# 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  Приказ № \_\_\_\_\_  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_г. |

**АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

Профессия 16771 Подсобный рабочий

Квалификация – подсобный рабочий 2-го разряда

Форма обучения - очная

2022

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 программа профессиональной подготовки по профессии 16771 Подсобный рабочий 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), 2014 [Выпуск № 51 ЕТКС](http://bizlog.ru/etks/etks-51/).
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 18.03.2014г №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 16771 Подсобный рабочий 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 16771 Подсобный рабочий, 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 включен реабилитационный курс (дисциплина «Психология общения»), необходимость которого обусловлена психолого-педагогической характеристикой лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**1.2 Нормативный срок освоения программ**ы

Нормативный срок освоения программы по профессии 16771 Подсобный рабочий - 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 (Приложения А, Б);

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

- программы практик (Приложение Г).

**1.5** **Участие работодателей в разработке и реализации** **адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий**

Норильский техникум промышленных технологий и сервиса в рамках действующего законодательства самостоятельно разрабатывает и утверждает адаптированную программу профессиональной подготовки по профессии 16771 Подсобный рабочий с 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**

**2.1 Квалификационная характеристика рабочей профессии** 16771 Подсобный рабочий

Квалификационная характеристика рабочей профессии 16771 Подсобный рабочий 2 разряда представлена в соответствии с требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих.

**Характеристика работ:**

Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Заполнение котлов водой. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников. Установка подносов на транспортер при комплектации обедов. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. Сбор пищевых отходов.

**Должен иметь практический опыт:**

* выполнения подсобных и вспомогательных работ на производственных участках и строительных площадках, складах, базах, кладовых и т.п.
* применять правила безопасной работы на практике;
* выполнения погрузки, разгрузки, перемещения вручную или на тележках (вагонетках);
* выполнения штабелирования грузов, не требующих осторожности а также сыпучих не пылевидных материалов;
* выполнения очистки территории, дорог, подъездных путей;
* выполнения уборки цехов, строительных площадок и санитарно-бытовых помещений;
* выполнения мытья полов, окон, тары, посуды, деталей и изделий;
* выполнения штабелирования грузов, требующих осторожности, а также сыпучих пылевидных материалов;

**Должен уметь:**

* проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений;
* пользоваться средствами уборки и соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств;
* убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены;
* обеспечивать правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
* производить механическую кулинарную обработку, нарезку и формовку продуктов для приготовления простых блюд и изделий;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно его использовать;
* готовить и оформлять простые блюда и кулинарные изделия, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;
* порционировать, упаковывать и маркировать упакованные блюда и изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции, заполнять этикетки на упакованные блюда и изделия;
* подготавливать раздачу/прилавок к отпуску блюд и изделий, порционировать и отпускать продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции.
* проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной посуды.
* пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
* соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды.
* чистить и мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением
* проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья столовой посуды и приборов;
* пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке столовой посуды и приборов;
* соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки столовой посуды и приборов;
* чистить и мыть столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены;
* обеспечивать правильные условия хранения чистой столовой посуды и приборов, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.

**Должен знать:**

**знать**:

* нормы, правила погрузки и транспортировки грузов;
* устройство тары и способы закрепления перевозимых грузов;
* способы погрузки, выгрузки, перемещения и укладки грузов, требующих осторожности, и пылевидных материалов;
* порядок оформления приемо-сдаточных и сопроводительных документов;
* порядок сортировки грузов.

**Специальные требования**

Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Обучение безопасным методам и приемам выполнения работ, инструктаж по охране труда вводный и на рабочем месте, стажировка на рабочем месте и проверка знаний требований охраны труда

При необходимости использования грузоподъемного оборудования для перемещения материалов прохождение инструктажа по выполнению работ с использованием стропального оборудования и с отметкой о периодическом (или внеочередном) прохождении проверок знаний производственных инструкций.

**3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

**3.1. Учебный план**

Учебный план представлен в Приложении А, график учебного процесса – в приложении Б.

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.

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (таблица 1).

Таблица 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Название | Данные о лицензии |
| 1. | Операционная система Windows 7 Professional | ООО “Макссофт-24”, контракт № 1/1-2018 от 01.01.2018 |
| 2. | Прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus (включает Microsoft Word 2010, Microsoft Excel 2010, Microsoft Powerpoint 2010, Microsoft Access 2010) | ООО “Макссофт-24”, контракт № 1/1-2018 от 01.01.2018 |
| 14. | Прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader | Бесплатно распространяемое программное обеспечение |
| 15. | Файловый архиватор 7zip | Бесплатно распространяемое программное обеспечение |

Адаптированная программа профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий обеспечена кабинетами, лабораториями, мастерскими и другими помещениями (таблица 2).

Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование дисциплины, профессионального модуля,**  **МДК в соответствии с учебным планом** | **Оборудование** |
| каб. № 402, второй корпус  История Красноярского края  Основы экономики и финансовая грамотность  Технология поиска работы | 1. Рабочие места по количеству обучающихся. 2. Рабочее место преподавателя. 3. Дидактические средства обучения. 4. Персональный компьютер преподавателя – 1 шт.; 5. Проектор – 1 шт. 6. Экран настенный рулонный – 1шт. 7. Презентации к урокам. |
| каб. 207, второй корпус  Основы права  Психология общения | 1. Рабочие места по количеству обучающихся. 2. Рабочее место преподавателя.   3. Нормативная.  4. Учебно-программная документация.  5. Учебно-методическая документация.  6. Мультимедиа система (компьютер, проектор).   1. Экран настенный рулонный – 1шт. |
| Физическая культура  спортивный зал, второй корпус | 1. Щит б/б игровой оргстекло 10мм 180х105 см – 2 шт. 2. Табло электронное школьное (для спортзала) – 1 шт. 3. Скамья для пресса М2.20 – 2 шт. 4. Мат гимнастический 1х2х0,1 – 20 шт. 5. Стенка гимнастическая (2,4х0,8) – 5 шт. 6. Щит б/б тренировочный фанера 1800х1050 – 2 шт. 7. Кресло специалиста – 1 шт. 8. Шкаф с выдвижными ящиками – 1 шт. 9. Стойка с набором гантелей от 3 до 55 кг – 2 шт. 10. Штанга спортивная, 180кг – 1 шт. 11. Голень машина – 1 шт. 12. Тренажер для брюшного пресса – 1 шт. 13. Тренажер для отжима ног – 1 шт. 14. Информационный стенд «Работа Секций» 700х700мм 4 кармана А4 – 1 шт. 15. Стеллаж для оборудования, образцов и инструмента 1000х400хх1800 мм – 2 шт. 16. Беговая дорожка, электрическая Body Sculpture, ВТ-3130 – 1 шт. 17. Гриф тяжелоатлетический, тренировочный, 2000-2200мм, хром – 1 шт. 18. Многофункциональный комплексный тренажер Body Sculpture – 2 шт. 19. Теннисный стол – 4 шт. 20. Велотренажер Body Sculpture, ВС-5510 – 2 шт. 21. Бицепс машина – 1 шт. 22. Лавочка регулируемая горизонтальная – 2 шт. 23. Римский стул – 2 шт. 24. Скамья для отжима вниз головой – 1 шт. 25. Скамья для отжима лежа – 2 шт. 26. Скамья наклонная – 1 шт. 27. Станок для отжима ног сидя – 1 шт. 28. Стойка для приседания – 1 шт. 29. Тренажеры для мышц – 6 шт. 30. Баскетбольные, футбольные, волейбольные, набивные мячи; щиты, ворота, корзины, сетки, стойки, антенны; ракетки для игры в бадминтон; 31. Оборудование для гимнастических упражнений (скакалки, гимнастические коврики);   32. Брусья, секундомеры, мячи для тенниса. |
| Безопасность жизнедеятельности  каб. № 418, второй корпус | 1. Стол ученический двухместный – 15 шт.; 2. Стул ученический – 30 шт.; 3. Стол преподавателя – 1 шт.; 4. Кресло преподавателя – 1 шт.; 5. Доска учебная – 1 шт.; 6. Шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; 7. Экран для мультимедиа-проектора 1,8х1, 8м.настенный – 1 шт. 8. Доска магнитно-маркерная 60х90см – 1 шт. 9. Воздушный вакуумный насос компрессор SIEMENS SICK ELMO-G с системой фильтрации и очистки воздуха MANN – 3 шт. 10. Комплекс-тренажер «Муляж взрослого человека» (с набором имитаторов жизнедеятельности и датчиков внешнего воздействия, микропроцессорный блок управления) – 2 шт. 11. Кресло операторское №7 – 1 шт. 12. Кушетка смотровая – 1 шт. 13. Информационный стенд 1250х1250 мм 8 карманов А4 – 1 шт. 14. Информационный стенд 1250х1250 мм 6 карманов А4, 1 книжка А4 – 1 шт. 15. Мультимедийный проектор «View Sonic» - 1 шт.;   16. Компьютер «KRAFTWAY» - 1 шт. |
| каб. 208, второй корпус  Товароведение пищевых продуктов  Основы физиологии питания  Технология уборки производственных помещений  Первичная обработка овощей и фруктов  Технология приготовления простых блюд  Технология подготовки производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды  Технология обработки столовой посуды и приборов | 1. Мебель, предназначенная для группировки в различных конфигурациях. 2. Мебель, предназначенная для отдыха во время перемен. 3. Учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП 03 «Товароведение пищевых продуктов», включающее в себя презентации учебных курсов. 4. Учебно-методические пособия по проведению практических занятий. 5. Методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков. 6. Посадочные места по количеству обучающихся. 7. Рабочее место преподавателя – 1 шт. 8. Комплект учебно – наглядных пособий по предмету: «Товароведение пищевых продуктов». 9. Компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет. 10. Проектор – 1 шт. 11. Персональные настольные лампы, для индивидуального освещения. 12. Лампа для дезинфекции, ионизации воздуха – 1 шт. 13. Специализированный программно-технический комплекс по профессии повар-кондитер – 1 шт. 14. Специализированный программно-технический комплекс по профессии продавец кассир – 1 шт. 15. Специализированный программно-технический комплекс физкультминутки – 1 шт. 16. Специализированный программно-технический комплекс классных часов, от сайта видео урок – 1 шт. 17. Технические средства обучения: библиотека с карточным и электронным каталог.   18. Тактильные наглядные пособия. |
| Кабинет 203  Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности | 1. Стол ученический – 15 шт.; 2. Стул ученический – 15 шт.; 3. Стол преподавателя – 1 шт.; 4. Кресло преподавателя – 1 шт.; 5. Доска учебная – 1 шт.; 6. Шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.; 7. Комплект учебно-наглядных пособий, 8. Компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор. 9. Проекционный экран – 1 шт. |
| Кабинет 306, второй корпус  Информатика | 1. Посадочные места студентов – 14. 2. Рабочее место преподавателя – 1 шт. 3. Рабочая маркерная доска – 1 шт. 4. Наглядные пособия (учебники, терминологические словари разных типов, опорные конспекты-плакаты, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты лабораторных работ). 5. Мультимедийный проектор- 1 шт. 6. Ноутбук – 1 шт. 7. Проекционный экран – 1 шт. 8. Принтер цветной струйный – 1 шт. 9. Компьютерная техника для обучающихся с наличием лицензионного программного обеспечения. 10. Источник бесперебойного питания – 1 шт. 11. Наушники с микрофоном – 14 шт. 12. Цифровой фотоаппарат – 14 шт. 13. Видеокамера – 1 шт. 14. Сканер – 1 шт.   15. Оверхед – 1 шт. |

**4.2 Информационное обеспечение обучения**

Адаптированная программа профессиональной подготовки по профессии 16771 подсобный рабочий обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы обеспечивает доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) 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. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Обеспечение образовательного процесса учебной и учебно-методической литературой представлен в таблице 3.

