**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»**

|  |
| --- |
| УТВЕРЖДЕНО  приказом директора Норильского техникума  промышленных технологий и сервиса  № 01-11/81 от 06.06.2024 г. |

**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**

**ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

Профессия 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Квалификация – изготовитель пищевых полуфабрикатов

Форма обучения - очная

2024

Программа профессионального обучения и социальной адаптации для выпускников школ, обучающихся по специальным коррекционным программам VIII вида (адаптивная, далее - программа) составлена Краевым государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса» (далее – КГБПОУ «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса» на основе единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51, Раздел «Кондитерское производство», утвержден [постановлением Минтруда России от 5 марта 2004 г. № 30;](http://alletks.ru/etks51/p.html)

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения 3

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и

требования к результатам освоения программы 7

3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного

процесса 10

4 Материально-техническое обеспечение реализации программы 11

5 Характеристика социокультурной среды образовательного учреждения 17

6 Оценка результатов освоения программы 18

Приложение А Учебный план 24

Приложение Б Календарный учебный график 27

Приложение В Аннотации рабочих программ 28

Приложение Г Аннотации рабочих программ практик 55

**1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по профессии 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов направлена на организацию эффективного профессионального обучения и социализации групп молодежи, не имеющих среднего (полного) общего образования, выработку единых подходов к получению востребованных профессиональных и социальных навыков и компетенций, формирование гибких образовательных траекторий для обучающихся и их консультационное сопровождение.

* 1. **Нормативно-правовые основ разработки программы:**

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

1. Квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), «Кондитерское производство» (утв. [постановлением Минтруда России от 5 марта 2004 г.](http://alletks.ru/etks51/p.html) [N 30)](http://alletks.ru/etks51/p.html).
2. Приказов Минздравсоцразвития РФ от 31.07.2007 N 497, от 20.10.2008 N 577, от 17.04.2009 N 199) [Раздел ЕТКС «Профессии рабочих, общие для всех отраслей народного хозяйства»](http://bizlog.ru/etks/1-1.htm)

2. Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ.

3. Конвенция о правах инвалидов, принята резолюцией 61/106 Генеральной Ассамблеи от 13 декабря 2006 года (Федеральный закон от 03 мая 2012 г. № 46-ФЗ «О ратификации конвенции о правах инвалидов»).

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

5. Положение о лицензировании образовательной деятельности, утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 28.10.2013 № 966.

6. *Постановление Правительства РФ* от *10 июля 2013* г. N *582* «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации».

7. Приказ министерства образования и науки российской федерации от 9 ноября 2015 г. № 1309 об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи.

8. Приказ Минобрнауки «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. № 292» от 26.05.2015 г. № 524.

9. Методические рекомендации Министерства образования и науки РФ по разработке и реализации адаптивных образовательных программ СПО от 20.04.2015г. № 06-830 вн.

10. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса» от 18.03.2014 г № 06-281.

11. Постановление об утверждении порядка профессионального обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) от 4 февраля 2014 года № 54 (в редакции Постановлений главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 29.08.2014 N 928, [от 20.09.2016 N 727](http://docs.cntd.ru/document/453147779)).

12. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации, департамента государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» от 11 февраля 2019 г. № 05-108.

13. Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778);

Программа представляет комплект документов, разработанных и утвержденных КГБПОУ «Норильским техникумом промышленных технологий и сервиса» с учетом потребностей регионального рынка труда, соответствующих отраслевых структур, профессиональных характеристик ЕТКС по профессии 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов для 2 разряда.

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.

Особенности психофизического развития лиц с ограниченной возможностью здоровья, поступающих на обучение профессии 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов, проявляются в основной характеристике учебно-познавательной деятельности. Профессиональная подготовка как система и процесс овладения навыками конкретной профессии играет определенную роль в реабилитации лиц с ограниченными возможностями здоровья (с легкой умственной отсталостью), именно она создает основу для реализации принципа равных возможностей.

Интеллектуальная деятельность у лиц с ОВЗ имеет следующие специфические особенности: неустойчивость и плохая переключаемость внимания; нарушение памяти; замедленный темп умственной работоспособности, сенсомоторных реакций и скорости протекания психических процессов; нарушение способности к обобщению, анализу, синтезу, установлению причины и следствия, связей и отношений; расстройство аналитико-синтетической деятельности.

К недостаткам необходимо причислить их неспособность к действиям со сложной последовательностью исполнения, где элементы задания не регламентированы.

Нарушение абстрактного мышления – характерный признак умственной отсталости. В результате возможностей, обучающихся теоретические предметы ими, усваиваются труднее, а процессы практической деятельности относительно устойчивы и при оптимальной нагрузке компенсируют умственную недостаточность.

Адаптированная образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия реализации образовательного процесса.

В программу включены адаптивные дисциплины: АД. 01 Основы финансовой грамотности, АД. 02 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний, АД. 03 Технология поиска работы, АД. 04 Этика и культура делового общения, АД. 05 Основы психологии, необходимость которых обусловлена психолого-педагогической характеристикой лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**1.2 Нормативный срок освоения программ**ы

Нормативный срок освоения программы по профессии 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов - 2 года. В указанный период предусмотрено освоение обучающимися профессии кухонный рабочий с присвоением 2-го квалификационного разряда.

**1.3. Цели и задачи программы**

**Цель программы**: удовлетворение потребности в профессиональном обучении лиц, из числа выпускников школ, освоивших специальные (коррекционные) программы 8 вида, в прохождении **профессионального обучения.**

**Задачи программы:**

- предоставление возможности освоения обучающимися профессии в соответствии с потребностями рынка труда, возможностями и интересами обучающихся;

- формирование навыков коллективной работы и соблюдение трудового законодательства;

- предоставление индивидуального психолого-педагогического сопровождения и консультирования обучающихся и их законных представителей;

- предоставление образовательных дисциплин, обеспечивающих успешную адаптацию обучающихся.

Программа устанавливает требования к результатам освоения:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

- сформированность мотивации обучающихся к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений;

- ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности;

- способность ставить цели и строить жизненные планы;

- способность использования результатов обучения в познавательной и социальной практике;

- самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации сотрудничества с педагогами и сверстниками;

- способность применения знаний и навыков, приобретенных в ходе изучения учебного материала, в профессиональной деятельности.

Личностные результаты освоения программы будут отражать:

- патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

- гражданскую позицию члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства;

- готовность к служению Отечеству, его защите;

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

- навыки сотрудничества со сверстниками, взрослыми в образовательной и общественно полезной деятельности;

- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

- принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

- бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

- осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметные результаты освоения программы будут отражать:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности;

- самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности;

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации;

- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) с соблюдением требований техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- умение оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

- владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.

**1.4 Структура программы**

Программа сформирована по модульному принципу и включает:

- учебный план, график учебного процесса (Приложение 1);

- аннотации программ дисциплин общеобразовательного и общепрофессионального и профессионального циклов (Приложение 2);

- программы практик (Приложение 3).

**1.5 Участие работодателей в разработке и реализации** **адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов**

Норильский техникум промышленных технологий и сервиса в рамках действующего законодательства самостоятельно разрабатывает и утверждает адаптированную программу профессиональной подготовки по профессии 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатовс учетом потребностей регионального рынка труда.

Перед началом разработки Норильский техникум промышленных технологий и сервиса определил специфику программы с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Переход к компетентности модели образования предусматривает участие работодателей, как в разработке образовательной программы, так и в контроле качества ее освоения.

Представители работодателей:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;

- согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;

- предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками;

- участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;

- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики.

Работодатели привлекаются для работы в комиссиях для сдачи квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

**2.** **ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

* 1. Квалификационная характеристика рабочей профессии

12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

Квалификационная характеристика рабочей профессии 12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов 1 разряда в соответствии с требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих:

Характеристика работ. Выполнение вспомогательных работ при изготовлении пищевых полуфабрикатов: просеивание муки, панировочных сухарей, приготовление льезона, зачистка загрязненных мест, удаление клейм с мяса, птицы, обмывание, обсушивание мяса. Разборка и зачистка субпродуктов: удаление пленок, жилистых частей, жировых отложений, кровоподтеков и т.д. Жиловка грудинки и шейной части говяжьих, телячьих, бараньих, свиных и других туш: отделение сухожилий, пленок, крупных кровеносных сосудов, остатков костей, хрящей и т.д. Резка мяса и субпродуктов на куски установленных размеров и укладка в тару. Панировка подготовленных полуфабрикатов и укладка их в лотки, на противни. Сбор и сдача пищевых отходов.

Должен знать: приемы жиловки мяса и зачистки субпродуктов; расположение мышечной, жировой и соединительной тканей обрабатываемых частей туши; правила и виды панировки полуфабрикатов; соотношение компонентов и правила приготовления льезона; правила сбора, хранения и сдачи пищевых отходов; правила заточки и правки ножей.

Квалификационная характеристика рабочей профессии **1**12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов 2 разряда в соответствии с требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих:

Характеристика работ. Ведение простых процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов. Чистка картофеля, овощей, зелени и плодов на машине или вручную. Наблюдение за процессом машинной чистки картофеля и корнеплодов с соблюдением установленных норм отходов. Доочистка картофеля и корнеплодов от глазков, пятен, оставшейся кожицы после машинной чистки. Сортировка, калибровка, промывка картофеля и корнеплодов на машинах или вручную. Загрузка картофеля, корнеплодов в машины. Жиловка лопаточной части и толстого края говяжьих, телячьих, бараньих, свиных и других туш. Зачистка мяса. Заточка и правка ножей.

