическое занятие № 6.</i> Решение ситуационных задач на тему «Психология конфликта»	2	1
	Тема 12. Стратегия	Содержание учебного материала:	6	

2-42	поведения в конфликтных ситуациях.	Классификация конфликтов по способу разрешения (конструктивные и деструктивные).	2	1
		Стратегии и правила поведения в конфликтных ситуациях	2	1
		<i>Практическое занятие № 7</i> Тренинг на тему «Бесконфликтное общение»	2	
2-50	Зачет	Итоговый тест	2	

6. Специальные условия реализации рабочей программы дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета: легко перемещаемые в пространстве столы, стулья, доска.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, мультимедийные средства обучения (компьютерные презентации, фильмы).

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

1. Столяренко Л.Д.. Психология общения: учебное пособие – М.: Издательский центр «Феникс», 2017.
2. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
3. Шеламова Г.М. Культура делового общения при трудоустройстве: учеб.пособие / Г.М. Шеламова. – 3-е изд, стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016.
- 4.Шеламова Г.М. Психологии и этика профессиональной деятельности: учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
5. Щеламова Г.М.Этикет делового общения: учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2017

7. 3.3 Особые условия организации образовательного процесса

В учебном процессе, помимо лекций, широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий. В соответствии с методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) предусматривается использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: использование электронных образовательных ресурсов, групповых дискуссий, анализа производственных ситуаций в сочетании с теоретическим материалом.

Учебные занятия проводятся с учетом дозирования нагрузки и индивидуальных особенностей обучающихся. При изучении материала используются учебные презентации по темам программы, плакаты, раздаточный материал с текстом 16 шрифта, таблицами и схемами. При закреплении материала используются задания с многократным повторением, соответствующие профессиональной деятельности и жизненным ситуациям. На занятиях применяются словесные, наглядные и практические методы, более замедленный темп подачи материала, используется индивидуальный подход к обучающемуся.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Критерии оценок (шкала оценок)
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - свободно общаться с людьми, выслушивать их, аргументировать свою точку зрения; - создавать атмосферу доброжелательности в процессе общения; - использовать приемы саморегуляции поведения, в процессе межличностного общения 	<p>Решение ситуационных задач;</p> <p>Деловые игры;</p> <p>Практические задания;</p> <p>Опрос, беседы;</p> <p>Моделирование ситуаций;</p> <p>Развитие сюжета по заданной теме;</p>	<p>90 ÷ 100 5 отлично</p> <p>75 ÷ 89 4 хорошо</p> <p>65 ÷ 74 3</p> <p>удовлетворительно менее 65 2</p> <p>неудовлетворительно</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - этические принципы общения; - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов 	<p>Дидактические игры</p>	<p>90 ÷ 100 5 отлично</p> <p>75 ÷ 89 4 хорошо</p> <p>65 ÷ 74 3</p> <p>удовлетворительно менее 65 2</p> <p>неудовлетворительно</p> <p>90 ÷ 100 5 отлично</p> <p>75 ÷ 89 4 хорошо</p> <p>65 ÷ 74 3</p>

		удовлетворительно менее 65 2 неудовлетворительно
--	--	--

4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО

- материалы, обеспечивающие оценку качества освоения АОППО
- текущий контроль
- промежуточный контроль
- квалификационный экзамен

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

5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения

Обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели профессионального цикла и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года. Педагоги проходят не реже одного раза в 3 года курсы повышения квалификации по работе с лицами ОВЗ.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

При реализации Программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих (далее Программа): Образовательный процесс обеспечен учебно-методической документацией, учебными печатными и/или электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и каждому междисциплинарному курсу. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к библиотечному фонду. Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Для осуществления образовательного процесса в ОУ имеются:

Кабинеты:

- технологии кулинарного производства;
- технологии кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности
- охраны труда.
- Лаборатории:
- Учебный кулинарный цех.
- Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс: спортивный зал;

- Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

7. Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников.