Таблица 3

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование дисциплин, входящих в образовательную программу** | **Кол-во**  **обуч-ся, изучающих дисциплину** | **Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной литературы, вид и характеристика иных информационных ресурсов** | **Кол-во экз. (печатных)** |
| ОУД.01 | История Красноярского края | 15 | Красноярье: пять веков истории. Учебное пособие по краеведению. Часть I. –Красноярск: группа компаний «Платина», 2017.-256 с. | 15 |
| Красноярье: пять веков истории. Учебное пособие по краеведению. Часть II. –Красноярск: группа компаний «Платина», 2017.-240 с. | 15 |
| Андюсев Б.Е. Сибирское краеведение. Хозяйство, быт, традиции, культура старожилов Енисейской губернии XIX-начала XX вв.: учебное пособие для учащихся и студентов Красноярск: Государственный педагогический университет, 2017. | 15 |
| ОУД.02 | Основы права | 15 | Певцова Е.А. Право: Учебник для НПО и СПО. - М: Академия, 2017 | 15 |
| ОУД.03 | Физическая культура | 15 | Бишаева А.А. Физическая культура: Учебник. – М: Академия. 2016 | 15 |
| ОУД.04 | Основы экологии | 15 | Пузанова Т.А. Экология: Учебник. – М: Академия 2014 | 15 |
| Акимова Т.А. и др. Экология: Учебник. – М: ЮНИТИ-ДАНА 2014 | 15 |
| ОП.01 | Основы физиологии питания | 15 | Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебник для НПО – М: Академия, 2015 | 15 |
| Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник для НПО – М: Академия, 2017 | 15 |
| ОП.02 | Товароведение пищевых продуктов | 15 | Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для СПО – М: Академия, 2017 | 15 |
| Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: Рабочая тетрадь – М: Академия, 2018 | 15 |
| ОП.03 | Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности | 15 | Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: Учебник для СПО – М: Академия, 2017 | 15 |
| ОП.04 | Основы экономики и финансовая грамотность | 15 | Экономика. Основы экономической теории: Учебник. 10-11классы. /Под ред. С.И. Иванова. В 2-х кн. Кн.1.. - М: ВИТА-Пресс,2018 | 15 |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | 15 | Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А.Основы безопасности жизнедеятельности: Учебник для НПО и СПО. – М: Академия, 2018 | 15 |
| ОП.06 | Технология поиска работы | 15 | Голуб Г.Б., Перелыгина Е.А. Введение в профессию: общие компетенции профессионала: Учебные материалы. - Самара: ЦПО, 2015. | 15 |
| ОП.08 | Психология общения | 15 | Панфилова А.П. Психология общения: Учебник для СПО – М: Академия, 2014 | 15 |
| Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: Учебник для НПО – М: Академия, 2017 | 15 |
| ОП.09 | Информатика | 15 | Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ: Учебник для НПО и СПО – М: Академия, 2018 | 15 |
| МДК.01.01 | Технология уборки производственных помещений | 15 | Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с. | 15 |
| 15 |
| МДК.01.02 | Первичная обработка овощей и фруктов | 15 | Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: Учебное пособие /Авт. Андросов В.П. и др. – М: Академия, 2017 | 15 |
| МДК.01.03 | Технология приготовления простых блюд | 15 | Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник для НПО – М: Академия, 2018 | 15 |
| Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие для НПО – М: Академия, 2018 | 15 |
| МДК 02.01 | Технология подготовки производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды | 15 | Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с. | 15 |
| МДК 03.01 | Технология обработки столовой посуды и приборов | 15 | Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с. | 15 |

**4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Сведения о профессиональной компетентности педагогических кадров, обеспечивающих реализацию программы по профессии 16771 Подсобный рабочий представлены в таблице 4.

Таблица 4

|  |  |
| --- | --- |
| Кадровый потенциал | |
| Количество преподавателей | 10 |
| Процент штатных преподавателей | 100 % |
| Процент преподавателей, имеющих высшее образование | 100 % |
| Процент преподавателей, имеющих высшую квалификационную категорию | 50 % |
| Процент преподавателей, имеющих первую квалификационную категорию | 50 % |
| Количество преподавателей, прошедших обучение по программам профессиональной переподготовки | 100 % |
| Количество преподавателей, прошедших повышение квалификации (курсы повышения квалификации) за три последних года | 100 % |
| Количество преподавателей, прошедших повышение квалификации (стажировка на предприятиях) за три последних года | 100 % |

**5 Характеристика социокультурной среды образовательного учреждения**

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.

**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 13249 Кухонный рабочий 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 13249 Кухонный рабочий 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 вопросов, практическая работа не выполнена.

**Приложение А**

Рабочий учебный план профессии 13249 Кухонный рабочий

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | **Формы промежуточной аттестации (по семестрам)** | | | **Объем образовательной программы** | | | | Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестре) | | | | | | | |
| **Экзамены** | **Зачеты** | **Дифференцированные зачеты** | **всего** | **самостоятельная работа** | **Нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | | I курс | | | Итого за I курс | II курс | | | Итого за II курс |
| **всего занятий** | **в т.ч.лаб.и практ. занятий** | 1 семестр | 2 семестр | | 3 семестр | 4 семестр | |
| 17 | 17 | 7 | 17 | 22 | |
| 6 | 16 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| **0.00** | **Общеобразовательные учебные дисциплины** |  |  |  | **383** | **128** | **255** | **77** | **136** | **68** | **0** | **204** | **51** | **0** | **0** | **51** |
| ОУД.01 | История Красноярского края |  |  | *1* | 51 | 17 | 34 | 10 | 34 |  |  | 34 |  |  |  | 0 |
| ОУД.02 | Основы права |  |  | *2* | 51 | 17 | 34 | 10 | 17 | 17 |  | 34 |  |  |  | 0 |
| ОУД.03 | Физическая культура |  | *1;3* | *2* | 230 | 77 | 153 | 46 | 51 | 51 |  | 102 | 51 |  |  | 51 |
| ОУД.04 | Основы экологии |  |  | *1* | 51 | 17 | 34 | 10 | 34 |  |  | 34 |  |  |  | 0 |
| ОП.00 | **Общепрофессиональный учебный цикл** |  |  |  | **510** | **170** | **340** | **102** | **238** | **102** | **0** | **340** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| ОП.01 | Основы физиологии питания |  |  | *1* | 51 | 17 | 34 | 10 | 34 |  |  | 34 |  |  |  | 0 |
| ОП.02 | Товароведение пищевых продуктов |  |  | *1* | 51 | 17 | 34 | 10 | 34 |  |  | 34 |  |  |  | 0 |
| ОП.03 | Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности |  |  | *1* | 51 | 17 | 34 | 10 | 34 |  |  | 34 |  |  |  | 0 |
| ОП.04 | Основы экономики и финансовая грамотность |  |  | *2* | 102 | 34 | 68 | 20 | 34 | 34 |  | 68 |  |  |  | 0 |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности |  |  | *2* | 51 | 17 | 34 | 10 | 17 | 17 |  | 34 |  |  |  | 0 |
| ОП.06 | Технология поиска работы |  |  | *2* | 51 | 17 | 34 | 10 | 17 | 17 |  | 34 |  |  |  |  |
| ОП.07 | Психология общения |  |  | *1* | 51 | 17 | 34 | 10 | 34 |  |  | 34 |  |  |  | 0 |
| ОП.08 | Информатика |  |  | *2* | 102 | 34 | 68 | 20 | 34 | 34 |  | 68 |  |  |  | 0 |
| **П.ОО** | **Профессиональный цикл** |  |  |  | **2017** | **212** | **1805** | **115** | **136** | **340** | **210** | **686** | **459** | **180** | **480** | **1119** |
| **ПМ.ОО** | **Профессиональные модули** |  |  |  | **2017** | **212** | **1805** | **115** | **136** | **340** | **210** | **686** | **459** | **180** | **480** | **1119** |
| **ПМ.01** | **Механическая и кулинарная обработка сырья** | *4* |  |  | **1011** | **153** | **858** | **80** | **119** | **225** | **210** | **554** | **154** | **0** | **150** | **304** |
| МДК.01.01 | Технология уборки производственных помещений |  |  | *2* | **102** | **34** | **68** | **20** | **17** | **51** |  | **68** |  |  |  |  |
| МДК.01.02 | Первичная обработка овощей и фруктов |  |  | *2* | **153** | **51** | **102** | **30** | **51** | **51** |  | **102** |  |  |  |  |
| МДК.01.03 | Технология приготовления простых блюд |  |  | *3* | **204** | **68** | **136** | **30** | **51** | **51** |  | **102** | **34** |  |  | **34** |
| УП.01 | *Учебная практика* |  |  | *3* | **402** |  | **402** |  |  | **72** | **210** | **282** | **120** |  |  | **120** |
| ПП.01 | *Производственная практика* |  |  | *4* | **150** |  | **150** |  |  |  |  | **0** |  |  | **150** | **150** |
| **ПМ.02** | **Подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды** | *4* |  |  | **510** | **34** | **476** | **15** | **0** | **81** | **0** | **81** | **155** | **90** | **150** | **395** |
| МДК.02.01 | Технология подготовки производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды |  |  | *3* | **102** | **34** | **68** | **15** |  | **51** |  | **51** | **17** |  |  | **17** |
| УП.02 | *Учебная практика* |  |  | *4* | **258** |  | **258** |  |  | **30** |  | **30** | **138** | **90** |  | **228** |
| ПП.02 | *Производственная практика* |  |  | *4* | **150** |  | **150** |  |  |  |  | **0** |  |  | **150** | **150** |
| **ПМ.03** | **Подготовка столовой посуды и приборов** | *4* |  |  | **496** | **25** | **471** | **20** | **17** | **34** | **0** | **51** | **150** | **90** | **180** | **420** |
| МДК.03.01 | Технология обработки столовой посуды и приборов |  |  | *2* | **76** | **25** | **51** | **20** | **17** | **34** |  | **51** |  |  |  |  |
| УП.03 | *Учебная практика* |  |  | *3* | **240** |  | **240** |  |  |  |  | **0** | **150** | **90** |  | **240** |
| ПП.03 | *Производственная практика* |  |  | *4* | **180** |  | **180** |  |  |  |  | **0** |  |  | **180** | **180** |
|  | **Всего по циклам и разделу «Физическая культура»** |  |  |  | **2910** | **510** | **2400** | **294** | **510** | **510** | **210** | **1230** | **510** | **180** | **480** | **1170** |
| ИА. | **Итоговая аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПА.00** | **Промежуточная аттестация** |  |  |  |  |  | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Консультации для обучающихся из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год | | | | | | | дисциплин и МДК | | 510 | 408 | 0 | **918** | 102 | 0 | 0 | **102** |
| Итоговая аттестация: | | | | | | | учебной практики | | 0 | 102 | 210 | **312** | 408 | 180 | 0 | **588** |
| (Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний) | | | | | | | произв. практики | | 0 | 0 | 0 | **0** | 0 | 0 | 480 | **480** |
| экзаменов | | 0 | 0 | 0 | **0** | 0 | 1 | 0 | **1** |
|  | | | | | | | дифф. зачетов | | 6 | 8 | 0 | **14** | 2 | 0 | 0 | **2** |
| зачетов | | 0 | 0 | 0 | **0** | 0 | 0 | 0 | **0** |

**Приложение Б**

**График учебного процесса**



**Приложение В**

**Рабочие программы учебных дисциплин**

**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_г.  председатель МС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  Норильского техникума про мышленных технологий и сервиса  № \_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_г. |

РАССМОТРЕНО

на заседании

предметно-цикловой комиссии

дисциплин общеобразовательного цикла

протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.