Должен знать: технические правила первичной обработки картофеля, овощей и зелени машинным способом и вручную, признаки их доброкачественности; требования, предъявляемые к качеству готовых полуфабрикатов; нормы допустимых отходов при чистке и доочистке картофеля и корнеплодов.

1. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

**3.1. Учебный план**

Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

В учебном плане отображена логическая последовательность освоения дисциплин; учебных циклов (дисциплин, профессиональных модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указаны максимальная, самостоятельная и обязательная учебная нагрузка обучающихся по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, общая трудоемкость в часах, а также формы промежуточной аттестации.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика.

Кроме учебных циклов образовательная программа включает в себя следующие разделы: практика, промежуточная аттестация, итоговая аттестация.

Учебный год начинается с 1 сентября и заканчивается 30 июня. Календарный учебный график разрабатывается при обязательном соблюдении продолжительности сессии, производственной и учебной практики, каникул, промежуточной аттестации и сроков проведения итоговой аттестации.

В соответствии с изменениями № 2 к САНПИН 2.4.3.1186-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях профессионального образования, утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача РФ (от 30.09.2009 года, зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ 06.11.2009 года №15197) продолжительность учебной недели - пять дней с нагрузкой в академических часах – 30 часов в неделю. Продолжительность занятий 45 минут с перерывом на отдых 10 минут и большими перерывами для приема пищи 20 и 30 минут.

Консультации для обучающихся планируются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.

Учебная и производственная практики (производственное обучение) реализуется в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 N 28785). Недельная нагрузка обучающихся при прохождении практики составляет 30 часов.

По завершению теоретического и практического курса обучения проводится итоговая аттестация обучающихся. Целью итоговой аттестации является оценка готовности обучающихся к выполнению профессиональных задач и соответствие его подготовки требованиям ЕТКС, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели. Форма итоговой аттестации: квалификационный экзамен. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

На проведение итоговой аттестации отводится 1 неделя.

По итогам аттестации выпускникам выдается установленный документ об окончании Норильского техникума промышленных технологий и сервиса с присвоением квалификации кухонный рабочий 2 разряда.

**4 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Техникум, реализующий программу располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных рабочим учебным планом техникума. Материально-техническая база техникума соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Реализация программ обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий;

- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

**5 ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ**

**5.1** Организация и проведение воспитательной работы в техникуме осуществляется на основе принципов, определенных:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Уставом техникума и локальными актами, регламентирующими деятельность техникума.

Наиболее актуальными являются следующие задачи:

1. Формирование у обучающихся гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры.

2. Формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности, интеллигентности.

3. Воспитание нравственных качеств, духовности.

4. Совершенствование физического состояния, привитие потребности здорового образа жизни, воспитание нетерпимого отношения к наркотикам, пьянству, антиобщественному поведению.

Основные направления и документы, регламентирующие воспитательную деятельность обучающихся с ОВЗ:

- патриотическое и нравственное воспитание - «Положение о военно - патриотическом клубе «Родник»;

- экологическое воспитание – «Положение о экологическом клубе 69 параллель»; спортивно-оздоровительное воспитание - формирование стремления здорового образа жизни - «Положение о спортивном клубе «Зевс»:

- эстетическое воспитание - «Положение о деятельности Социально-психологической службы краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»;

- работа с родителями «Положение о деятельности Социально-психологической службы краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»;

- внеурочная занятость - «Порядок пользования лечебно-профилактической инфраструктурой, объектами культуры и спорта Норильского техникума промышленных технологий и сервиса»

Достижение цели осуществляется посредством личностно-ориентированным подходом к воспитанию. Реализация Норильским техникумом промышленных технологий и сервиса требований п п.7.1 и 7.2 ФГОС СПО осуществляется методическими объединениями, классными руководителями, кураторами учебных групп и мастерами производственного обучения, библиотекой, педагогами дополнительного образования, социально-психологической службой.

**5.2 Ресурсное обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы**

Ресурсное обеспечение данной образовательной программы формируется на основе требований к условиям реализации адаптированной профессиональной образовательной программы по профессии 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

Ресурсное обеспечение образовательной программы организации определяется как в целом по образовательной программе, так и по циклам дисциплин и включает в себя:

* кадровое обеспечение;
* учебно-методическое и информационное обеспечение;
* материально-техническое обеспечение.

**5.2.1 Кадровое обеспечение**

Педагогические кадры имеют среднее и (или) высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (профессионального модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях связи информационных и комуникационныъ технологий и проходят курсы повышения квалификации один раз в три года.

Кадровый потенциал приведен в таблице.

|  |  |
| --- | --- |
| Кадровый потенциал | |
| Количество преподавателей и мастеров п/о | 17 |
| Процент штатных преподавателей | 100% |
| Процент преподавателей, имеющих высшее образование | 100% |
| Процент преподавателей, имеющих высшую квалификационную категорию | 35% |
| Процент преподавателей, имеющих первую квалификационную категорию | 29% |
| Процент преподавателей, прошедших обучение по программам профессиональной переподготовки | 100% |
| Количество преподавателей, прошедших курсы повышения квалификации в течение последних трех лет | 100% |
| Количество мастеров производственного обучения, прошедших стажировку в течение последних трех лет | 4 |

Мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

* + 1. **Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем предметаи, дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Реализация ОПОП обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3-х наименований отечественных журналов.

Техникум предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Обеспеченность учебной литературой приведена в таблице.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование дисциплин, входящих в образовательную программу** | **Кол-во**  **обуч-ся** | **Наименование печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов**  **(автор, название, издательство, год издания)** | **Кол-во экземпляров на одного обучающегося** |
| 1 | ОУП. 01 **Информатика в профессии**  к | 15 | Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика: Учебник для СПО. Изд.6-е -М: Академия, 2020 | 1 |
| 2 | ОУП. 02 **Физическая культура** | 15 | Бишаева А.А. Физическая культура: Учебник для СПО. Изд. 6-е – М: Академия, 2020 | 1  1 |
| **Общепрофессиональный цикл** | | | | |
| 4 | ОП. 01 **Безопасность жизнедеятельности** | 15 | Косолапова Н.В. и др. Безопасность жизнедеятельности: Учебник для НПО и СПО. – М: Академия, 2020. | 1 |
| 5 | ОП. 02 **Охрана труда** | 15 | Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: Учебник для СПО – М: Академия, 2017 | 1 |
| 6 | ОП. 03 **Основы товароведения пищевых продуктов** | 15 | Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для СПО. Изд.9-е. – М: Академия, 2017 |  |
| 7 | ОП. 04 **Основы микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве** | 15 | Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебник для СПО – М: Академия,2017  Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник для НПО – М: Академия, 2017 | 1 |
| 8 | ОП. 05 **Физиология питания, санитарии и гигиены** | 15 | Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник для СПО. Изд.8-е. – М: Академия, 2015 | 1 |
| **Адаптивные дисциплины** | | | | |
| 9 | АД. 01 **Основы финансовой грамотности** | 15 | Основы финансовой грамотности: Учебное пособие. /Под ред. В.А. Кальней – М: ИНФРА-М. 2024 | 1 |
| 10 | АД. 02 **Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний** | 15 | Жегульская Ю.В. Социальная адаптация лиц с нарушением социализации: сущность, видыфакторы социализации: Учебное пособие – Кемерово: 2018  Лактионова А.И. Жизнеспособность и социальная адаптация подростков: Учебное пособие –  ОсновОсновы права: Курс лекций ./Составитель: Скрипкин Ю.Б. – Минусинск, 2013 |  |
| 11 | АД. 03 **Технология поиска работы** | 15 | Технология поиска работы и трудоустройства: Учебное пособие Изд. 4-е./Авт. А.М. Корягин и др. – М: Академия, 2017. | 1 |
| 12 | АД. 04 **Этика и культура делового общения** | 15 | Чернышова А.В,, Попцова А.А. Культура делового общения: учебное пособие–  М: Юрайт, 2013 ЭтикаЭтика :учебник для СПО. / Под ред. А. А. Гусейнова. — М. : Юрайт, 2017 | 1 |
| 13 | АД. 05 **Основы экологии** | 15 | Христофорова Н.К. Основы экологии: учебное пособие. Изд.3-е. – М: Магистр, 2022 | 1 |
| **ПМ 00 Профессиональные модули** | | | | |
| 14 | **МДК 01.01 Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов** | 15 | Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник для СПО./Изд. 14-е. – М:Академия, 2020  Производственное обучение профессии «Повар». Ч1 Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие. Изд. 8-е. – М: Академия, 2014 | 1 |
| 15 | МДК. 01.02 **Технология приготовления полуфабрикатов из овощей и зелени** | 15 | Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник для СПО./Изд. 14-е. – М:Академия, 2020  СоколСоколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие. – М:Академия, 2017  СемичСемичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок :учебник для СПО. – М: Академия, 2017 | 1 |
| 16 | МДК. 01.03 **Технология приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы** | 15 | Богушева В.И. Технология приготовления пищи; Учебное пособте. Изд. 4-е. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2020.  СолдатенковаИ.А. Кулинарное приготовление пиши и контроль качества блюд: учебник для СПО. – М: Академия, 2017  Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: Учебник для СПО./ 5-е изд. – М: Академия,2017. | 1 |
| 17 | МДК. 01.04 **Технология приготовления мучных полуфабрикатов** | 15 | Потапова И.И., Корнеева Н.В. Изделия из теста: учебное пособие. Изд. 5-е. – М: Академия, 2014  Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий: Учебник – М: РИПО, 2021  Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник -  М: Академия, 2017  Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь. Ч.1 – М: Академия,2012 | 1 |