В основу воспитательной деятельности филиала техникума положена, утвержденная педагогическим советом техникума концепция, рассматривающая воспитательную работу, включающую гражданское, патриотическое и правовое воспитание, духовно-нравственное и эстетическое, трудовое воспитание, как процесс систематического и целенаправленного воздействия на студента с целью формирования гармоничной, всесторонне развитой личности, подготовка студента к профессиональной и общественной деятельности. Реализация концепции осуществляется в рамках тесного сотрудничества со студенческой общественной организацией в техникуме, комитетом по молодежной политике Ильинского района, форума сельской молодежи Пермского края. Вопросы воспитательной работы ежегодно рассматриваются на педагогическом совете.

Положения концепции воспитательной деятельности в филиале техникума конкретизируются в планах воспитательной работы групп.

За организацию воспитательной работы отвечает руководитель данного направления, социальный педагог, психолог, преподаватель по физической культуре, преподаватель ОБЖ.

В филиале техникума существует и совершенствуется работа классных руководителей. Классные руководители (кураторы) работают во всех группах. Преподаватель-куратор прикрепляется к студенческой группе с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния административно-преподавательского состава на формирование личности будущих специалистов и квалифицированных рабочих. Традиционными стали совещания классных руководителей,

проходящие один раз в 2 месяца. На совещаниях рассматриваются наиболее актуальные проблемы воспитательной деятельности в условиях современного образовательного учреждения.

Классные руководители студенческих групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические вечера, научные конференции. Экскурсии, круглые столы, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности, поездки в театр и кино, посещение студентов в общежитиях. «Классный час» в студенческих группах проводится один раз в месяц. На этих часах обсуждаются различные темы, такие как: «Пропаганда здорового образа жизни», «Обсуждение экзаменационных сессий», «Профилактика употребления алкоголя, курения», «Культура поведения в общественных местах», «Организация досуга», «Подготовка к проведению различных мероприятий», «Самоуправление в студенческой среде» и многое другое.

Наши студенты уже второй год посещают выездное мероприятие «Форум сельской молодежи Прикамья» организованный Министерством сельского хозяйства Пермского края. Также проводились встречи студентов с руководителями ведущих сельскохозяйственных предприятий и предприятий социальных партнеров.

Ежегодно в филиале техникума проводится ряд социологических исследований, позволяющих, с одной стороны, выявить проблемы, имеющие место в области организации внеурочной деятельности студентов и воспитательной работы, а с другой определить наиболее эффективные пути и способы их решения. Ежегодно проводятся социологические исследования по условиям технического обеспечения, по качеству питания студентов, ЗОЖ и многое другое.

Важное место в деле воспитания отводится культурно-массовой и спортивной работе.

Культурно – массовая работа является основой внеучебной деятельности техникума. В филиале техникума имеется актовый зал на 99 мест, Спортивный зал оборудован для занятий разными видами спорта, есть тренажерный зал, уличная спортивная площадка для футбола и т.д. Данные объекты обеспечивают 80% вовлеченность студентов в различных сферах деятельности: в котором задействовано более 70 студентов, «Смотр-конкурс талантов», «День Российского студенчества» с двух дневной поездкой в филиал с. Бершеть студенческого актива, «Татьянин день», «День защитника отечества», «Международный женский день» и многое другое. Ежегодных мероприятиях: «День Здоровья», посвящение первокурсники, «Масленица», спортивно-развлекательные мероприятия, «День самоуправления» и т.д.

Студенческое самоуправление представлено общественной организацией - студенческий совет филиала техникума, старостат, актив групп. Основная задача организации – это создание условий для успешной самореализации социокультурной личности в процессе профессионального обучения.

Студенческий совет филиала техникума (далее ССТ) – не смотря на то, что является самой молодой организацией одна из самых динамично развивающихся молодежных организаций студенческого самоуправления, Одним из главных принципов в работе Студенческого совета является инновационность, в решение поставленных перед собой задач, в том числе поиск и поддержка наиболее талантливых, креативных представителей студенческой молодежи, способных не только предлагать, но и действовать. ССТ соединяет в себе представителей старост групп курсов, в свою очередь старосты ведут работу с активами учебных групп.

Студенческий совет техникума ведет свою деятельность по основным направлениям:

— Проведение и участие смотров-конкурсов, фестивалей, чемпионатов с общественными организациями ОУ СПО Пермского края.