председатель ПЦК

АДАПТИРОВАННАЯ Рабочая программа

ОУД.01 История Красноярского края

13249 Кухонный рабочий

Количество часов 34

2022

Рабочая программа 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» Кухонный рабочий;
* с Положением «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

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1 паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ИСТОРИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

1.1 Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебного предмета является частью программы профессиональной подготовки рабочих, должностей служащих в соответствии с ЕТКС по профессии:

13249 Кухонный рабочий

* 1. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебный предмет относится к общеобразовательным учебным дисциплинам
  2. Цели и задачи учебного предмета – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы учебного предмета направлено на достижение следующих целей:

* формирование устойчивого интереса к географическому положению Красноярского края, его истории и археологии, развитию и современному состоянию Красноярского края;
* освоение знаний о важнейших этапах исторического развития Красноярского края;
* повышение уровня правовой грамотности обучающихся посредством ознакомления с нормативными правовыми актами Красноярского края.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* выделять общее и особенное в истории развития Красноярского края;
* соотносить общие исторические процессы и отдельные факты;
* рассказывать о важнейших исторических событиях и их участниках;
* объяснять своё отношение к наиболее значительным событиям и личностям истории края.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* исторические памятники Красноярского края;
* важнейшие этапы исторического развития Красноярского края, его традиции, вклад выдающихся исторических личностей в развитие Красноярского края;
* уровень жизни и хозяйственно-бытовой уклад населения Красноярского края в период с VIII по XXI века;
* символы Красноярского края.

Полученные знания и умения способствуют формированию следующих общих компетенций:

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

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

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

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

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объем рабочей программы 51 час,

самостоятельной работы 17 часов.

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем 34 часа, в том числе:

Всего занятий 34 часа,

в том числе 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 | 51 |
| Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем | 34 |
| в том числе: |  |
| - всего занятий | 34 |
| - в т. ч. практические занятия | 15 |
| Самостоятельная работа обучающихся | 17 |
| в том числе: |  |
| -подготовка сообщений, докладов  - подготовка к дифференцированному зачету | 10  7 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины иСТОРИЯ кРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала в дидактических единицах, самостоятельные работы, практические занятия** | | | **Объем часов** | **Коды формируемых компетенций** |
| 1 | 2 | | | 3 |  |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | | | **2** |  |
| 1 | Географическое положение и границы Красноярского края. | | 1 | ОК.1-4 |
| **Практические занятия** | | | **1** | ОК.2-4 |
| 1 | Описание географического положения Красноярского края. | | 1 |
| **Раздел 1. Родной край в древности** | | | | **16** |  |
| **Тема 1.1.** Древнейшая история и археология Красноярского края | **Содержание учебного материала** | | | **7** |  |
| 1 | **Расселение первобытного человека по территории Красноярского края.** Стоянки первобытных людей на территории Красноярского края. | | 1 | ОК.1-4 |
| 1 | **Орудия труда и занятия людей в древнейшее время на территории Красноярского края.** Известные археологические находки на территории Красноярского края. | | 1 |
| 1 | **Художественное творчество и верования человека. От камня к бронзе.** | | 1 |
| 1 | **Топонимика сибирских названий («Сибирь», «Енисей», Чулым).** Наша местность в древности. | | 1 |
| **Практические занятия** | | | **3** | ОК.2-4 |
| 1 | Заполнение таблицы по теме: «Стоянки первобытных людей на территории Красноярского края» | | 1 |
| 1 | Составление конспекта по теме: «Приенисейские земледельцы и скотоводы». | | 1 |
| 1 | Изучение топонимики сибирских названий. | | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | |  |  |
| Подготовить сообщение по теме: «Религия первобытных людей». | | | 2 |  |
| **Тема 1.2.** История Красноярского края в средние века. | **Содержание учебного материала** | | | **9** | ОК.1-4 |
| 1 | | **Появление государства на территории Красноярского края.** Государство древних кыргызов. Занятия, быт, обычаи и культура древних хакасов. | 1 |
| 1 | | **Вторжение монголо-татар в Приенисейские земли.** | 1 |
| 1 | | **Приенисейский край с древнейших времен до XVI века.** Народы Приенисейского края накануне присоединения к России. Хозяйственная деятельность. Быт и культура. Религия. | 1 |  |
| 1 | | **Сказания и легенды народов Приенисейского края.** | 1 |
| **Практические занятия** | | | **5** | ОК.2-4 |
| 1 | | Составление словаря по теме: «Государство древних кыргызов». | 1 |
| 1 | | Составление конспекта по теме: «Занятия, быт, обычаи и культура древних хакасов». | 1 |
| 1 | | Составление конспекта по теме: «Народы Приенисейского края накануне присоединения к России». | 1 |
| 1 | | Составление конспекта по теме: «Народы Приенисейского края накануне присоединения к России». | 1 |
| 1 | | Анализ сказок народов Севера. | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | |  |  |
| Подготовить сообщение по теме: «Быт и культура народов Крайнего Севера». | | | 2 |  |
| **Раздел 2. «Приенисейский край в новое время: от уездов до губернии»** | | | | **8** |  |
| **Тема 2.1.**  Этапы борьбы и присоединение Приенисейского края в XVII-XVIII века к России. | **Содержание учебного материала** | | | **4** |  |
| 1 | | **Характер русского освоения Приенисейского края.** Причины русской колонизации Сибири. Основание городов и острогов. | 1 | ОК.1-4 |
| 1 | | **Начало присоединения Приенисейского края к России.** | 1 |
| 1 | | **Основание Красноярска. Основание Ачинска.** Завершение присоединения Приенисейского края к России. | 1 |
| **Практические занятия** | | | **1** | ОК.2-4 |
| 1 | | Составление таблицы по теме: «Основание городов и острогов». | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | **2** |  |
| Подготовить доклад по теме: «Дубенский Н.- основатель Красноярска» | | | 2 |  |
| **Тема 2.2.** Особенности хозяйственного освоения о социально-политической жизни Приенисейского края в XVII – начале XIX веков. | **Содержание учебного материала** | | | **4** |  |
| 1 | | **Фольклор, обряды, традиции, верования сибиряков.** | 1 | ОК.1-4 |
| **Практические занятия** | | | **3** | ОК.2-4 |
| 1 | | Составление конспекта по теме: «Русские первожители Приенисейского края». | 1 |
| 1 | | Составление таблицы по теме: «Земледелие. Ремесла и торговля». | 1 |
| 1 | | Составление конспекта по теме: «Промыслы. Коренное население». | 1 |
| **Раздел 3. Енисейская губерния в XIX веке.** | | | | **5** |  |
| **Тема 3.1** Политическая жизнь. | **Содержание учебного материала** | | | **3** | ОК.1-4 |
| 1 | | **Образование Енисейской губернии.** | 1 |
| 1 | | **Первый губернатор Енисейской губернии.** | 1 |
| **Практические занятия** | | | **1** | ОК.2-4 |
| 1 | | Составление конспекта по теме: «Особенности городов Енисейской губернии». | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | **2** |  |
| Подготовить сообщение по теме: «Степанов В.П. - первый губернатор Енисейской губернии». | | | 2 |  |
| **Тема 3.2.** Культурная жизнь Енисейской губернии | **Содержание учебного материала** | | | **2** | ОК.1-4 |
| 1 | | **Енисейская губерния в начале XIX века.** Народное образование и здравоохранение. Музеи Енисейской губернии. Издательское дело. Научное изучение Енисейской губернии. | 1 |
| **Практические занятия** | | | **1** | ОК.2-4 |
| 1 | | Составление конспекта по теме: «Коренные народы Енисейской губернии». | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | | | **2** |  |
| Составить сообщение по теме: «Будни и праздники сибиряков». | | | 2 |  |
| **Раздел 4. Енисейская губерния и Красноярский край в XX веке.** | | | | **3** |  |
| **Тема 4.1** Енисейская губерния и Красноярский край в XX веке | **Содержание учебного материала** | | | **2** | ОК.1-4 |
| 1 | | **Образование Красноярского края.** | 1 |
| 1 | | **Край, в котором мы живем. Символы Красноярского края.** | 1 |
| 1 | | **Дифференцированный зачет.** | 1 | ОК.1-4 |
| **Всего** | | | 51 |  |

1. **условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины**

3.1 Материально-техническое обеспечение обучения

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете гуманитарных дисциплин

Оборудование учебного кабинета: - рабочие места по количеству обучающихся;  **-** рабочее место преподавателя; - дидактические средства обучения

Технические средства обучения:

-персональный компьютер преподавателя;

- проектор;

- презентации к урокам

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Красноярье: пять веков истории. Учебное пособие по краеведению. Часть I. –Красноярск: группа компаний «Платина», 2005.-256 с.
2. Красноярье: пять веков истории. Учебное пособие по краеведению. Часть II. –Красноярск: группа компаний «Платина», 2006.-240 с.
3. Андюсев Б.Е. Сибирское краеведение. Хозяйство, быт, традиции, культура старожилов Енисейской губернии XIX-начала XX вв.: учебное пособие для учащихся и студентов Красноярск: Государственный педагогический университет, 2006.

Дополнительные источники:

1. Быконя Г.Ф. История Приенисейского края. Красноярск, 1997 г.;
2. История Красноярского края. Учебное пособие по краеведению для учащихся 7-8 класса. Красноярск, 1981г.;
3. Карта Красноярского края.

Интернет-ресурсы:

1. Электронный ресурс: Википедия. Свободная энциклопедия. Карта. Административно-территориальное деление Российской империи к началу XX века. Губернии и области Российской империи по состоянию на 1914 год. Форма доступа: <http://ru.wikipedia.org/wiki/>
2. Электронный ресурс: Электронная версия журнала География. Из исследования С.А. Тархова Изменение административно-территориального деления России за последние 300 лет. Форма доступа: <http://geo.1september.ru/2001/15/2.htm>
3. Электронный ресурс: Культура народов Азиатской России. Библиотека. Комлева Е.В. Енисейское купечество (последняя четверть XVIII – первая половина XIX в.), Новосибирск, 2005. Форма доступа: <http://kulgor.narod.ru/biblioteka/komleva/glava1.html>
4. Электронный ресурс: Знакомство с Россией. История Красноярского края. Форма доступа: [www.ru-regions.ru](http://www.ru-regions.ru)
5. Электронный ресурс: Сайт Канского педагогического колледжа. История Красноярска и города Канска. Социально-экономическое развитие Красноярского края во второй половине XX века. Форма доступа:
6. **4 Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса, письменных проверочных работ, выполнения домашнего задания и внеаудиторной самостоятельной работы

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:** |  |
| ***Уметь:***  выделять общее и особенное в истории развития Красноярского края; | Устный фронтальный опрос |
| соотносить общие исторические процессы и отдельные факты; | Устный фронтальный опрос;  Письменные проверочные работы в форме тестирования  Практические занятия |
| рассказывать о важнейших исторических событиях и их участниках; | Устный фронтальный опрос;  Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы |
| объяснять своё отношение к наиболее значительным событиям и личностям истории края. | Устный фронтальный опрос  Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы |
| **Знания:** |  |
| Знать:  исторические памятники Красноярского края; | Устный фронтальный опрос  Выполнение домашнего задания  Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы |
| важнейшие этапы исторического развития Красноярского края, его традиции, вклад выдающихся исторических личностей в развитие Красноярского края; | Устный фронтальный опрос  Тестовые задания  Выполнение домашней работы  Практические занятия  Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы |
| уровень жизни и хозяйственно-бытовой уклад населения Красноярского края; | Устный фронтальный опрос  Практические занятия  Выполнение домашней работы  Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_г.  председатель МС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  Норильского техникума про мышленных технологий и сервиса  № \_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_г. |

РАССМОТРЕНО

на заседании

предметно-цикловой комиссии

дисциплин общеобразовательного цикла

протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.

председатель ПЦК

АДАПТИРОВАННАЯ Рабочая программа

ОУД.04 ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ

13249 Кухонный рабочий

Количество часов 34

2022

Рабочая программа 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» Кухонный рабочий;
* с Положением «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

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

|  |
| --- |
|  |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |
| 1. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ |
| 1. условия РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ учебной дисциплины |
| 1. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины |

**1 паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ**

* 1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки рабочих, должностей служащих в соответствии с ЕТКС по профессии: 13249 Кухонный рабочий

* 1. Место учебного предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии: учебный предмет относится к общеобразовательным учебным дисциплинам.
  2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание программы «Экология» 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:

* Гражданские права и обязанности в области энерго - и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;
* 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:

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

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

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

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

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебного предмета:

Объем рабочей программы 51 час,

самостоятельной работы 17 часов.