В техникуме существует необходимый комплект лицензионного программного обеспечения. Перечень приведен в таблице.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Название** | **Данные о лицензии** |
| 1 | Операционная система Windows 7/10 Professional | Контракт НТ-271/2020 от 24.11.2020  ООО «Максофт-24» |
| 2 | Прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus (включает Microsoft Word 2010, Microsoft Excel 2010, Microsoft Powerpoint 2010, Microsoft Access 2010) | Контракт НТ-271/2020 от 24.11.2020  ООО «Максофт-24» |
| 3 | Прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader | Свободно распространяемое программное обеспечение |
| 4 | Файловый архиватор 7zip | Свободно распространяемое программное обеспечение |
| 5 | Браузер Mozilla Firefox | Свободно распространяемое программное обеспечение |
| 6 | Бразуер Google Chrome | Свободно распространяемое программное обеспечение |
| 7 | Антивирус Dr Web | Контракт от 28.11. 2022 г. № 4603  ООО «Софтсервис» |

**6 ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

**6.1 Контроль и оценка достижений обучающихся**

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся. Техникумом созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей программы (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (далее – ФОС), позволяющие оценить знания и умения.

**6.2 Организация итоговой аттестации выпускников**

Программа итоговой аттестации является частью адаптированной программы профессиональной подготовки и предназначена для итоговой аттестации рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов в части освоения видом профессиональной деятельности технология приготовления полуфабрикатов и соответствующих профессиональных и общих компетенций (с присвоением 2 разряда):

Тематика итоговой аттестации разработана в соответствии с содержанием профессиональных модулей.

Целью итоговой аттестации является определение соответствия полученных знаний, умений и навыков по программе профессионального обучения и установления на этой основе обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по профессии 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов адаптированных для обучения указанной категории обучающихся, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

По результатам итоговой аттестации обучающихся при реализации программ профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащихвыдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Формой итоговой аттестации по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, реализуемых техникумом является:

* квалификационный экзамен.

Квалификационный экзамен для выпускников, осваивающих программу профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Итоговая аттестация способствует систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии и определяет уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Программа итоговой аттестации разрабатывается преподавателями и мастерами производственного обучения ежегодно и рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии профессий и специальностей сервиса, утверждается директором техникума, после ее обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателя экзаменационной комиссии.

Данная программа доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие требования, предусмотренные программой профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом техникума.

Проведение итоговой аттестации позволяет решить следующие задачи:

* ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на конечный результат;
* позволяет в комплексе оценивать использование в учебном процессе адаптированных программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик, качество подготовки и объективность оценки подготовленности выпускников;
* систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и прохождения производственной практики;

- определяет коррекционно-реабилитационный уровень обучающихся.

Форма итоговой аттестации- квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

Тематика практической квалификационной работы отражает актуальность и практическую значимость в отрасли, отвечает современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Темы практической квалификационной работы:

* разрабатываются ведущими преподавателями и мастерами производственного обучения ПЦК профессий и специальностей сервиса;
* рассматриваются на заседании предметно-цикловой комиссии;
* утверждается заместителем директора по производственной работе.

Темы практической квалификационной работы имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию профессионального модуля ПМ.01. Выполнение подсобных и вспомогательных работ.

Экзаменационные материалы для квалификационного экзамена представляют собой перечень теоретических вопросов по междисциплинарным курсам профессиональных модулей и доводятся до сведения обучающихся за шесть месяцев до итоговой аттестации.

Практическая квалификационная работа проводится с целью определения:

* соответствия результатов освоения программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, квалификационным требованиям, указанных в едином тарифно-квалификационном справочнике;
* уровня освоения технологического процесса, приемов и методов труда по профессии, достижения требуемой производительности труда, выполнения норм времени и т.п.;
* уровня освоения общих и профессиональных компетенций выпускником;
* степень овладения видами профессиональной деятельности по профессии;
* соответствие содержания видов работ данной профессии и самостоятельность в выполнении задания практической квалификационной работы.

Практическая квалификационная работа может быть выполнена:

* на предприятии, где обучающийся проходил производственную практику;
* в учебно-производственных мастерских или лабораториях техникума.

На основании перечня тем, руководитель практической квалификационной работы оформляет лист задания для каждого выпускника и утверждает его у заместителя директора по производственной работе.

Задание на практическую квалификационную работу выдается выпускнику не позднее, чем за две недели до начала производственной практики.

После окончания производственной практики руководитель практической квалификационной работы оформляет заключение о ней и производственную характеристику. Заключение и производственная характеристика подписываются руководителем практической квалификационной работы и представителями предприятия (начальником цеха, наставником, начальником участка).

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство подготовкой к квалификационному экзамену: наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю профессии и дополнительного профессионального образования по направлению подготовки «Образование и педагогика», владеющих специальными педагогическими подходами и методами обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Требование к квалификации руководителей итоговой аттестации от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессии.

Директор техникума либо лицо, исполняющее обязанности директора, назначает инженерно-педагогических сотрудников, ответственных за подготовку обучающихся к квалификационному экзамену из числа преподавателей и мастеров производственного обучения соответствующей профессии.

Основными функциями мастера производственного обучения являются:

* разработка индивидуальных заданий на практическую квалификационную работу;
* контроль за ходом выполнения практической квалификационной работы.
* подготовка производственной характеристики;
* подготовка заключения о практической квалификационной работе.

Основными функциями преподавателя являются:

* консультирование по экзаменационным вопросам;
* оказание помощи обучающимся в подборе необходимой литературы для подготовки к экзамену,
* контроль хода подготовки к итоговой аттестации.

Общее руководство и контроль над подготовкой к итоговой аттестации осуществляет заместитель директора по производственной работе.

Итоговая аттестация осуществляется аттестационными комиссиями, организованными в техникуме по каждой программе профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих.

Состав членов аттестационной комиссии утверждается приказом директора техникума либо лицом, исполняющим обязанности директора и включает не менее 5 человек.

Секретарь аттестационной комиссии назначается директором из числа сотрудников техникума.

Аттестационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председателем аттестационной комиссии техникума утверждается лицо, не работающее в образовательном учреждении, из числа:

* руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;
* представителей работодателей или их объединений.

Директор техникума либо лицо, исполняющее обязанности директора, является заместителем председателя аттестационной комиссии. В случае создания в техникуме нескольких аттестационных комиссий назначается несколько заместителей председателя аттестационной комиссии из числа заместителей директора техникума или педагогических работников, имеющих высшую квалификационную категорию.

Аттестационная комиссия действует в течение одного календарного года.

Основные функции аттестационных комиссий:

* комплексная оценка уровня подготовки выпускника и соответствия его подготовки совокупности требований квалификационных справочников, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих;
* решение вопроса о присвоении квалификации по результатам итоговой аттестации и выдаче выпускнику свидетельства о профессии рабочего, должности служащего;
* разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по профессиям рабочих, должностям служащих;

Аттестационные комиссии руководствуются в своей деятельности:

- квалификационными справочниками и (или) профессиональными стандартами по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих;

- настоящим Положением;

- Приказом «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013 г. № 968 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01 ноября 2013 г., регистрационный № 30306).

Решение аттестационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя (при равном числе голосов, голос председателя является решающим).

Заседания аттестационной комиссии протоколируются.

Протоколы подписываются председателем, заместителем председателя, членами и секретарем комиссии.

Квалификационный экзамен по профессии проводится в специально подготовленных и оборудованных помещениях. Продолжительность экзамена определяется с учетом специфики профессии. При проведении экзамена по профессии на одного обучающегося отводится не более 0,5 часа. При подготовке к ответу в устной форме обучающиеся делают необходимые записи по каждому вопросу на выданных секретарем экзаменационной комиссии листах бумаги со штампом техникума. На подготовку к ответу предоставляется до 30 минут, обучающиеся отвечают в порядке очередности. В процессе ответа и после его завершения члены экзаменационной комиссии, с разрешения ее председателя, могут задавать выпускнику уточняющие и дополняющие вопросы в пределах программы квалификационного экзамена.

Коллегиальное мнение членов аттестационной комиссии отражается в протоколе заседания квалификационного экзамена.

По результатам итоговой аттестации выпускник, участвовавший в итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) выпускника в апелляционную комиссию техникума.

Апелляция о нарушении порядка проведения итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения итоговой аттестации. Апелляция о несогласии с результатами итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается техникумом одновременно с утверждением состава аттестационной комиссии.

Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав аттестационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является директор техникума, либо лицо, исполняющее обязанности директора на основании распорядительного акта техникума.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей аттестационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Рассмотрение апелляции не является пересдачей итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

* об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат итоговой аттестации;
* об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в аттестационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные техникумом.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами итоговой аттестации, полученными при защите практической квалификационной работы, секретарь аттестационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию практическую квалификационную работу, протокол заседания аттестационной комиссии и заключение председателя аттестационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в аттестационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под подпись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве техникума.

К критериям оценки на квалификационном экзамене, определяющим уровень и качество подготовки обучающегося по профессии и освоенные им профессиональные и общие компетенции относятся:

* уровень освоения обучающимся материала, предусмотренного учебными программами междисциплинарных курсов;
* уровень практических умений, продемонстрированных выпускником при выполнении практической квалификационной работы;
* уровень знаний и умений, позволяющий решать профессиональные задачи;
* уровень сформированных общих и профессиональных компетенций;

**Оценка «отлично»** ставится обучающемуся, если теоретический материал изложен в полном объёме, без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии, качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям и работа выполнена самостоятельно.

**Оценка «хорошо»** ставится обучающемуся, если в изложении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, применялись дополнительные наводящие вопросы, к качеству выполненной работы имеются замечания и качество частично не соответствует технологическим требованиям, работа выполнена самостоятельно.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится обучающемуся, если в изложении теоретического материала имеются существенные пробелы, ответ не самостоятельный, применялись дополнительные наводящие вопросы, качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям, работа выполнена с помощью учителя.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится обучающемуся, если в ответе допущены грубые ошибки, свидетельствующие о плохом усвоении теоретического материала даже при применении дополнительных наводящих

Приложение 2

приложение

к адаптированной профессиональной подготовке образовательной программы

по профессии среднего профессионального образования

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

краевое государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНА  на заседании ПЦК общеобразовательного цикла  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.Д. Нистеренко |  |
| ПРИНЯТА  на методическом совете техникума  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.  Председатель МС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М. Е. Киркина | УТВЕРЖДЕНА  приказом № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. |

АДАПТИРОВАННАЯ Рабочая программа АДАПТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУП, 01 ИНФОРМАТИКА В ПРОФЕССИИ

Для профессии: 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Форма обучения: очная

2024

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Общая характеристика рабочей программы учебного предмета | стр.4-5 |
| 2. | Структура и содержание учебного предмета | стр.6-9 |
| 3. | Условия реализации рабочей программы учебного предмета | стр.10 |
| 4. | Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета | стр.11-12 |

Рабочая программа учебной дисциплины ОУП. 01 Информатика в профессии разработана в соответствии с:

* Федеральным Законом РФ «Об образовании в Российской федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
* Федеральным законом от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
* Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 Выпуск №51 ЕТКС Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание» постановлением Правительства Красноярского края от 02.10.2015 № 522-П «Об утверждении Порядка обеспечения получения профессионального обучения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования» по профессии 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**Информатика в профессии**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Нормативный срок освоения адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего, для выпускников специальных (коррекционных) ОУ VIII вида, без получения среднего общего образования по профессии 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

**1.2. Место учебного предмета в структуре основной**

**профессиональной образовательной программы:**

предмет «Информатика в профессии» входит в общеобразовательный цикл

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

Целью учебного предмета является формирование у студентов информационно-коммуникационной и проектной компетентностей, включающей умения эффективно и осмысленно использовать компьютер и другие информационные средства и коммуникационные технологии для своей учебной и будущей профессиональной деятельности, а также формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «Информатика в профессии» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

* ***личностных:***

− чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

− осознание своего места в информационном обществе;

− готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

− умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

−умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

− умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

− умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

− готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

* ***метапредметных:***

− умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

− использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

− использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

− использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

− умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

−умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

− умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

* ***предметных:***

− сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

− владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

− использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю

подготовки;

− владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

− владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

− сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

− сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

− владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;

− сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

− понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

− применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебного предмета:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося –102 часа, в том числе обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося -68 часов, самостоятельная работа – 34 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы.**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | *Объем часов* |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | ***102*** |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | **68** |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы | 20 |
| практические занятия | **-** |
| контрольные работы | **2** |
| курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)* | **-** |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | **34** |
| *Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета* | |

Приложение

к адаптированной профессиональной подготовке образовательной программы

по профессии среднего профессионального образования

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

краевое государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНА  на заседании ПЦК общеобразовательного цикла  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.Д. Нистеренко |  |
| ПРИНЯТА  на методическом совете техникума  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.  Председатель МС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М. Е. Киркина | УТВЕРЖДЕНА  приказом № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. |

АДАПТИРОВАННАЯ Рабочая программа АДАПТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУП. 02 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Для профессии: 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Форма обучения: очная

2024

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Общая характеристика рабочей программы учебного предмета | стр.4-5 |
| 2. | Структура и содержание учебного предмета | стр.6-9 |
| 3. | Условия реализации рабочей программы учебного предмета | стр.10 |
| 4. | Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета | стр.11-12 |

Рабочая программа учебной дисциплины ОУП. 02 Физическая культура разработана в соответствии с:

* Федеральным Законом РФ «Об образовании в Российской федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
* Федеральным законом от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
* Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 Выпуск №51 ЕТКС Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание» постановлением Правительства Красноярского края от 02.10.2015 № 522-П «Об утверждении Порядка обеспечения получения профессионального обучения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования» по профессии 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1.0бласть применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов для лиц с ограниченными возможностями здоровья из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы (VIII вида)

* 1. **Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** входит в адаптационный цикл
  2. **Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

**Цель:** Развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление здоровья и максимально возможное развитие жизнеспособности слушателей, имеющего устойчивое отклонение в состоянии здоровья посредством физической культуры.

**Задачи:**

-Обеспечение развития и тренировки всех систем и функций организма, через оптимальные физические нагрузки

-Формирование жизненно необходимых двигательных умений и навыков

-Содействие воспитанию нравственно-волевых качеств, развитию коммуникативной и

познавательной деятельности

-Воспитание бережного отношения к своему здоровью, формирование потребности в систематических занятиях физическими упражнениями, устойчивой мотивации к здоровому образу жизни.

**Формы и методы работы**

*К специфическим принципам работы по программе «Адаптивная физкультура» относятся:*

Создание мотивации;

Согласованность активной работы и отдыха;

Непрерывность процесса;

Необходимость поощрения;

Социальная направленность занятий;

Активизации нарушенных функций;

Сотрудничество с родителями;

Воспитательная работа.

**Ожидаемый результат:** повышение реабилитационного потенциала обучающихся с ОВЗ через коррекцию физического развития. Развитие и поддержание интереса занятиями адаптивной физкультурой как образа жизни. В ходе реализации программы оценивается уровень физического развития, развитие координации движений. Формами подведения итогов реализации программы являются:

включенное наблюдение за слушателями в процессе учебно-тренировочных

* занятий;
* проверка выполнения отдельных упражнений;
* выполнение установленных для каждого индивидуально заданий.

**Средства, используемые при реализации программы:**

- бфизические упражнения;

- корригирующие упражнения;

- коррекционные подвижные игры, элементы спортивных игр;

- материально-технические средства адаптивной физической культуры: спортивные тренажеры, спортивный инвентарь;

- наглядные средства обучения.

Способы организации слушателей на занятии - фронтальный, поточный, индивидуальный. На занятиях со слушателями, имеющими нарушения, используются все методы обучения, однако, учитывая особенности восприятия ими учебного материала, есть некоторые различия в приёмах. Они изменяются в зависимости от физических возможностей, запаса знаний и умений, наличия предыдущего зрительного и двигательного опыта, навыка пространственной ориентировки, умения пользоваться остаточным зрением.

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

* составлять комплексы упражнений при заболеваниях различной нозологии;
* вести дневник самоконтроля
* использовать физкультурно-спортивную деятельность для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личных жизненных и профессиональных целей;
* использовать физические упражнения для сохранения и укрепления здоровья, развития и совершенствования психофизических способностей и качеств.

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

* основы методики самостоятельных занятий и самоконтроль за состоянием своего организма;
* влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний;
* правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.

**Личностные результаты:**

* ЛР 3 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда;
* ЛР 4 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;
* ЛР 9 Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.
  1. **Адаптация рабочей программы для слушателей с ограниченными возможностями здоровья**

Рабочая программа учебной дисциплины адаптивная физическая культура - это элемент адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Адаптация рабочей программы проведена с учетом требований ФЗ № 273-ФЗ, ст.79.