- Нравственно-эстетическое воспитание, организация культурно-массовых мероприятий.
- ЗОЖ - спортивные мероприятия (это приобщение студентов к активным занятиям физкультурой и спортом, здоровому образу жизни, заботе о собственном здоровье, его охране и защите)
- Трудовое воспитание – участие в трудовых акциях, субботниках, дежурстве.
- Гражданско-патриотическая и правовая деятельность обучающихся – участие в акции ко дню пожилого человека, декаднике, посвященному 23 февраля, участие в военно - полевых сборах и т.д.
- Профориентационная работа – выступление перед учащимися школ, проведение экскурсий, концертов и др.
- Взаимосвязь с филиалами – совместные спортивные, культурно-массовые мероприятия, учеба активов.

В условиях современного общества студенту необходимо ориентироваться в области законов, определяющих их права и обязанности, и иметь представление о законности и не законности тех или иных действий. С этой целью проводится работа по правовому воспитанию, профилактике правонарушений среди студентов, воспитание в духе уважения законов.

В целях профилактики негативных привычек, наркомании и ВИЧ-инфекции, предусмотрен целый ряд мер, предполагающих привлечение, как потенциальных возможностей педагогического коллектива техникума, так и помощь различных сфер социальной направленности, таких как районная больница, общественные организации и административные структуры. Совместно с ними, разрабатывается план мероприятий по различным ассоциальным явлениям в студенческой среде, который включает в себя открытые лекции по профилактике употреблению спиртных напитков и табакокурению, употребление наркотических и психотропных препаратов, показ видео фильмов о толерантности и существующих проблемах в студенческой сред. Также совместно со специалистами проводятся различные акции, встречи, просмотры видеофильмов и многое другое.

Привитие студентам здорового образа жизни осуществляется путем привлечения молодежи к занятию спортом. В филиале действуют секции:

1. Волейбол
2. Баскетбол
3. Настольный теннис
4. Футбол

Студенты филиала техникума в 2016-17 уч. году приняли участие совместно с техникумом в следующих соревнованиях и заняли призовые места: Краевой лёгкоатлетический кросс 2 место; первенство по волейболу г. Пермь 3 место (юноши); первенство г. Пермь по баскетболу 3 место (юноши, девушки); первенство по баскетболу Индустриальный район 1 место (девушки), 2 место (юноши); гири 1 место.

В техникуме ведётся деятельность по социально-психологической работе.

Социальная защита студентов (это систематический контроль за своевременностью и правильностью выплат стипендий, материальной помощи, компенсаций проезда междугородним транспортом, выплатами студентам-сиротам, за вселением студентов в общежития, условиями их проживания, за их медицинским обслуживанием, учебным процессом и условиями, в которых он происходит, осуществление контроля за работой столовой, других подразделений, с которыми, так или иначе, сталкивается студент в процессе жизнедеятельности в техникуме и т.д.; оказание правовой помощи студентам, разработка нормативных актов, касающихся студенчества и др.).

Развита учебно - исследовательская деятельность студентов (это организация работы секций (кружков). В филиале техникума работает 6 кружков: Литературное краеведение, Новое поколение (танец), Новое поколение (вокал), Удивительный мир цветов, Основы компьютерных технологий, Стиль и Декор и 2 спортивные секции.

Информационное обеспечение студентов (это работа по информированию студентов о студенческой жизни и возможностях студентов, освещение событий внеурочной деятельности в средствах массовой информации, проведение социологических исследований по проблемам студентов, а также организация встреч с интересными людьми и др.).

Для организации досуговой деятельности филиал, будучи структурным подразделением «ПАПТ» располагает актовым залом на 99 мест, общежитием на 56 мест, библиотекой с выходом в ИНТЕРНЕТ и программой 1С библиотека, читальным залом на 20 мест, спортивным залом и футбольной площадкой.

Существующая система работы с молодежью в техникуме формирует общие и профессиональные компетенции для дальнейшей социализации и профессиональной адаптации будущего специалиста на предприятиях агропромышленного комплекса Перми и Пермского края.