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем 34 часа, в том числе:

Всего занятий 34 часа,

в том числе практических занятий 10 часов

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Объем рабочей программы | 51 |
| Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем | 34 |
| в том числе: |  |
| всего занятий | 34 |
| практические занятия | 10 |
| Самостоятельная работа обучающегося | 17 |
| в том числе: |  |
| Составление докладов, сообщений | 8 |
| Составление конспекта | 2 |
| Подготовка к дифференцированному зачету | 7 |
| Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета |  |

2.2 Тематический план и содержание учебного предмета «Основы экологии»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельные работы | | **Объём**  **часов** | **Коды формируемых компетенций** |
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | | **1** | ОК.1-3 |
| 1 | **Введение.** Объект изучения экологии — взаимодействие живых систем. История развития экологии. Значение экологии в освоении профессий. | 1 |
| **Раздел I. Экология как научная дисциплина** | | | **17** |  |
| **Тема 1.1** Общая экология | **Содержание учебного материала** | | **4** | ОК.1-4 |
| 1 | **Среда обитания и факторы среды**. Общие закономерности действия факторов среды на организм. | 1 |
| 1 | **Популяция.** | 1 |
| 1 | **Биоценоз и его устойчивость.** | 1 |
| 1 | **Экосистема.** | 1 |
| 1 | **Естественные и искусственные экосистемы.** | 1 |
| 1 | **Биосфера.** | 1 |
| **Практические занятия** | | **4** | ОК.2-4 |
| 1 | Составление конспекта: «Экологические факторы и их влияние на организмы» | 1 |
| 1 | Составление таблицы: «Типы взаимодействия организмов». | 1 |
| 1 | Составление таблицы: «Типы взаимодействия организмов» | 1 |
| 1 | Составление конспекта: «Компоненты экосистемы» | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  Составление конспекта (по вопросам преподавателя) по теме: «Экосистема тундры» | | 1 |  |
| **Тема 1.2** Социальная экология | **Содержание учебного материала** | | **5** | ОК.1-4 |
| 1 | **Предмет изучения социальной экологии.** Среда, окружающая человека. | 1 |
| 1 | **Рост численности человечества.** | 1 |
| 1 | **Понятие «загрязнение среды».** | 1 |
| **Практические занятия** | | **2** | ОК.2-4 |
| 1 | Составление конспекта: «Природные ресурсы, используемые человеком» | 1 |
| 1 | Изучение роста численности населения в разных регионах Земли. | 1 |
| **Тема 1.3** Прикладная экология | **Содержание учебного материала** | | **2** | ОК.1-4 |
| 1 | **Экологические проблемы: региональные и глобальные**. Причины возникновения глобальных экологических проблем. | 1 |  |
| **Практические занятия** | | **2** | ОК.2-4 |
| 1 | Возможные способы решения глобальных экологических проблем. | 1 |
| **Раздел II.**  **Среда обитания человека и экологическая безопасность** | | | **8** |  |
| **Тема 2.1**  Среда обитания человека | **Cодержание учебного материала** | | **1** | ОК.1-4 |
| 1 | **Социальная среда.** | 1 |
| **Тема 2.2** Городская среда | **Cодержание учебного материала** | | **10** |
| 1 | **Городская среда.** | 1 |
| 1 | **Городская квартира и требования к ее экологической безопасности.** Шум и вибрацияв городских условияхВлияние шума и вибрации на здоровье городского человека. | 1 |
| 1 | **Экологические вопросы строительства в городе.** | 1 |
| 1 | **Шум и вибрация в городских условиях.** | 1 |
| 1 | **Экологические проблемы промышленных и бытовых отходов в городе.** | 1 |
| **Практические занятия** | | **2** | ОК.2-4 |
| 1 | Влияние шума и вибрации на здоровье городского человека. | 1 |
| 1 | Виды твердых бытовых отходов. | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  Составление доклада по теме: «Экологические проблемы городов» | | 2 |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  Составление конспекта (по вопросам преподавателя) по теме: «Как улучшить качество своего жилища» | | 1 |  |
| **Тема 2.3.** Сельская среда | **Cодержание учебного материала** | | **2** | ОК.1-4 |
| 1 | **Сельская среда.** Сельское хозяйство и его экологические проблемы. Особенности среды обитания человека в условиях сельской местности. | 1 |
| 1 | **Сельское хозяйство и его экологические проблемы.** Пути решения экологических проблем сельского хозяйства. | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  Составление доклада по теме: «Сельская среда обитания человека» по вопросам преподавателя. | | 2 |  |
|  |  |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  Составление доклада по теме: «Значение сельского хозяйства» | | 2 |  |
| **Раздел 3. Охрана природы** | | | **7** | ОК.1-4 |
| **Тема 4.1.** Природоохранная деятельность | **Cодержание учебного материала** | | **3** |
| 1 | **История охраны природы в России.** | 1 |
| 1 | **Типы организаций, способствующих охране природы.** | 1 |
| **Практические занятия** | | **2** | ОК.2-4 |
| 1 | Составление таблицы «Заповедники, заказники, национальные парки, памятники природы». | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**:  Подготовка сообщения по теме: «Заповедники Таймыра» (на выбор обучающегося) | | 1 |  |
| **Тема 4.2**  Природные ресурсы и их охрана | **Cодержание учебного материала** | | **3** | ОК.1-4 |
| 1 | **Охрана лесных ресурсов в России.** | 1 |
| 1 | **Повторительно-обобщающий урок.** | 1 |
| 1 | **Дифференцированный зачет.** | 1 |
| **Всего** | | **51** |  |

1. условия реализации программы Учебной дисциплины
   1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «социально-экономических дисциплин»».

Оборудование учебного кабинета

- доска аудиторная - рабочие места по количеству обучающихся - рабочее место преподавателя - библиотечный фонд

Технические средства обучения

-мультимедийное оборудование

-информационно-коммуникационные средства

* презентации к урокам
* видеоматериалы к урокам

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные:

1. Котелевская Я.В., Куко И.В., Скворцов П.М., Титов Е.В.. Экология: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 208 с.

Дополнительные:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Миркин Б. М., Наумова Л. Г., Суматохин С. В. Экология (базовый уровень). 10—11 классы. — М., 2014.
3. Чернова Н. М., Галушин В. М., Константинов В. М. Основы экологии (учебник для общеобразовательных учебных заведений). 10—11 классы. — М., 2014.

Интернет-ресурсы

1. Электронный ресурс: каталог экологических сайтов. Форма доступа: www. ecologysite. ru
2. Электронный ресурс: сайт экологического просвещения. Форма доступа: www.ecoculture. ru
3. Электронный ресурс: Информационный сайт, освещающий проблемы экологии России. Форма доступа: www. ecocommunity.ru

4 Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, внеаудиторной самостоятельной работы, домашней работы, устных ответов, письменных проверочных работ

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения  (усвоенные знания, освоенные умения) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| **Знания:** |  |
| Овладение знаниями об особенностях среды обитания человека и её основных компонентов.  Знание основных экологических требований к компонентам окружающей человека среды.  Знание экологических требований к уровню шума, вибрации, организации строительства жилых и нежилых помещений, автомобильных дорог в условиях города.  Знание основных экологических характеристик среды обитания человека в условиях сельской местности. | Устный опрос  Выполнение домашнего задания  Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы (подготовка докладов) |
| Знание истории охраны природы в России и основных типов организаций, способствующих охране природы. | Устный опрос  Выполнение домашней работы  Письменная самостоятельная работа  Тестовый контроль  Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы (подготовка докладов) |
| **Умения:** |  |
| Определение роли экологии в практический деятельности. | Устные ответы |
| Умение выявлять общие закономерности действия факторов среды на организм.  Умение выделять основные черты среды, окружающей человека. | Выполнение практических работ |
| Умение определять экологические параметры современного человеческого жилища. | Выполнение практических работ |
| Умение определять состояние экологической ситуации окружающей местности и предлагать возможные пути снижения антропогенного воздействия на природу. | Выполнение практических работ |

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения  (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| **Знания:** |  |
| Сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связях в системе «человек—общество — природа»;  Сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;  Владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго - и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;  Сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;  Сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры. | Устный опрос  Письменная самостоятельная работа  Тестовый контроль  Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы  Оценка устного опроса  Оценка письменной самостоятельной работы  Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы |
| **Умения:** |  |
| Овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;  Применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;  Умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;  Умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;  Владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей; | Практические занятия  Защита индивидуальных проектов  Оценка выполнения практических занятий  Оценка индивидуальных проектов |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

**И СЕРВИСА»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на заседании  методического совета  протокол \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.  председатель МС\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г. | |
|  |  | |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОУД.02 Основы права**

13249 Кухонный рабочий

Количество часов – 34

2022

Адаптированная программа профессиональной подготовки краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий»

-комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Нормативную правовую основу разработки адаптированной программы профессиональной подготовки (далее - программа) составляют:

* Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.
* Устав краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий»

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии Рабочая программа 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» Кухонный рабочий;
* с Положением «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
* Методические рекомендации о деятельности 10—12 классов в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида с углубленной трудовой подготовкой» (письмо Минобразования РФ от 19 июня 2003 г. № 27/2932-6).

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

**СОДЕРЖАНИЕ**

[1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc429925288)

[2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc429925289)

[3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc429925290)

[4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc429925291)

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы права**

**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 13249 Кухонный рабочий.

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

Учебная дисциплина ОУД.02 «Основы права» входит в состав общего гуманитарного, цикла.

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

**Цель:**

Формирование общей правовой грамотности на основе усвоения базовых правовых норм российского законодательства.

**Задачи:**

-усвоить правовые нормы основных отраслей права Российской Федерации;

-научиться пользоваться правовыми нормами для защиты своих прав и свобод, реализации их в гражданской и профессиональной деятельности;

-сформировать законопослушание и четкое следование закону.

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

-ориентироваться в правовом пространстве;

-работать с материалами основных Кодексов Российской Федерации.

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

-основные правовые понятия;

-основные положения Конституции РФ;

-основные правовые нормы общих и специальных отраслей права.

формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 1.Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.

ОК 2. Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их выполнения и качества.

ОК 3. Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и способность нести за них ответственность.

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

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

ОК 6. Работа в коллективе и в команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определение задач профессионального и личностного развития, занятие самообразованием, осознанное планирование и осуществление повышения квалификации.

ОК 11. Готовность брать на себя нравственные обязательства по отношению к природе, обществу и человеку.