**Задачи адаптации рабочей программы:**

* гармоничное физическое развитие обучающихся с ограниченными возможностями;
* помощь в жизненном и профессиональном самоопределении личности;
* развитие метапредметных умений личности для успешной адаптации в социуме в аспектах общения, самореализации и самоутверждения.
  1. **Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки ***-102 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)** | ***102*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***68*** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *30* |
| **Самостоятельная работа** | ***34*** |
| ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета* | |

Приложение

к адаптированной профессиональной подготовке образовательной программы

по профессии среднего профессионального образования

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

краевое государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНА  на заседании ПЦК общеобразовательного цикла  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.Д. Нистеренко |  |
| ПРИНЯТА  на методическом совете техникума  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.  Председатель МС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М. Е. Киркина | УТВЕРЖДЕНА  приказом № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. |

АДАПТИРОВАННАЯ Рабочая программа АДАПТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 01 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Для профессии: 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Форма обучения: очная

2024

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Общая характеристика рабочей программы учебного предмета | стр.4-5 |
| 2. | Структура и содержание учебного предмета | стр.6-9 |
| 3. | Условия реализации рабочей программы учебного предмета | стр.10 |
| 4. | Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета | стр.11-12 |

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве разработана в соответствии с:

* Федеральным Законом РФ «Об образовании в Российской федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
* Федеральным законом от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";

Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 Выпуск №51 ЕТКС Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание» постановлением Правительства Красноярского края от 02.10.2015 № 522-П «Об утверждении Порядка обеспечения получения профессионального обучения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования» по профессии 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
|  |
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНого предмета |
| 1. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНого предмета |
| 1. условия реализации программы учебного предмета |
| 1. Контроль и оценка результатов Освоения учебного предмета |

**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**ОП.01 Безопасность жизнедеятельности**

1.1 **Область применения программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС для профессии: 13249 Кухонный рабочий

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

Дисциплина относится к адаптированной профессиональной подготовке образовательной программы.

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

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

1. Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

2. Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту;

3. Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

4. Применять первичные средства пожаротушения;

5.Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;

6. Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;

7. Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

8. Моделировать и прогнозировать различные ситуации по антитеррору;

9. Оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.

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

1. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

2. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации;

3. Основы военной службы и обороны государства;

4. Задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

5. Способы защиты населения от оружия массового поражения;

6. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

7. Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

8. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям;

9. Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

10. Порядок и правила оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.

**1.4 Механизмы достижения результатов освоения общеобразовательной дисциплины** с учетом профессиональной направленности основной образовательной программы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО | Инструменты реализации профессиональной направленности | |
| В форме практической подготовки (задания ориен-тированы на профессиональную деятельность) | Включение прикладных модулей (отдельные темы дисциплин, МДК профессионального цикла**)** |
| ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки | Знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций. |
| ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения | Знание распространённых опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера. |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии. Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте. | Знание распространённых опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера. |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени. | Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей . |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Изучение первичных средств пожаротушения. | Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания . |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции. Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовки. | Сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищённость личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора. |

**5. Количество часов на освоение программы предмета:**

Объем рабочей программы 51 часов,

в том числе практическая подготовка 10 часов,

самостоятельной работы 17 часов.

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем 51 часов, в том числе:

всего занятий 51 часов,

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | *Объем*  *часов* |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | **51** |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | **34** |
| в том числе: |  |
| Практические занятия | 10 |
| Лабораторные работы - не предусмотрены | - |
| Консультации | - |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | **17** |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. |  |

Приложение

к адаптированной профессиональной подготовке образовательной программы

по профессии среднего профессионального образования

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

краевое государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНА  на заседании ПЦК профессий  и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.Н. Прохорова |  |
| ПРИНЯТА  на методическом совете техникума  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.  Председатель МС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М. Е. Киркина | УТВЕРЖДЕНА  приказом № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. |

АДАПТИРОВАННАЯ Рабочая программа АДАПТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 02 ОХРАНА ТРУДА

Для профессии: 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Форма обучения: очная

2024

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Общая характеристика рабочей программы учебного предмета | стр.4-5 |
| 2. | Структура и содержание учебного предмета | стр.6-9 |
| 3. | Условия реализации рабочей программы учебного предмета | стр.10 |
| 4. | Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета | стр.11-12 |

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 02 Охрана труда разработана в соответствии с:

* Федеральным Законом РФ «Об образовании в Российской федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
* Федеральным законом от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
* Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 Выпуск №51 ЕТКС Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание» постановлением Правительства Красноярского края от 02.10.2015 № 522-П «Об утверждении Порядка обеспечения получения профессионального обучения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования» по профессии 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ** **ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП. 02 ОХРАНА ТРУДА**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии: 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

* 1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

- обязанности работников в области охраны труда;

- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или

бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и

производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;

- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Общие и**  **профессиональные**  **компетенции** | **Дескрипторы**  **сформированности**  **(действия)** | **Уметь** | **Знать** | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | |
| ОК 01.  Выбирать способы  решения задач | Распознавание  сложных  проблемных | Распознавать задачу  и/или проблему в  профессиональном | Актуальный  профессиональный и  социальный контекст, | |
|  |  |  |  |  |
| профессиональной  деятельности,  применительно к  различным  контекстам. | ситуаций в  различных  контекстах.  Проведение анализа  сложных ситуаций  при решении задач  профессиональной  деятельности.  Определение этапов  решения задачи.  Определение  потребности в  информации.  Осуществление  эффективного  поиска.  Выделение всех  возможных  источников нужных  ресурсов, в том  числе неочевидных.  Разработка  детального плана  действий.  Оценка рисков на  каждом шагу.  Оценка плюсов и  минусов  полученного  результата, своего  плана и его  реализации,  определение  критериев оценки и  рекомендаций по  улучшению плана. | и/или социальном  контексте.  Правильно выявлять  и эффективно  искать  информацию,  необходимую для  решения задачи  и/или проблемы.  Составить план  действия.  Определять  необходимые  ресурсы.  Владеть  актуальными  методами работы в  профессиональной и  смежных сферах.  Реализовать  составленный план.  Оценивать  результат и  последствия своих  действий  (самостоятельно или  с помощью  наставника). | профессиональном  и/или социальном  контексте.  Алгоритмы  выполнения работ в  профессиональной и  смежных областях.  Методы работы в  профессиональной и  смежных сферах.  Структура плана для  решения задач.  Порядок оценки  результатов решения  задач  профессиональной  деятельности | |
| ОК 02.  Осуществлять  поиск, анализ и  интерпретацию  информации,  необходимой для  выполнения задач  профессиональной  деятельности. | Планирование  информационного  поиска из широкого  набора источников,  необходимого для  выполнения  профессиональных  задач  Проведение анализа  полученной  информации,  выделяет в ней  главные аспекты.  Структурировать  отобранную | Определять задачи  поиска информации  Определять  необходимые  источники  информации  Планировать  процесс поиска  Структурировать  получаемую  информацию  Выделять наиболее  значимое в перечне  информации  Оценивать | Номенклатура  информационных  источников  применяемых в  профессиональной  деятельности  Приемы  структурирования  информации  Формат оформления  результатов поиска  информации | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | информацию в  соответствии с  параметрами  поиска;  Интерпретация  полученной  информации в  контексте  профессиональной  деятельности | практическую  значимость  результатов поиска  Оформлять  результаты поиска |  |
| ОК 03.  Планировать и  реализовывать  собственное  профессиональное и  личностное  развитие. | Использование  актуальной  нормативно-  правовой  документацию по  профессии  (специальности)  Применение  современной  научной  профессиональной  терминологии  Определение  траектории  профессионального  развития и  самообразования | Определять  актуальность  нормативно-  правовой  документации в  профессиональной  деятельности  Выстраивать  траектории  профессионального  и личностного  развития | Содержание  актуальной  нормативно-правовой  документации  Современная научная  и профессиональная  терминология  Возможные  траектории  профессионального  развития и  самообразования |
| ОК 04.  Работать в  коллективе и  команде,  эффективно  взаимодействовать с  коллегами,  руководством,  клиентами. | Участие в деловом  общении для  эффективного  решения деловых  задач  Планирование  профессиональной  деятельность | Организовывать  работу коллектива и  команды  Взаимодействовать  с коллегами,  руководством,  клиентами. | Психология  коллектива  Психология личности  Основы проектной  деятельности |
| ОК 05.  Осуществлять  устную и  письменную  коммуникацию на  государственном  языке с учетом  особенностей  социального и  культурного  контекста. | Грамотно устно и  письменно излагать  свои мысли по  профессиональной  тематике на  государственном  языке  Проявление  толерантность в  рабочем коллективе | Излагать свои  мысли на  государственном  языке  Оформлять  документы | Особенности  социального и  культурного  контекста  Правила оформления  документов. |
| ОК 06.  Проявлять  гражданско-  патриотическую | Понимать  значимость своей  профессии  (специальности) | Описывать  значимость своей  профессии  Презентовать | Сущность  гражданско-  патриотической  позиции |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)** | **102** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | **68** |
| лабораторно-практические занятия | 20 |
| самостоятельная работа | **34** |
| контрольная работа | - |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта** | |

Приложение

к адаптированной профессиональной подготовке образовательной программы

по профессии среднего профессионального образования

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

краевое государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНА  на заседании ПЦК профессий  и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.Н. Прохорова |  |
| ПРИНЯТА  на методическом совете техникума  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.  Председатель МС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М. Е. Киркина | УТВЕРЖДЕНА  приказом № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. |

АДАПТИРОВАННАЯ Рабочая программа АДАПТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 03 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Для профессии: 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Форма обучения: очная

2024

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Общая характеристика рабочей программы учебного предмета | стр.4-5 |
| 2. | Структура и содержание учебного предмета | стр.6-9 |
| 3. | Условия реализации рабочей программы учебного предмета | стр.10 |
| 4. | Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета | стр.11-12 |

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 03 Основы товароведения пищевых продуктов разработана в соответствии с:

* Федеральным Законом РФ «Об образовании в Российской федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
* Федеральным законом от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";

Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 Выпуск №51 ЕТКС Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание» постановлением Правительства Красноярского края от 02.10.2015 № 522-П «Об утверждении Порядка обеспечения получения профессионального обучения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, не имеющими основного общего или среднего общего образования» по профессии 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

**СОДЕРЖАНИЕ**

[1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ](#bookmark0)

1. [СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#bookmark2)
2. [УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#bookmark5)
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.15 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**1.1.** **Область применения рабочей программы учебной дисциплины**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии: 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре** адаптированной профессиональной подготовки образовательной программы**:** общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

*знать:*

основы товароведения продовольственных товаров;

понятие о пищевой, биологической и физиологической ценности продовольственных товаров;

основы хранения и консервирования пищевых продуктов;

классификацию и товароведную характеристику различных групп продовольственных товаров;

требования к качеству, условия хранения и упаковке различных групп продовольственных товаров;

недопустимые дефекты различных видов продовольственных товаров.

*уметь:*

пользоваться документами подтверждения соответствия качества продукции установленным требованиям стандарта;

распознавать знаки соответствия установленным требованиям стандарта;

определять энергетическую ценность пищевых продуктов;

оценивать качество продукции по органолептическим показателям.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **102** |
|  |  |
| **Объем образовательной программы** | **68** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение |  |
| практические занятия | 20 |
| самостоятельная работа | **34** |
| консультации |  |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |  |

Приложение

к адаптированной профессиональной подготовке образовательной программы

по профессии среднего профессионального образования

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

краевое государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНА  на заседании ПЦК профессий  и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.Н. Прохорова |  |
| ПРИНЯТА  на методическом совете техникума  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.  Председатель МС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М. Е. Киркина | УТВЕРЖДЕНА  приказом № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. |

АДАПТИРОВАННАЯ Рабочая программа АДАПТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 04 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Для профессии: 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Форма обучения: очная

2024

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Общая характеристика рабочей программы учебного предмета | стр.4-5 |
| 2. | Структура и содержание учебного предмета | стр.6-9 |
| 3. | Условия реализации рабочей программы учебного предмета | стр.10 |
| 4. | Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета | стр.11-12 |

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 04 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве разработана в соответствии с:

* Федеральным Законом РФ «Об образовании в Российской федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
* Федеральным законом от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";

Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 Выпуск №51 ЕТКС Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание» постановлением Правительства Красноярского края от 02.10.2015 № 522-П «Об утверждении Порядка обеспечения получения профессионального обучения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья, не имеющими основного общего или среднего общего образования» по профессии 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 04 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

* 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной профессиональной подготовки образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии ОП. 04 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.2 Место учебной дисциплины в структуре адаптированной профессиональной подготовки образовательной программы:

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу

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

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

* использовать лабораторное оборудование;
* определять основные группы микроорганизмов;
* обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
* проводить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
* осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* основные понятия и термины микробиологии;
* классификацию микроорганизмов;
* роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
* микробиологию основных пищевых продуктов;
* основные пищевые инфекции и пищевые отравления
* правила личной гигиены работников организации питания;
* классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
* правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
* санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств;

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины

Объем рабочей программы 77 часов;

самостоятельной работы 26 часов.

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем 51 час, в том числе:

в том числе лабораторных и практических занятий 15 часов

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Объем рабочей программы | **77** |
| Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем | **51** |
| в том числе: |  |
| - всего занятий | **51** |
| - лабораторные и практические занятия | 15 |
| Самостоятельная работа обучающихся | **26** |
| в том числе: |  |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

Приложение

к адаптированной профессиональной подготовки образовательной программы

по профессии среднего профессионального образования

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

краевое государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНА  на заседании ПЦК профессий  и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.Н. Прохорова |  |
| ПРИНЯТА  на методическом совете техникума  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.  Председатель МС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М. Е. Киркина | УТВЕРЖДЕНА  приказом № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. |

АДАПТИРОВАННАЯ Рабочая программа АДАПТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП, 05 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Для профессии: 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Форма обучения: очная

2024

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Общая характеристика рабочей программы учебного предмета | стр.4-5 |
| 2. | Структура и содержание учебного предмета | стр.6-9 |
| 3. | Условия реализации рабочей программы учебного предмета | стр.10 |
| 4. | Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета | стр.11-12 |

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 05 Физиология питания, санитарии и гигиены разработана в соответствии с:

* Федеральным Законом РФ «Об образовании в Российской федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
* Федеральным законом от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
* Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 Выпуск №51 ЕТКС Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание» постановлением Правительства Красноярского края от 02.10.2015 № 522-П «Об утверждении Порядка обеспечения получения профессионального обучения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования» по профессии 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП 01 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

* 1. **Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 01 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены разработана для профессионального обучения квалифицированных рабочих по профессии 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

Адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе профессиональной подготовки 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Программа учитывает индивидуальные особенности слушателей (легкой степенью умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации слушателей с недостатками в умственном развитии.

* 1. **Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки**

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу. Дисциплина связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу.

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

В результате освоения программы дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

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

- определять источники микробиологического загрязнения;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;

- рассчитывать энергетическую ценность блюд.

**знать:**

- основные понятия и термины микробиологии;

- основные группы микроорганизмов,

- правила личной гигиены работников организации питания;

- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;

- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

- пищевые вещества и их значение для организма человека;

- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.

* 1. **Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**102 часа.

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
   1. **Объем учебной дисциплины в виде учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Вид учебной работы*** | ***Объем часов*** |
| Учебная нагрузка (всего) | **102** |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | **68** |
| практические занятия | 20 |
| самостоятельные работы | **34** |
| промежуточная аттестация в форме | Дифференцированный зачет |

Приложение

к профессиональной образовательной программе

по профессии среднего профессионального образования

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

краевое государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНА  на заседании ПЦК профессий  и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.Н. Прохорова |  |
| ПРИНЯТА  на методическом совете техникума  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.  Председатель МС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М. Е. Киркина | УТВЕРЖДЕНА  приказом № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. |

АДАПТИРОВАННАЯ Рабочая программа АДАПТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АД. 01 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

Для профессии: 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Форма обучения: очная

2024

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Общая характеристика рабочей программы учебного предмета | стр.4-5 |
| 2. | Структура и содержание учебного предмета | стр.6-9 |
| 3. | Условия реализации рабочей программы учебного предмета | стр.10 |
| 4. | Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета | стр.11-12 |

Рабочая программа адаптивной дисциплины АД. 01 Основы финансовой грамотности разработана в соответствии с:

* Федеральным Законом РФ «Об образовании в Российской федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
* Федеральным законом от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
* Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 Выпуск №51 ЕТКС Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание» постановлением Правительства Красноярского края от 02.10.2015 № 522-П «Об утверждении Порядка обеспечения получения профессионального обучения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования» по профессии 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

|  |
| --- |
| СОДЕРЖАНИЕ |
| ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |
| СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |
| условия реализации РАБОЧЕй программы учебной дисциплины |
| Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины |

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы финансовой грамотности

1.1 Область применения программы

Рабочая программа адаптивной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС

Учитывая условия развития современной рыночной экономики и финансовой системы в целом, особую актуальность в политике государства приобретает задача по повышению финансовой грамотности населения, расширению финансовых знаний потребителей и их способности принимать решения относительно финансовых услуг, в том числе посредством развития системы финансового образования.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной

программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл вариативной части

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– приводить примеры: эффективных и ресурсосберегающих технологий в бюджете семьи, вкладов, кредитов, инвестиций, ценных бумаг, налогов, безвозмездных поступлений из федерального бюджета;

– описывать: действие рыночного механизма применительно к разнообразным жизненным ситуациям;

– описывать ключевые статьи государственного бюджета России;

– объяснять: причины неравенства доходов, аксиомы рационального потребления, бюджетное ограничение семьи, роль кредита в современной экономике, механизм выпуска обеспеченных облигаций, разницу между простыми и переводными векселями, роль и значение рынка государственных ценных бумаг, теорию справедливости налогов;

– анализировать: потребительское поведение, виды вкладов

и кредитов, формирование государственного бюджета;

– использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;

– находить и оценивать экономическую информацию;

– рационально планировать семейный бюджет;

– оценивать собственные экономические действия в качестве потребителя, члена семьи

и гражданина;

– осваивать способы познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимые для участия в экономической жизни общества и государства;

– осваивать различные способы решения экономических задач;

– рассчитывать процентные ставки по вкладам и кредитам, сравнивать доходность от инвестиций;

– обосновывать суждения, давать определения экономическим понятиям, приводить теоретические и эмпирические аргументы и выстраивать доказательства.