ОК 15. Применение законодательных нормативных актов, обеспечивающих права лиц с ограниченными возможностями здоровья.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **51** час, в том числе:

аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) - **34** часа;

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | *Объем часов* |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | ***51*** |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | **34** |
| в том числе: |  |
| лабораторные работы | **-** |
| практические занятия | **-** |
| контрольные работы | **-** |
| курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)* | **-** |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | **17** |
| в том числе: |  |
| * *подготовка докладов, сообщений с презентациями* |  |
| *Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета* | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы права**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Введение** | *Содержание учебного материала:* | **2** | *1* |
| 1. Право. Правовые нормы. Система права. Отрасли права. Юридические факты и действия. Источники права. Правоспособность и дееспособность. Основания для их ограничения. Правоотношения. Правомерные и неправомерные деяния. Правонарушение и его признаки | 2 |
|  | Самостоятельная работа: Работа с конспектами.  Поиск информации в сети Интернет | 3 |  |
| **Раздел 2. Основы конституционного (государственного) права** | *Содержание учебного материала:* | **6** |  |
| 1. Хранение информации. 2. История конституционного законодательства России. История принятия действующей Конституции. Структура, основные положения, соотношение с нормами международного права. 3. Политическая система РФ. Форма правления, устройство государства, политический режим, светское государство, ветви власти. Права и свободы граждан по Конституции. |  |
| Практическое занятие: Составление схемы | 2 |  |
| Самостоятельная работа: подготовка сообщения на тему «Компьютерные коммуникации». | *4* |  |
| **Раздел 3. Основы административного права** | *Содержание учебного материала:* | **6** | *1* |
| 1. Предмет, источники, субъекты и методы административного права. Внешнее и внутреннее административное право. Основные понятия административного права. Административные правонарушения и ответственность за них. Система управления в сфере здравоохранения. Группы медицинских учреждений в РФ.. |  |
| Практическая работа: № 8. Основные понятия административного права. | *2* |  |
| Самостоятельная работа: Работа с конспектами, нормативно-правовыми документами. | *4* |
| **Раздел 4. Основы**  **гражданского права** | Содержание учебного материала | **5** | *2* |
| Предмет, источники, субъекты гражданского права.  Предмет, источники, субъекты гражданского права. Понятие физического и юридического лица. Сделки, виды и формы сделок, порядок их оформления. Обязательственное отношения. Виды и порядок возникновения. Собственность. Виды и уровни отношений собственности. Основания возникновения и утраты, права собственности по Гражданскому Кодексу РФ.  Наследование по закону и по завещанию. Основания, очередность наследников. Выморочное имущество. Завещание, порядок оформления, отмены. Обязательные наследники. Завещание, приравненное к нотариально заверенному. Вступление в наследство. Оспаривание завещания и наследства. Признание наследников недостойными. Ненаследуемые права. Обременение наследства. |  |
| Практические занятия: | *2* |
| 1. Понятие гражданского права. Сделки и обязательства в гражданском праве.  2. Порядок и пути наследования в РФ по нормам Гражданского кодекса |  |  |
| Самостоятельная работа обучающегося | *2* |  |
| Работа с конспектами, нормативно-правовыми документами. |  |  |
| **Раздел 5. Основы семейного права** | Содержание учебного материала | **4** | *2* |
| Предмет и источники, субъекты, принципы семейного права. Права и обязанности членов семьи. Порядок заключения и расторжения браков. Брачные контракты.  Неимущественные права и обязанности супругов. Имущественные отношения. Личное и совместное имущество. Порядок раздела имущества при разводе.  Алиментные обязательства супругов, родителей и детей. Порядок установления отцовства.  Порядок содержания и воспитания детей, оставшихся без попечения родителей. Усыновление (удочерение) и его условия. |  |
| Практические занятия | 2 |
| 1. Предмет и источники, субъекты, принципы семейного права.  2. Алиментные обязательства  3. Усыновление (удочерение) и его условия |  |  |
| Самостоятельная работа обучающегося | *4* |  |
| Работа с конспектами, нормативно-правовыми документами.  Решение ситуационных задач |  |
| **Раздел 6. Основы трудового права** | Содержание учебного материала | **4** |  |
| Предмет, источники, субъекты трудового права. Права и обязанности работника и работодателя.  Трудовые договоры: виды, содержание, условия заключения и расторжения. Основания для отказа в заключении трудового договора. Основания для отстранения от работы. Основания для прекращения трудовых отношений. Права инвалидов в РФ. Гарантии социальной защиты инвалидов. Формы реализации прав инвалидов.  Рабочее время – продолжительность, виды и формы. Режим рабочего времени. Виды времени отдыха. Отпуска и их виды. Заработная плата. Порядок начисления, выдачи, удержания из зарплаты.  Дисциплина труда и виды дисциплинарной ответственности. Охрана труда. Обеспечение безопасных условий труда. Трудовые конфликты и порядок их разрешения. Ответственность за нарушение дисциплины труда и техники безопасности.  Гарантии и компенсации работникам по ТК РФ по различным основаниям (временная нетрудоспособность, обучение, командировки, гарантии работающим женщинам и инвалидам) |  | *2* |
| Практические занятия: | *2* |  |
| 1. Понятие и источники трудового права  2. Трудовые договоры. Правовой статус инвалидов по законодательству РФ.  3. Рабочее время и время отдыха. Заработная плата.4. Дисциплина труда.  5. Гарантии и компенсации работникам по ТК РФ. |
| Самостоятельная работа обучающегося | *2* |  |
| Работа с конспектами, нормативно-правовыми документами. |  |  |
| **Раздел 7. Основы уголовного права.** | Содержание учебного материала | **2** |  |
| Уголовное право – источник, содержание, цели, принципы, методы, субъекты. Действие УК РФ во времени и в пространстве.  Основные понятия уголовного права, преступление, наказание, вменяемость, субъект, объект и предмет преступления, уголовная ответственность. Основания, исключающие, смягчающие и отягощающие, виновность. Виды уголовных наказаний, основные этапы уголовного процесса. |  |
| Практические занятия: | **4** |
| 1. Уголовное право – предмет, источник, цели и принципы  2. Основные понятия уголовного права. | *2* |  |
| Самостоятельная работа обучающегося | *1* | *2* |
| Работа с конспектами, нормативно-правовыми документами. Решение ситуационных задач  Поиск информации в сети Интернет |
| **Итоговое занятие** | Дифференцированный зачет | **1** |  |
| Итого: | | 51 |  |

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

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

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

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

1. **ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ**

**ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание**  **обучения** | **Характеристика основных видов учебной**  **деятельности (на уровне учебных действий)** |
| **Государство и право. Основы конституционного права Российской Федерации** | Умение характеризовать сущность государства, определять  его функции. Умение характеризовать форму государства и ее элементы. Умение различать монархию и республику как формы  правления. Умение определять государственное устройство и политический режим. Владение информацией о главе государства, умение характеризовать законодательную, исполнительную и судебную власть.  Знание принципов местного самоуправления. Умение использовать в повседневной жизни основные конституционные нормы, уважительно относиться к Основному Закону государства и знать порядок приобретения |
| **Семейное право и наследственное право** | Знание порядка заключения и расторжения брака. Понимание важности института семьи для жизни человека, уважительное отношение к близким людям, оказание всемерной поддержки и помощи при решении различных жизненных ситуаций. Умение защищать имущественные и личные неимущественные права супругов. Умение объяснять договорный режим имущества супругов, оказывать помощь в составлении брачных контрактов. Умение предотвратить, а при необходимости решить конфликты родителей и детей; знание порядка выплаты алиментов в семейных отношениях. Умение защищать интересы детей, детей-сирот, детей,  оставшихся без попечения родителей. Умение составлять завещание с соблюдением правил наследственного права, разбираться в различиях наследования по закону и наследования по завещанию |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

1. Мебель

2. Нормативная документация

3. Учебно-программная документация

4. Учебно-методическая документация

5. Мультимедиа система (компьютер, проектор)

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**1. Основные источники:**

**Нормативно-правовые акты**

- Конституция Российской Федерации от 12 декабря 1993 года (с посл. изм. и доп.);

- ФЗ РФ «Об охране здоровья граждан» от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ (с посл. изм. и доп.);

- Кодекс РФ об административных правонарушениях от 30.12.2001г. (с посл. изм. и доп.);

- Трудовой кодекс Российской Федерации. Федеральный закон от 30 декабря 2001 г. № 197-ФЗ (с посл. изм. и доп.);

- Уголовный кодекс Российской Федерации от 13 июня 1996 г. № 63-ФЗ (с посл. изм. и доп.);

- Гражданский кодекс РФ (часть первая) от 30.11.1994г. №51-ФЗ (с посл. изм. и доп.);

**Учебная литература**

1. Основы права : учебное пособие / коллектив авторов ; под общ. ред. О-75 М.Б. Смоленского. — М.: КНОРУС, 2012. — 328 с. — (Для среднего профессионального образования).

2. Меньшов В.Л. Основы права. Учебное пособие. Серия: «Профессиональное образование». - М.: Инфра-М., 2015

3. Молчанова В.Э., Сомов А.С. Основы права: учебное пособие для СПО. - Ростов-на-Дону: Феникс,2013.

4. Казанцев С.Я. Основы права. Учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Академия, 2011.

**2. Дополнительные источники:**

1. Акопов В.И., Карасева Ю.В. Правовое регулирование профессиональной деятельности медицинского персонала. - Ростов-на-Дону: Феникс,2014.

2. Васин В.Н., Казанцев В.И. Гражданский процесс. - М.: Академия, 2011.

3. Васин В.Н., Казанцев В.И. Трудовое право. - М.: Академия, 2011.

4. Гомола А.И. Гражданское право. - М.: Академия,2014.

5. Гомола А.И. Семейное право. Учебное пособие. - М.: Академия, 2014.

6. Казанцев С.Я., Кругликов Л.Л., Мазуренко П.Н., Сундуров Ф.Р. Уголовное право. - М.: Академия, 2012.

7. Миронов А.Н. Административное право. - М.: Форум,2015.

8. Смоленский М.Б. Административное право. – М.: Кнорус, 2014.

9. Смоленский М.Б. Конституционное право РФ: учебное пособие. - М.: Дашков и К, 2015.

10. Смоленский М.Б. Теория государства и права. - М.: Дашков и К., 2012.

11. Смоленский М.Б. Трудовое право РФ. Учебник. - Ростов-на-Дону: Феникс,2011.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Для обучающихся:**

1. *Астафьева Н. Е*., *Гаврилова С. А*., *Цветкова М. С*. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. М. С. Цветковой. — М., 2014
2. *Малясова С. В*., *Демьяненко С. В*. Информатика и ИКТ: Пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. М. С. Цветковой. — М., 2013.
3. *Цветкова М. С*., *Великович Л. С*. Информатика и ИКТ: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования. — М., 2014
4. *Цветкова М. С*., *Хлобыстова И.Ю*. Информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей естественнонаучного и гуманитарного профилей : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
5. *Цветкова М. С.* Информатика и ИКТ: электронный учеб.- метод. комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.

**Для преподавателей:**

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.
2. Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».
3. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480.
4. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
5. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
6. *Астафьева Н. Е*., *Гаврилова С. А*., *Цветкова М. С*. Информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей / под ред. М. С. Цветковой. — М., 2014.
7. *Великович Л. С*., *Цветкова М. С*. Программирование для начинающих: учеб. издание. — М., 2011.
8. *Залогова Л. А*. Компьютерная графика. Элективный курс: практикум / Л. А. Залогова — М., 2011.
9. *Логинов М. Д.*, *Логинова Т. А*. Техническое обслуживание средств вычислительной техники: учеб. пособие. — М., 2010.
10. *Малясова С. В*., *Демьяненко С. В*. Информатика и ИКТ: пособие для подготовки к ЕГЭ /под ред. М. С. Цветковой. — М., 2013.
11. *Мельников,* В. П., *Клейменов С. А*., *Петраков А. В*. Информационная безопасность: учеб. пособие / под ред. С. А. Клейменова. — М., 2013.
12. *Назаров С. В*., *Широков А. И*. Современные операционные системы: учеб. пособие. — М., 2011.
13. *Новожилов Е. О*., *Новожилов О. П*. Компьютерные сети: учебник. — М., 2013.
14. *Парфилова Н.И*., *Пылькин А.Н*., *Трусов Б. Г*. Программирование: Основы алгоритмизации и программирования: учебник / под ред. Б. Г. Трусова. — М., 2014.
15. *Сулейманов Р. Р.* Компьютерное моделирование математических задач. Элективный курс: учеб. пособие. — М.: 2012
16. *Цветкова М. С*., *Великович Л. С*. Информатика и ИКТ: учебник. — М., 2014.
17. *Цветкова М. С*., *Хлобыстова И.Ю*. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей естественнонаучного и гуманитарного профилей. — М., 2014.
18. *Шевцова А.М.*, *Пантюхин П. Я.* Введение в автоматизированное проектирование: учеб. пособие с приложением на компакт диске учебной версии системы АДЕМ. — М., 2011.

**Интернет-ресурсы:**

www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).

www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).

www.intuit.ru/studies/courses (Открытые интернет - курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).

www.lms.iite.unesco.org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).

http://ru.iite.unesco.org/publications (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).

www.megabook.ru (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука/Математика. Кибернетика» и «Техника/Компьютеры и Интернет»).

www.ict.edu.ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).

www.digital-edu.ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).

www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).

www.freeschool.altlinux.ru (портал Свободного программного обеспечения).

www.heap.altlinux.org/issues/textbooks (учебники и пособия по Linux).

www.books. altlinux. ru/altlibrary/openoffice (электронная книга «ОpenOffice.org: Теория и практика»).