1.3 В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– о формах, видах и функциях денег, о личном балансе и бюджете, о сбережениях, вкладах, инвестициях, кредитовании, страховании, банковской системе, налогах, видах ценных бумаг, страховании;

– об экономической деятельности фирм и государства;

– о формировании и исполнении государственного бюджета, о федеральных целевых программах, о финансовых правовых нормах и правилах.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 51 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 часа;

самостоятельная работа – 17 часов

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем адапти дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | *Объем часов* |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | ***51*** |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | **34** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 17 |
| самостоятельная работа | **34** |
| *Промежуточная аттестация в форме зачета* | |

Приложение

к профессиональной образовательной программе

по профессии среднего профессионального образования

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

краевое государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНА  на заседании ПЦК профессий  и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.Н. Прохорова |  |
| ПРИНЯТА  на методическом совете техникума  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.  Председатель МС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М. Е. Киркина | УТВЕРЖДЕНА  приказом № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. |

АДАПТИРОВАННАЯ Рабочая программа АДАПТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АД. 02 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ НОРМ

Для профессии: 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Форма обучения: очная

2024

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Общая характеристика рабочей программы учебного предмета | стр.4-5 |
| 2. | Структура и содержание учебного предмета | стр.6-9 |
| 3. | Условия реализации рабочей программы учебного предмета | стр.10 |
| 4. | Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета | стр.11-12 |

Рабочая программа адаптивной дисциплины АД. 03 Социальная адаптация и основы социально-правовых норм разработана в соответствии с:

* Федеральным Законом РФ «Об образовании в Российской федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
* Федеральным законом от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
* Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 Выпуск №51 ЕТКС Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание» постановлением Правительства Красноярского края от 02.10.2015 № 522-П «Об утверждении Порядка обеспечения получения профессионального обучения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования» по профессии 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 1. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 13 |
| 1. условия реализации программы УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 19 |
| 1. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 28 |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ АДАПТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа адаптивной дисциплины является частью основной (адаптированной) образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностей служащих по профессии 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида*.*

*Используемые сокращения*

СПО – среднее профессиональное образование;

О(А)ОППО – основная (адаптированная) образовательная программа профессиональной обучения;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

АД – адаптационный цикл;

ЭО – электронное обучение;

ДОТ – дистанционные образовательные технологии;

ЕТКС – Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих;

ПОП – предприятие общественного питания;

ГОСТ – государственный стандарт*.*

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

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

* механизмы социальной адаптации;
* основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;
* основы гражданского и семейного законодательства;
* процедуру осуществления и защиты гражданских прав;
* принципы и функции семейного права;
* основы трудового законодательства, особенности регулировании труда инвалидов;
* рабочее время и время отдыха;
* роль и значение трудовых правоотношений инвалидов в трудовом законодательстве;
* основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;
* Федеральный перечень реабилитационных гарантий, технических средств реабилитации и услуг, предоставляемых инвалиду;
* нормативно правовые основы по медико-социальной экспертизе и реабилитации инвалидов;
* причины установления инвалидности, ее сроков и времени наступления;
* основные виды реабилитации инвалидов;
* реабилитационные учреждения;
* функции и задачи учреждений системы социальной реабилитации.
* функции органов труда и занятости населения.

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

* использовать нормы позитивного социального поведения;
* использовать свои права адекватно законодательству;
* обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
* анализировать и осознанно применять нормы законы с точки зрения конкретных условий их реализаций;
* составлять необходимые заявительные документы;
* требовать гарантии инвалидам в сфере образования;
* предъявлять требования к должностям и профессиям персонала учреждений медико-социальной экспертизы;
* выполнять физкультурно-оздоровительные мероприятия, занятия спортом;
* составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
* использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

Теоретическая часть курса включает в себя общие сведения о социальной адаптации и российском законодательстве.

Практическая часть курса опирается на следующие виды деятельности по освоению содержания дисциплины: характеризовать виды, этапы и стадии социализации; характеризовать способы разрешения конфликтов; развивать умения разрешать профессиональные и межличностные конфликтов; соблюдать правила субординации; применять меры по предупреждению совершения правонарушения; использовать методы борьбы со стрессом; участие в дискуссиях, утверждение и доказательство своей точки зрения с учётом мнения оппонента; развивать способность защищать свои права; выполнение лабораторных работ по темам курса.

Изучение дисциплины «Социальная адаптация и основы социально – правовых знаний» направлено на достижение следующих *целей:*

* *воспитание* духовно развитой личности, формирования гуманистического мировоззрения; бережного отношения к общественному достоянию и личным вещам; уважения чужой собственности;
* *развитие* эмоционального восприятия содержания дисциплины; образного, аналитического мышления; развитие творческой активности обучающихся;
* *приобретение* навыков применения в профессиональной деятельности приемов разрешения профессиональных и межличностных конфликтов; рекомендации современной психологической науки по повышению эффективности межличностного и группового взаимодействия;
* *овладение* теоретическими знаниями дисциплины; умениями чтения и анализа прочитанной информации; способами деятельности, умений и навыков;
* *умение применять* методикиэлектронное обучение (ЭО) и дистанционные образовательные технологии (ДОТ).

Результатом освоения программы учебной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально – правовых знаний» является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать (рационально) собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, адекватно реагировать на внештатные ситуации в рамках своей ответственности, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Организовать собственную деятельность с соблюдением личной гигиены, требований охраны труда и эко­логической безопасности. |

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

В основу педагогического процесса заложены следующие формы организации учебной деятельности:

* урок – лекция; урок – беседа;
* лекция с элементами беседы;
* лабораторные работы;
* комбинированный урок;
* электронное обучение (ЭО) с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ).

Формы промежуточной и тематической аттестации:

* + - * тематическое тестирование;
      * устный ответ, с использованием иллюстративного материала;
      * письменный ответ по индивидуальным карточкам-заданиям;
      * выполнение заданий рубежного и итогового контроля;
      * разбор производственных и проблемных ситуаций;
      * контрольные вопросы;
      * представление результатов своего интеллектуального труда.

**Учебно-методический комплект, используемый для реализации рабочей программы, содержит:**

* комплексно-тематическое и поурочное планирование;
* образцы контрольно-измерительных материалов (тесты, карточки, инструкционные и технологические карты, рекомендации для выполнения лабораторных работ и практических заданий; презентации и др.);
* критерии и нормы оценки знаний;
* свободным доступом к библиографическим и информационным ресурсам, сети Интернет;
* учебными и электронными изданиями по общепрофессиональному и профессиональному циклам, адаптированными к образовательным потребностям и индивидуальным возможностям обучающихся;
* доступом к официальным, справочно-библиографическим и периодическим изданиям, имеющимися в библиотечном фонде.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации. Выбор методов и средств обучения, образовательных технологий и учебно-методического обеспечения реализации образовательной программы осуществляется центром и педагогами самостоятельно, исходя из необходимости достижения обучающимися планируемых результатов освоения образовательной программы, а также с учетом индивидуальных возможностей обучающихся из числа инвалидов и лиц в ОВЗ.

Итоговая оценка выставляется на основании оценок за первый, второй, третий и четвертый семестры с учетом результатов защиты лабораторных работ

**2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем**  **часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***51*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***34*** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *10* |
| **Самостоятельная работа** | ***17*** |
| ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета* | |

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

Приложение

к профессиональной образовательной программе

по профессии среднего профессионального образования

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

краевое государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНА  на заседании ПЦК профессий  и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.Н. Прохорова |  |
| ПРИНЯТА  на методическом совете техникума  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.  Председатель МС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М. Е. Киркина | УТВЕРЖДЕНА  приказом № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. |

АДАПТИРОВАННАЯ Рабочая программа АДАПТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АД. 03 ТЕХНОЛОГИЯ ПОИСКА РАБОТЫ

Для профессии: 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Форма обучения: очная

2024

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Общая характеристика рабочей программы учебного предмета | стр.4-5 |
| 2. | Структура и содержание учебного предмета | стр.6-9 |
| 3. | Условия реализации рабочей программы учебного предмета | стр.10 |
| 4. | Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета | стр.11-12 |

Рабочая программа адаптивной дисциплины АД. 03 Технология поиска работы разработана в соответствии с:

* Федеральным Законом РФ «Об образовании в Российской федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
* Федеральным законом от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
* Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 Выпуск №51 ЕТКС Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание» постановлением Правительства Красноярского края от 02.10.2015 № 522-П «Об утверждении Порядка обеспечения получения профессионального обучения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования» по профессии 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

|  |
| --- |
| СОДЕРЖАНИЕ |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |
| 1. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |
| 1. условия реализации РАБОЧЕй программы учебной дисциплины |
| 1. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины |

**1.паспорт ПРОГРАММЫ АДАПТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Технология поиска работы**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа адаптивной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии:

112391 Изготовление пищевых полуфабрикатов

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

Дисциплина входит в Адаптивные дисциплины.

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

**Цель:** обучение выпускников навыкам активного, целенаправленного, самостоятельного поиска работы.

**Задачи:**

1. дать обучающимся практическое руководство для собственных активных действий на рынке труда на основе пошаговой технологии поиска работы, подкрепленной упражнениями и примерами;
2. сформировать навыки оценки и анализа личных интересов, сильных сторон и навыков, потребностей рынка труда и конкретных работодателей;
3. рассмотреть современные эффективные методы и приемы самопрезентации и способы их применения в той или иной типичной ситуации;
4. дать представление об юридических аспектах трудоустройства;
5. повысить мотивацию к трудоустройству и дальнейшему сохранению работы;
6. укрепить уверенность в себе, полученных профессиональных знаниях и умениях

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

- классификацию профессий;

- понятие «профессиональной пригодности»;

- основы планирования карьеры;

- технологию поиска работы.