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **1** | | **2** |
| **Умения:** | | |
| Ориентироваться в правовом пространстве | точность и грамотность применения юридической терминологии;  - анализ нормативно-правовой документации; установление своих прав и обязанностей в конкретной ситуации. | |
| Пользоваться основными нормативными актами общего и профильного назначения | составление перечня необходимых нормативно-правовых документов по ситуационной задаче;  - правильное оформление деловой документации; нахождение правильного решения в проблемных ситуационных задачах, используя нормативно-правовые акты. | |
| Работать с материалами основных кодексов РФ | проведение юридических консультаций в процессе организации деловой игры;  - нахождение правильного решения в проблемных ситуационных задачах; | |
| **Знания:** | | |
| Основные правовые понятия | - воспроизведение полученной информации в ходе тестового и устного опроса | |
| Основные положения Конституции РФ | - точность и грамотность применения юридической терминологии;  - описание структуры Конституции РФ; нахождение ответов на поставленные вопросы по содержанию Конституции РФ; - различение понятия права человека и права гражданина, свободы человека и гражданина;  - определение механизмов реализации прав и свобод человека и гражданина согласно законодательства РФ; нахождение правильного решения в проблемных ситуационных задачах. | |
| Основные правовые нормы общих и специальных отраслей права | - правильное оформление деловой документации; нахождение правильного решения в проблемных ситуационных задачах, используя нормативно-правовые акты. | |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г.  председатель МС  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора  Норильского техникума  промышленных технологий  и сервиса от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г. №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| РАССМОТРЕНО  на заседании предметно-цикловой комиссии профессий и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г.  председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.Н. Прохорова |  |

**АДАПТИРОВАННАЯ Рабочая программа**

ОП.01 Основы физиологии питания

Профессия 13249 Кухонный рабочий

Количество часов - 34

2022

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии:

* Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской федерации» от29.12.2012 г. № 273-ФЗ.
* Федеральный закон 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;

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

[1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc73360424)

[2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc73360425)

[3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc73360426)

[4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc73360427)

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Основы физиологии питания

1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки рабочих, должностей служащих в соответствии с ЕТКС по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

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

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

умения:

* проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
* рассчитывать энергетическую ценность блюд;
* составлять рационы питания.

знания:

* роль пищи для организма человека;
* основные процессы обмена веществ в организме;
* суточный расход энергии;
* роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
* усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;
* понятие рациона питания.

Полученные знания и умения способствуют формированию следующих компетенций:

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

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

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

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

1. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем рабочей программы 51 час, самостоятельной работы 17 часов.

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем 34 часа,

в том числе практических занятий 10 часов.

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Объем рабочей программы | 51 |
| Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем | 34 |
| в том числе: |  |
| в т. ч. лабораторные и практические занятия | 10 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 17 |
| в том числе: |  |
| Работа с конспектами, учебной литературой | 15 |
| Подготовка к дифференцированному зачету | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме  дифференцированного зачета | 1 |

Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 Основы физиологии питания

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | Объем часов | Коды формируемых компетенций |
|  |  | |  |  |
| Раздел 1. Основы физиологии питания | | | 34 |  |
| Тема 1.1  Физиология питания и здоровье человека | Содержание учебного материала | | 6 | ОК1. -ОК4. |
|  | Роль пищи для организма человека |
|  | Строение и функции органов пищеварения Типы пищеварения |
|  | Пищеварение в ротовой полости и желудке |
|  | Физиологические процессы пищеварения в толстом и тонком кишечнике |
| **Самостоятельная работа обучающегося Повторение конспектов, занятий. Ответы на вопросы в рабочей тетради** | | 3 |
| Тема 1.2  Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания | Содержание учебного материала | | 7 | ОК1. -ОК4. |
|  | Суточная норма потребности человека в питательных веществах |
|  | Белки. Их роль в организме человека |
|  | Жиры. Их роль в организме человека |
|  | Углеводы. Их роль в организме человека |
|  | Характеристика витаминов. Их роль в организме человека |
|  | Характеристика минеральных веществ. Их роль в организме человека |
|  | Биологически активные добавки |
| Самостоятельная работа обучающихся Повторение **конспектов, занятий. Ответы на вопросы в рабочей тетради** | | 3 |
| Тема 1.3  Энергетическая ценность пищи для организма человека | Содержание учебного материала | | 5 | ОК1. -ОК4. |
|  | Основные процессы обмена веществ в организме человека |
|  | Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы |
|  | Энергетический баланс и методы определения суточного расхода энергии |
|  | Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания |
| Самостоятельная работа обучающихся **Повторение конспектов, занятий. Ответы на вопросы в рабочей тетради** | | 2 |
| Тема 1.4  Основы рационального и лечебного питания | Содержание учебного материала | | 5 | ОК1. -ОК4. |
|  | Понятие рациона питания Рациональное питание и физиологические основы его организации |
|  | Основы рационального питания детей |
|  | Основы лечебно-профилактического питания. Лечебное питание |
| Самостоятельная работа обучающихся. **Повторение конспектов, занятий. Ответы на вопросы в рабочей тетради** | | 1 |
| Практические занятия | | 10 | ОК1. -ОК4. |
|  | Минеральные вещества |
|  | Углеводы |
|  | Жиры |
|  | Белки |
|  | Прочие пищевые вещества |
| Самостоятельная работа обучающихся Оформление практических работ. Подготовка к дифференцированному зачету | | 6 |  |
|  | Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | 1 | ОК1. -ОК4. |
| Итого | | | 51 | |

**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете.

Оборудование учебного кабинета:

* мебель, предназначенная для группировки в различных конфигурациях,
* мебель, предназначенная для отдыха во время перемен;
* учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП.01 Основы физиологии питания, включающее в себя презентации учебных курсов,
* учебно-методические пособия по проведению практических занятий,
* методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* комплект учебно – наглядных пособий по предмету: Основы физиологии питания

Технические средства обучения:

* компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет;
* проектор

Учебная аудитория, в которой обучаются лица VIII-вида, оборудована компьютерной техникой.

* специализированный программно-технический комплекс по профессии повар-кондитер;
* специализированный программно-технический комплекс по профессии продавец кассир;
* специализированный программно-технический комплекс физкультминутки;
* тактильные наглядные пособия.

1. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии / З.П. Матюхина. - М.: Academia, 2018. - 356 c.
2. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник для начального профессионального образования / Матюхина З.П. - М.: Академия (Academia), 2019. - 696 c.
3. Качурина, Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь. Учебное пособие для начального профессионального образования / Т.А. Качурина. - М.: Академия (Academia), 2020. - 235 c.
4. Качурина, Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования: моногр. / Качурина Т.А. - М.: Академия (Academia), 2020. - 740 c.
5. Качурина, Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь / Т.А. Качурина. - М.: Academia, 2019. - 771 c.

Дополнительные источники:

1. Богатырева, Е.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены / Е.А. Богатырева. - М.: Академкнига / Учебник, 2019. - 754 c.
2. Дроздова, Т.М. Физиология питания: учебник / Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский, В.М. Позняковский. - М.: ДеЛи принт, 2012.
3. Основы здорового питания: пособие по общей нутрициологии / А. В. Скальный [и др.]. - Оренбург: Изд-во ГОУ ОГУ, 2005.
4. ГОСТ Р 50763-07 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита: учеб, пособие / сост. Т.П. Трушина. - Ростов н/Д: Феникс, 2000.
6. ГОСТ Р 50647-07 Общественное питание. Термины и определения.
7. Интернет-ресурсы:
8. Информационно-аналитическая система база данных «Химический состав пищевых продуктов, используемых в Российской Федерации». URL: <http://web.ion.ru/food/FD_tree_grid.aspx>
9. Витамины.Ру. URL: <http://www.vitamini.ru/>

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения (усвоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| умения:   * проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; * рассчитывать энергетическую ценность блюд; * составлять рационы питания. | * фронтальный опрос; * экспертное наблюдение в ходе практических занятий; * анализ отчетов по практическим занятиям; * оценка выполнения заданий для самостоятельной работы. |
| знания:   * роль пищи для организма человека; * основные процессы обмена веществ в организме; * суточный расход энергии; * роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; * усвояемость пищи, влияющие на неё факторы; * понятие рациона питания. | * фронтальный опрос; * экспертное наблюдение в ходе практических занятий; * анализ отчетов по практическим занятиям; * письменный опрос; * оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы. |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2022г.  председатель МС  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора  Норильского техникума  промышленных технологий  и сервиса от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022г. №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| РАССМОТРЕНО  на заседании предметно-цикловой комиссии профессий и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2022г.  председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.Н. Прохорова |  |

**АДАПТИРОВАННАЯ Рабочая программа**

ОП.02 Товароведение пищевых продуктов

Профессия 13249 Кухонный рабочий

Количество часов - 34

2022

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

* Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской федерации» от29.12.2012 г. № 273-ФЗ.
* Федеральный закон 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. 2020г. № 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;

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

[1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc73307981)

[2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc73307982)

[3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc73307987)

[4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc73307988)

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение пищевых продуктов

1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки рабочих, должностей служащих в соответствии с ЕТКС по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

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

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

умения:

* применять методы товароведения;
* оценивать качество товаров;
* идентифицировать товары.

знания:

* классификацию ассортимента;
* товароведные характеристики товаров однородных групп;
* оценку их качества, маркировку;
* особенности товароведения пищевых продуктов.

Полученные знания и умения способствуют формированию следующих компетенций:

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

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

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

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

1. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 51 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 34 часа;

самостоятельной работы – 17 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Объем рабочей программы | 51 |
| Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем | 34 |
| в том числе: |  |
| в т. ч. лабораторные и практические занятия | 10 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 17 |
| в том числе: |  |
| Работа с конспектами, учебной литературой | 14 |
| Подготовка к дифференцированному зачету | 3 |
| Промежуточная аттестация в форме  дифференцированного зачета | 1 |

Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Товароведение пищевых продуктов

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | Объем часов | Коды формируемых компетенций |
|  |  | |  |  |
| Раздел 1. Товароведение пищевых продуктов | | | 34 |  |
| Тема 1.1  Товароведение пищевых продуктов | Содержание учебного материала | | 2 | ОК1. -ОК4. |
|  | Введение. Общая часть товароведения. Качество пищевых продуктов |
|  | Консервирование пищевых продуктов |
| Самостоятельная работа обучающегося Повторение конспектов занятий, Ответы на контрольные вопросы в рабочей тетради | | 1 |
| Тема 1.2  Зерно и продукты его переработки | Содержание учебного материала | | 4 | ОК1. -ОК4. |
|  | Производство Зерна. Основные показатели качества. Ассортимент круп. Зернобобовых культур |
|  | Виды риса по типу зерна: длиннозёрный, среднезёрный и круглозёрный |
|  | Мука, сорта муки. Сортовой повторительный помол Крупы. Требования к качеству |
|  | Хлебобулочные изделия, ассортимент. Макаронные изделия. Требования к качеству |
| Самостоятельная работа обучающихся Повторение конспектов занятий, Ответы на контрольные вопросы в рабочей тетради | | 1 |
| Тема 1.3  Молочные товары | Содержание учебного материала | | 2 | ОК1. -ОК4. |
|  | Молоко коровы. Творог. Химический состав, виды. Требование к качеству |
|  | Сливки, сметана, масло коровье сливочное. Требования к качеству продуктов |
| Самостоятельная работа обучающихся Повторение конспектов занятий, Ответы на контрольные вопросы в рабочей тетради. | | 1 |
| Тема 1.4  Плодоовощные товары | Содержание учебного материала | | 4 | ОК1. -ОК4. |
|  | Клубнеплоды, корнеплоды состав, сорта, ассортимент. Требования к качеству и хранению |
|  | Капустные и луковые овощи, состав, сорта, ассортимент. Требования к качеству и хранению |
| Самостоятельная работа: Повторение конспектов занятий, Ответы на контрольные вопросы в рабочей тетради. Составить кроссворд на тему: Ассортимент плодов и овощей | | 2 |
| Тема 1.5  Вкусовые товары | Содержание учебного материала | | 3 | ОК1. -ОК4. |
|  | Классификация. Значение вкусовых продуктов. Использование. Хранение |
|  | Пряности, приправы, соль поваренная ассортимент. Требования к качеству и хранению |
|  | Чай. Производство, виды чая. Кофе и кофейные напитки ассортимент. Требования к качеству и хранению |
| Самостоятельная работа обучающихся. Повторение конспектов занятий, Ответы на контрольные вопросы в рабочей тетради | | 1 |
| Тема 1.6  Мясные товары | Содержание учебного материала | | 2 | ОК1. -ОК4. |
|  | Классификация и ассортимент продуктов из мяса Требования к качеству и хранению |
|  | Колбасные изделия и мясо - копчёности, ассортимент, виды. Требования к качеству и хранению |
| Самостоятельная работа, обучающихся Повторение конспектов занятий, Ответы на контрольные вопросы в рабочей тетради | | 1 |
| Тема 1.7  Яичные товары | Содержание учебного материала | | 2 | ОК1. -ОК4. |
|  | Яйца птицы и куриные яйца. Яйцо свежее, показатели качества, маркировка |
|  | Яичный порошок, требование к качеству. Сроки и условия хранения |
| Самостоятельная работа обучающихся Повторение конспектов занятий, Ответы на контрольные вопросы в рабочей тетради | | 1 |
| Тема 1.8  Рыба и рыбные продукты | Содержание учебного материала | | 2 | ОК1. -ОК4. |
|  | Охлажденная мороженая рыба и рыбное филе. Сроки и условия хранения |
|  | Копченая, маринованная рыба, балычные изделия. Рыбные консервы и икра Сроки и условия хранения |
| Самостоятельная работа обучающихся: Повторение конспектов занятий, Ответы на контрольные вопросы в рабочей тетради | | 1 |
| Тема 1.9  Крахмал, сахар, кондитерские изделия | Содержание учебного материала | | 2 | ОК1. -ОК4. |
|  | Крахмал, Сахар. Производство, виды, требования к качеству |
|  | Кондитерские изделия. Ассортимент. Производство, виды, сорта. Какао – порошок. Показатели качества |
| Практические занятия: | | 10 | ОК1. -ОК4. |
|  | Качество пищевых продуктов |
|  | Свежие овощи |
|  | Консервы плодово-ягодные |
|  | Рыба и рыбные продукты |
|  | Мясо и мясные продукты |
| Самостоятельная работа: Оформление практических работ, ответы на вопросы Подготовка к дифференцированному зачету | | 8 |  |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | | 1 | ОК1. -ОК4. |
| Итого | | | 51 | |

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете.

Оборудование учебного кабинета:

* мебель, предназначенная для группировки в различных конфигурациях,
* мебель, предназначенная для отдыха во время перемен;
* учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП 02 «Товароведение пищевых продуктов», включающее в себя презентации учебных курсов,
* учебно-методические пособия по проведению практических занятий,
* методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* комплект учебно – наглядных пособий по предмету: «Товароведение пищевых продуктов»

Технические средства обучения:

* компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет;
* проектор.

Учебная аудитория, в которой обучаются лица VIII-вида, оборудована компьютерной техникой.

* Специализированный программно-технический комплекс по профессии повар-кондитер;
* Специализированный программно-технический комплекс по профессии продавец кассир;
* Специализированный программно-технический комплекс физкультминутки;
* Специализированный программно-технический комплекс классных часов, от сайта видео урок;
* Технические средства обучения: библиотека с карточным и электронным каталогом;
* Тактильные наглядные пособия;

1. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Качурина, Т.А. Товароведение пищевых продуктов: Рабочая тетрадь: Учебное пособие / Т.А. Качурина. - М.: Academia, 2017. - 96 c.
2. Нилова, Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров / Л.П. Нилова. - М.: Гиорд**,** 2019**. -** 645c.

Дополнительные источники:

1. Гончарова, В. Товароведение пищевых продуктов / В. Гончарова, В. Романенкова. - М.: Экономика, 2015. - 288 c.
2. Ляшко, А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация: Учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко и др. - М.: Дашков и К, 2015. - 660 c.
3. Скопичев, В.Г. Товароведение продовольственных товаров (практикум): Учебное пособие /В.Г. Скопичев, И.О. Боголюбова. - СПб. Лань, 2014. - 240 c.
4. Земедлина, Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие для средних специальных учебных заведений / Е.А. Земедлина. - М.: ИЦ РИОР, 2015. - 156 c.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник / З.П. Матюхина. - М.: Academia, 2016. - 232 c.
6. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник / Г.Г. Дубцов. - М.: Academia, 2016. - 480 c.
7. Товароведение пищевых продуктов. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. Образования / Т.А. Качурина, Т.А. Лаушкина. –2-е изд. стер – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 96 с.
8. ГОСТ Р 50763-07 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. ГОСТ Р 50647-07 Общественное питание. Термины и определения.
10. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г. Родина, М.А. Николаева, Л.Г. Елисеева и др., под ред. Т.Г. Родиной. – М.: КолосС, 2003.
11. Интернет-ресурсы:
12. [www.sovtorg.panor.ru](http://www.sovtorg.panor.ru/) – сайт «Современная торговля»
13. [www.retailer. ru](http://www.retailer.panor.ru) – сайт Сообщества профессиональной розничной торговли
14. [www.retailerclub.ru](http://www.retailerclub.ru) –учебно-информационный проект Супер- розница

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения (усвоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| умения:   * применять методы товароведения; * оценивать качество товаров; * идентифицировать товары. | * фронтальный опрос; * экспертное наблюдение в ходе практических занятий; * анализ отчетов по практическим занятиям; * оценка выполнения заданий для самостоятельной работы. |
| знания:   * классификацию ассортимента; * товароведные характеристики товаров однородных групп; * оценку их качества, маркировку; * особенности товароведения пищевых продуктов. | * фронтальный опрос; * экспертное наблюдение в ходе практических занятий; * анализ отчетов по практическим занятиям; * письменный опрос; * оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы. |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ профессиональноЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Норильский техникум промышленных технологий**

**и сервиса»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом совете техникума  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_г.  председатель МС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Р.Г. Иванова/    РАССМОТРЕНО  на заседании предметно- цикловой комиссии профессий и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / О.Н. Прохорова/ | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора  Норильского техникума промышленных технологий и сервиса  № \_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_г. |

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ОП. 03 Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности

Профессия 13249 Кухонный рабочий

Количество часов: 34

2022

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии:

* Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской федерации» от29.12.2012 г. № 273-ФЗ.
* Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
* 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;
* Профессиональных стандартов индустрии питания, утверждённого приказом Федерации Рестораторов и Отельеров от 03 сентября 2007 г. разработанных и доработанных в рамках совместного проекта Федерации с Центром изучения проблем профессионального образования, при экспертной поддержке Европейского фонда образования в 2013 году;

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

[1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc42011279)

[2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc42011280)

[3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc42011287)

[4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ](#_Toc42011288)

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности

1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки рабочих, должностей служащих в соответствии с ЕТКС по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

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

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл

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

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

умения:

* правильно организовывать своё рабочее место, применять способы предупреждения и уменьшения последствий действия вредных и опасных производственных факторов, применять безопасные приёмы и методы труда на своём рабочем месте;
* правильно применять способы поддержания микроклимата в помещении (проветривание, влажная уборка);
* правильно пользоваться электрическими приборами, оборудованием и инструментами, выполнять требования техники безопасности по электробезопасности, пожарной безопасности, правильно применять средства индивидуальной защиты.

знания:

* основные документы по охране труда;
* об ответственности за нарушения правил охраны труда и ТБ на рабочем месте;
* причины производственного травматизма;
* об опасности ядовитых газов и паров;
* понятие микроклимата и способы поддержания его в пределах норм;
* виды производственного освещения и способы организации освещения рабочего места;
* правила пользования электрическими приборами, оборудованием и инструментами, способы и средства защиты от поражения электрическим током, способы оказания первой помощи при поражении электрическим током;
* правила пожарной безопасности, противопожарный режим, пути эвакуации при пожаре, средства защиты и действия при ожогах;
* правила безопасности труда и организации рабочего места.

Полученные знания и умения способствуют формированию следующих компетенций:

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

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

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

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

1. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 51 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 34 часа;

самостоятельной работы – 17 часов.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Объем рабочей программы | 51 |
| Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем | 34 |
| в том числе: |  |
| в т. ч. лабораторные и практические занятия | 10 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 17 |
| в том числе: |  |
| Работа с конспектами, учебной литературой | 15 |
| Подготовка к дифференцированному зачету | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме  дифференцированного зачета | 1 |

Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | | Объем часов | Коды формируемых компетенций |
|  |  | |  |  |
| Раздел 1. Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности | | | 34 | ОК1.-ОК5. |
| Тема 1.1  Общие вопросы  Охраны труда | Содержание учебного материала | | 6 | ОК1.-ОК5. |
|  | Общие сведения о предмете; его цель, задачи и значение в овладении профессии. |
|  | Основные положения трудового права |
|  | Режим труда и отдыха |
|  | Организация работы по охране труда на предприятии |
|  | Организация обучения безопасным методам труда на производстве |
|  | Ответственность за нарушения законодательства по охране труда |
| Практические занятия: | | 2 |  |
| *Практическая работа* №1: Работа с документами по охране труда и техники безопасности | | ОК1.-ОК5. |
| *Самостоятельная работа обучающихся.* Повторение конспектов, занятий. Ответы на вопросы в рабочей тетради. | | *3* | ОК1.-ОК5. |
| Тема 1.2  Опасные и вредные производственные факторы | Содержание учебного материала | | 7 | ОК1.-ОК5. |
|  | Взаимодействие человека с опасными и вредными производственными факторами |
|  | Производственный травматизм |
|  | Профессиональные заболевания. Несчастные случаи на производстве |
|  | Средства индивидуальной и коллективной защиты |
|  | Критерии и классификация условий труда |
| Практические занятия: | | 2 |  |
| *Практическая работа* № 2. Определение вредных и опасных факторов профессии «Кухонный рабочий» | | ОК1.-ОК5. |
| *Практическая работа* № 3. Выбор средств коллективной защиты | | 2 | ОК1.-ОК5. |
| *Самостоятельная работа обучающихся.* Повторение конспектов, занятий. Ответы на вопросы в рабочей тетради. | | *3* | ОК1.-ОК5. |
| Тема 1.3  Требование безопасности к технологическим процессам и оборудованию пищевых производств | Содержание учебного материала | | 2 | ОК1.-ОК5. |
|  | Техника безопасности на предприятиях общественного питания |
|  | Требования безопасности при эксплуатации механического и теплового оборудования |
| Практические занятия: | | 2 |  |
| *Практическая работа* №4. Изучение инструкции по электробезопасности при работе с электроинструментами и электроприборами | | ОК1.-ОК5. |
| *Самостоятельная работа обучающихся.* Повторение конспектов, занятий. Ответы на вопросы в рабочей тетради. | | *2* | ОК1.-ОК5. |
| Тема 1.4  Производственная безопасность | Содержание учебного материала | | 8 | ОК1.-ОК5. |
|  | Электробезопасность. Основные понятия и термины. Меры защиты человека от электрического тока |
|  | Пожарная безопасность. Основные понятия и термины. |
|  | Пожароопасные свойства веществ (горючесть). Виды токсичных веществ. Средства пожаротушения. |
|  | Первая помощь при несчастных случаях |
| Практические занятия | | 2 |  |
| *Практическая работа* №5. Организация рабочего места, применение спец. одежды | | ОК1.-ОК5. |
| *Самостоятельная работа обучающихся* Оформление практических работ. Подготовка к дифференцированному зачету | | *6* | ОК1.-ОК5. |
|  | Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | 1 | ОК1.-ОК5. |
| Итого | | | 51 | |

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете.