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

- проходить процедуру тестирования;

- использовать информационные источники для поиска рабочих мест;

- подготовить резюме, автобиографию, поисковое письмо;

-проводить поисковый телефонный звонок;

- подготовить себя для собеседования с работодателем;

- заключить трудовой договор;

- адаптироваться на новом рабочем месте.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;

самостоятельной работы обучающегося 17 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)** | **51** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **34** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 10 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **17** |
| в том числе: |  |
| *Рефераты, тесты, составление конспектов, работа со словарями, справочниками, интернетом, домашняя работа, кроссворды, ответы на контрольные вопросы.* |  |
| *Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета* | |

Приложение

к профессиональной образовательной программе

по профессии среднего профессионального образования

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

краевое государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНА  на заседании ПЦК профессий  \\и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.Н. Прохорова |  |
| ПРИНЯТА  на методическом совете техникума  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.  Председатель МС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М. Е. Киркина | УТВЕРЖДЕНА  приказом № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. |

АДАПТИРОВАННАЯ Рабочая программа АДАПТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АД. 04 ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ

Для профессии: 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Форма обучения: очная

Год набора: 2024

2024

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Общая характеристика рабочей программы учебного предмета | стр.4-5 |
| 2. | Структура и содержание учебного предмета | стр.6-9 |
| 3. | Условия реализации рабочей программы учебного предмета | стр.10 |
| 4. | Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета | стр.11-12 |

Рабочая программа адаптивной дисциплины АД. 04 Этика и культура делового общения разработана в соответствии с:

* Федеральным Законом РФ «Об образовании в Российской федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
* Федеральным законом от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
* Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 Выпуск №51 ЕТКС Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание» постановлением Правительства Красноярского края от 02.10.2015 № 522-П «Об утверждении Порядка обеспечения получения профессионального обучения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования» по профессии 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

СОДЕРЖАНИЕ

|  |
| --- |
|  |
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |
| 1. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |
| 1. условия реализации программы учебной дисциплины |
| 1. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины |

* + - 1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ АДАПТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**АД. 04 ЭТИКА И КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ**

**1.1. Область применения программы**

Программа адаптивной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов.

**1.2. Место адаптивной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в адаптивные дисциплины.

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

Задача адаптивной дисциплины «Деловой этикет» - ознакомить будущих работников с основами общей психологии, на базе которых они получают сведения о психологии покупателей, психологии труда и психологии общения. Изучение этого предмета помогает работникам научиться понимать поведение покупателей, заказчиков; научиться разбираться в себе и сознательно управлять собой; научиться понимать сослуживцев и оказывать им действенную помощь в работе, играет важную роль в повышении эффективности труда и росте общей культуры.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

правила делового общения; этические нормы взаимоотношений с коллегами и их родственниками, партнерами, клиентами,; основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования; формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях; правила оформления деловой документации; составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, аксессуары; правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;

- пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;

- передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;

- принимать решения и аргументировано отстаивать свою точку зрения в корректной форме;

- поддерживать деловую репутацию;

- создавать и соблюдать имидж делового человека;

- организовывать рабочее место

**2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | **51** |
| **Во взаимодействии с преподавателем** | **34** |
| в том числе: | |
| Практические занятия | 34 |
| Самостоятельная работа | **17** |
| контрольные работы | - |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |  |

Приложение

к профессиональной образовательной программе

по профессии среднего профессионального образования

112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

краевое государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНА  на заседании ПЦК профессий  и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.Н. Прохорова |  |
| ПРИНЯТА  на методическом совете техникума  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.  Председатель МС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М. Е. Киркина | УТВЕРЖДЕНА  приказом № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. |

АДАПТИРОВАННАЯ Рабочая программа АДАПТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АД. 05 Основы экологии

Для профессии: 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Форма обучения: очная

2024

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Общая характеристика рабочей программы учебного предмета | стр.4-5 |
| 2. | Структура и содержание учебного предмета | стр.6-9 |
| 3. | Условия реализации рабочей программы учебного предмета | стр.10 |
| 4. | Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета | стр.11-12 |

Рабочая программа адаптивной дисциплины АД. 05 Основы экологии разработана в соответствии с:

* Федеральным Законом РФ «Об образовании в Российской федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
* Федеральным законом от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
* Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 Выпуск №51 ЕТКС Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание» постановлением Правительства Красноярского края от 02.10.2015 № 522-П «Об утверждении Порядка обеспечения получения профессионального обучения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования» по профессии 13249 Кухонный рабочий.

**1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ адаптивной дисциплины «Основы Экологии»**

* 1. **Область применения рабочей программы**

Адаптированная рабочая программа адаптивной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки рабочих, должностей служащих в соответствии с ЕТКС по профессии: 112391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов

* 1. **Место адаптивной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии:** адаптивная дисциплина относится к общеобразовательному циклу.
  2. **Цели и задачи адаптивной дисциплины** – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы «Основы экологии» направлено на достижение следующихцелей:

* получение знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей нагрузки человеческой деятельности;
* обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий;
* определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений;
* развитие познавательных интересов обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;
* воспитание убежденности в необходимости бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью;
* использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся долженуметь:

|  |
| --- |
| * Определять роль экологии в практический деятельности; |
| * Выявлять общие закономерности действия факторов среды на организм; * Выделять основные черты среды, окружающей человека; |
| * Определять экологические параметры современного человеческого жилища; |
| * Определять состояние экологической ситуации окружающей местности и предлагать возможные пути снижения человеческой деятельности на природу. |

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* Сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;
* Особенности среды обитания человека и её основных компонентов;
* Основные экологические требования к компонентам окружающей человека среды;
* Экологические требования к уровню шума, вибрации, организации строительства жилых и нежилых помещений, автомобильных дорог в условиях города;
* Основные экологические характеристики среды обитания человека в условиях сельской местности.

Полученные знания и умения способствуют формированию следующих общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**2.1. Объём учебного предмета и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы:** | 51 |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 34 |
| **Самостоятельная работа** | 17 |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | 24 |
| Практические работы | 10 |
| **Промежуточная аттестация**:   * дифференцированный зачёт (I семестр) |  |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 г.  председатель МС  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Киркина М.Е./ | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора  Норильского техникума  промышленных технологий  и сервиса от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 г. №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| РАССМОТРЕНО  на заседании предметно-цикловой комиссии профессий и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 г.  председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.Н. Прохорова |  |

**АДАПТИРОВАННАЯ Рабочая программа**

ПМ.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ

МДК. 01.01 Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов

МДК.01.02 Технология приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов

МДК.01.03 Технология приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы

МДК.01.04 Технология приготовления мучных полуфабрикатов

Профессия 112391 изготовитель пищевых полуфабрикатов

2024

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

* Федерального Закона РФ «Об образовании в Российской федерации» от29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
* Федерального закона от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
* Положения о порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса» утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от 27.05. 2020 г. № 01-11/62а;
* Устава краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий»;
* Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 Выпуск №51 ЕТКС Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание» Кухонный рабочий;

|  |  |
| --- | --- |
| **СОДЕРЖАНИЕ**  1. ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | стр.  4 |
| 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля | 7 |
| 4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 28 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) | 32 |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы производственного обучения -адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья: программы профессиональной подготовки «Кухонный рабочий» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ

ПК 1.2. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 1.3. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 1.4. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 1.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

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

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

**иметь практический опыт:**

-обработки, нарезки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов;

- обработки рыбного сырья;

- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- подготовки сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

**уметь:**

-проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

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

-обрабатывать различными методами овощи и грибы;

- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

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

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

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

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья

**знать:**

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

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

- технику обработки овощей, грибов, пряностей;

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

- правила хранения овощей и грибов;

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

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

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

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

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

- правила проведения бракеража;

- правила хранения и требования к качеству;

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

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

-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

-способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

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

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

всего – 2011 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 631 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 391 час;

самостоятельной работы обучающегося – 240 часов;

учебная практика – 900 часов

производственная практика – 480 часов.

**2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля «Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.1. | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ |
| ПК 1.2. | Производить обработку рыбы с костным скелетом |
| ПК 1.3. | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |
| ПК 1.4. | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. |
| ПК 1.5. | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования**  **разделов**  **профессионального модуля** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса** | | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | | **Самостоятельная работа обучающегося** | | **Учебная,**  часов | **Производственная практика (преддипломная практика),**  часов |
| **Всего,**  часов | | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов | **в т.ч., курсовая работа,**  часов | **Всего,**  Часов | **в т.ч., курсовая**  **работа,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 1.1.-1.5.** | **Раздел 1.**  Технология обработки сырья из овощей и грибов | **162** | **102** | | 31 | - | **60** | **-** | **-** | **-** |
| **Раздел 2.**  Технология обработки сырья из рыбы | **111** | **51** | | 15 | - | **60** | - | **-** | **-** |
| **Раздел 3.** Технология обработки сырья из мяса и домашней птицы. | **162** | **102** | | 31 | - | **60** | - | **-** | **-** |
| **Раздел 4.**  Технология обработки сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | **196** | **136** | | 41 | - | **60** | - | **-** | **-** |
| **Учебная практика** | **900** | **-** | | - | - |  | - | **900** | **-** |
| **Производственная практика** | **480** |  | | | | | | | **480** |
|  | **Всего:** | **2011** | **391** | 118 | |  | **240** |  | **900** | **480** |