Оборудование учебного кабинета:

* мебель, предназначенная для группировки в различных конфигурациях,
* мебель, предназначенная для отдыха во время перемен;
* учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП 03 Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности, включающее в себя презентации учебных курсов,
* учебно-методические пособия по проведению практических занятий,
* методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* комплект учебно – наглядных пособий по предмету: Безопасные условия работы, охрана труда и техника безопасности

Технические средства обучения:

* компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет;
* проектор;
* персональные настольные лампы, для индивидуального освещения,

лампа для дезинфекции, ионизации воздуха;

Учебная аудитория, в которой обучаются лица VIII-вида, оборудована компьютерной техникой.

* Специализированный программно-технический комплекс по профессии повар-кондитер;
* Специализированный программно-технический комплекс по профессии продавец кассир;
* Специализированный программно-технический комплекс физкультминутки;
* Специализированный программно-технический комплекс классных часов, от сайта видео урок;
* Технические средства обучения: библиотека с карточным и электронным каталогом;
* Тактильные наглядные пособия.

1. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и

торговле : учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А.

С. Максимов. — 8-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 320 с.

2. Бурашников, Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на

предприятиях пищевых производств: учебник / Ю.М. Бурашников, А.С.

Максимов. —2-е изд., перераб. и доп.—Санкт-Петербург : Лань, 2017. —496

с.

Дополнительные источники:

1. Карнаух, Н.Н. Охрана труда: учебник для прикладного бакалавриата /Н.Н. Карнаух.– Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 380 с.
2. Беляков, Г. И. Электробезопасность : учебное пособие для академического бакалавриата / Г. И. Беляков. —Москва : Издательство Юрайт, 2019. —125 с.
3. Беляков, Г. И. Пожарная безопасность: учебное пособие для вузов /Г. И. Беляков. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. —143с.

Интернет-ресурсы:

1. Информационный портал «Охрана труда в России» - https://ohranatruda.ru/index.php
2. Официальный сайт журнала «Охрана труда и безопасность на предприятии» -https://cntd.ru/services/magazines/ohrana\_truda
3. Электронный журнал «Нормативные акты по охране труда» -https://e.otrudna.ru
4. Информационно-правовой портал «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru>
5. Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения (усвоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| умения: |  |
| - правильно организовывать своё рабочее место, применять способы предупреждения и уменьшения последствий действия вредных и опасных производственных факторов, применять безопасные приёмы и методы труда на своём рабочем месте; | практические работы;  оценка на практических занятиях |
| - правильно применять способы поддержания микроклимата в помещении (проветривание, влажная уборка); | практические работы;  оценка на практических занятиях |
| - правильно пользоваться электрическими приборами, оборудованием и инструментами, выполнять требования техники безопасности по электробезопасности, пожарной безопасности, правильно применять средства индивидуальной защиты. | практические работы;  оценка на практических занятиях |
| знания: |  |
| - основные документы по охране труда; | фронтальный опрос, тестирование;  оценка практических работ;  внеаудиторной самостоятельной работы |
| - об ответственности за нарушения правил охраны труда и ТБ на рабочем месте; | фронтальный опрос, тестирование;  оценка практических работ;  внеаудиторной самостоятельной работы |
| - причины производственного травматизма; | фронтальный опрос, тестирование;  оценка практических работ;  внеаудиторной самостоятельной работы |
| - об опасности ядовитых газов и паров; | фронтальный опрос, тестирование;  оценка практических работ;  внеаудиторной самостоятельной работы |
| - понятие микроклимата и способы поддержания его в пределах норм; | фронтальный опрос, тестирование;  оценка практических работ;  внеаудиторной самостоятельной работы |
| - виды производственного освещения и способы организации освещения рабочего места; | фронтальный опрос, тестирование;  оценка практических работ;  внеаудиторной самостоятельной работы |
| - правила пользования электрическими приборами, оборудованием и инструментами, способы и средствазащиты от поражения электрическим током, способы оказания первой помощи при поражении электрическим током; | фронтальный опрос, тестирование;  оценка практических работ;  внеаудиторной самостоятельной работы |
| - правила пожарной безопасности, противопожарный режим, пути эвакуации при пожаре, средства защиты и действия при ожогах; | фронтальный опрос, тестирование;  оценка практических работ;  внеаудиторной самостоятельной работы |
| - правила безопасности труда и организации рабочего места. | фронтальный опрос, тестирование;  оценка практических работ;  внеаудиторной самостоятельной работы |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Норильский техникум промышленных технологий

и сервиса»

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО  на заседании  предметно-цикловой комиссии  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  протокол от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_\_г.  № \_\_\_\_\_\_  председатель ПЦК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  Норильского техникума промышленных технологий  и сервиса  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г. |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.04 Основы экономики и финансовая грамотность

13249 Кухонный рабочий

Количество часов – 68

2022

Адаптированная программа профессиональной подготовки краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий»

– комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Нормативную правовую основу разработки адаптированной программы профессиональной подготовки (далее - программа) составляют:

Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.

Устав краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий»

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии Рабочая программа 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» Кухонный рабочий;

– с Положением «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

Методические рекомендации о деятельности 10—12 классов в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида с углубленной трудовой подготовкой» (письмо Минобразования РФ от 19 июня 2003 г. № 27/2932-6).

|  |
| --- |
| 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 экономики и финансовая грамотность

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной 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 – 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов;

самостоятельная работа – 34 часа

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | *Объем часов* |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | *102* |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 68 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 20 |
| Внеаудиторная самостоятельная работа | 34 |
| *Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета* | |

**3.1 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы экономики и финансовая грамотность»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование раздела** | **Содержание учебного материала,** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1.Основные тенденции экономического развития современной России. | Тема 1. Современное состояние экономики России. | 1 | 2 |
| 2.Государственная политика в области повышения уровня финансовой грамотности населения в Российской Федерации. | Тема 2 Финансовая грамотность как важный фактор успешной социализации | 1 | 2 |
| 3.Личное финансовое планирование | Тема 3-4.Деньги и благополучие. Их функции. Роль денег в нашей жизни. | 1 | 2 |
| Самостоятельная работа | 3 | 2 |
| *Мировые деньги* | *4* | *2* |
| Тема 5.Сбережения, потребление или инвестиции. | 2 | 2 |
| 4. Банковские услуги | Тема 6-7. Современная банковская система. | 2 | 2 |
| *Банки РФ* | *11* | *2* |
| Тема 8. Банковский вклад (депозит) | 1 | 2 |
| Тема 9. Потребительский кредит (займ) | 1 | 2 |
| Тема 10. Ипотечное кредитование | 1 | 2 |
| Тема 11. Платежная карта и ее использование. Кредитная карта | 1 | 2 |
| Тема 12. Электронные денежные средства | 1 | 2 |
| Тема 13. Денежный перевод. Обмен валюты в банке | 1 | 2 |
|  | 15 Контрольная работа № 1 | 1 | 2 |
| 5 Инвестиции граждан в реальные и финансовые активы | Тема 16 Инвестиции. Принципы и правила инвестирования | 1 | 2 |
| Тема 17-18 Основные типы инвестиционных инструментов: принцип работы, доходность и риски | 2 | 2 |
| Тема 19 Ценные бумаги | 1 | 2 |
|  | Самостоятельная работа | 3 | 2 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | *Современный рынок акций* | *17* | *2* |
| б Страховые услуги для граждан | Тема 20 Виды финансовых махинаций | 1 | 2 |
| Тема 21 Социальное страхование граждан как способ защиты от финансовых рисков. | 2 | 2 |
| 7 Пенсионное обеспечение и  налогообложение граждан | Тема 24-25 Пенсионное обеспечение граждан Российской Федерации | 2 | 2 |
|  | Тема 27 Основные виды налогообложения граждан | 1 | 2 |
|  | Тема 28 Банкротство гражданина | 1 | 2 |
|  | Тема 30. Домохозяйство. Функции домохозяйства | 1 | 2 |
|  | Тема 31-32 Формирование личного финансового плана. Виды активов и пассивов, их учет и грамотное использование. | 2 | 2 |
|  | Самостоятельная работа | 3 | 2 |
| 9. Особенности личного и семейного бюджета. Сбережения | Тема 34 Семейный бюджет: источники, доходы и расходы семьи. | 1 | 2 |
| Тема 35 Выдача займов в микрофинансовых организациях (МФО) | 1 | 2 |
| 10. Социальные и финансовые  предприятия | Тема 37- 38 Рыночная стратегия. Отраслевой анализ. Производственная деятельность.  Финансы. Предприятие (фирма). | 2 | 2 |
|  |  |
|  |  |  |  |
|  | Тема 39-40. Предпринимательская деятельность. Ее виды и цели. | 2 | 2 |
| Самостоятельная работа | 3 | 2 |
| *Этический кодекс предпринимателя* | *7* | *2* |
| 11. Основные государственные | Тема 41-42. Понятие заработной платы. Системы и формы оплаты труда. | *2* | *2* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| гарантии в сфере оплаты труда | Тема 43-44 Исчисление средней заработной платы. Формы материального стимулирования труда работников | 2 | 2 |
| Тема 45 Порядок и сроки выплаты заработной платы Ответственность работодателя за задержку заработной платы | 2 | 2 |
|  | Дифференцированный зачет | 1 | 2 |
| Итого: | | 102 | |

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы «Основы экономики и финансовая грамотность» требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий;

Технические средства обучения:

Компьютер с лицензионным программным обеспечением;

Электронная доска или мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

комплект учебно-наглядных пособий.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Горяев А., Чучаченко В. «Финансовая грамотность. Спец проект Российской экономической школы по личным финансам»

Нормативно-правовые источники:

*Гражданский кодекс Российской Федерации fчасть первая) от 30.11.1994 N 51-ФЗ Сред от 06.04.2011)*

*Гражданский кодекс Российской Федерации fnacmb вторая1 от 26.01.1996 N14-ФЗ Гред. от 07.02.2011*

*Гражданский кодекс Российской Федерации Снасть третья1 от 26.11.2001 N146-ФЗ (ред. от 30.06.20081*

*Гражданский кодекс Российской Федерации (часть четвертая*) *от 18.12.2006 N 230- ФЗ Сред, от 04.10.20101*

Трудовой кодекс РФ 2016 год.

Дополнительные источники:

Грязнова А.Г., Юданов А.Ю., ред. Микроэкономика: практический подход. (Manageria Economics) - М., 2012.

Кожевников Н.Н. Основы экономики. Учебник для ссузов. - М., 2011.

Нуреев Р.М. Курс микроэкономики. - М., 2015

4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

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

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения  (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| Умения: |  |
| приводить примеры: эффективных и ресурсосберегающих технологий в бюджете семьи, вкладов, кредитов, инвестиций, ценных бумаг, налогов, безвозмездных поступлений из федерального бюджета | письменная проверка  тестовый контроль;  оценка результатов устных опросов |
| описывать: действие рыночного механизма применительно к разнообразным жизненным ситуациям; описывать ключевые статьи государственного бюджета России | тестовый контроль;  оценка результатов устных опросов |
| 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 | письменная проверка;  оценка результатов устных опросов |
| 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. | письменная проверка  тестовый контроль;  оценка результатов устных опросов |
| приводить примеры: эффективных и ресурсосберегающих технологий в бюджете семьи, вкладов, кредитов, инвестиций, ценных бумаг, налогов, безвозмездных поступлений из федерального бюджета |  |
| Знания: |  |
| о формах, видах и функциях денег, о личном балансе и бюджете, о сбережениях, вкладах, инвестициях, кредитовании, страховании, банковской системе, налогах, видах ценных бумаг, страховании; | Тестовое задание |
| об экономической деятельности фирм и государства; | Тестовое задание |
| Тестовое задание |
| о формировании и исполнении государственного бюджета, о федеральных целевых программах, о финансовых правовых нормах и правилах. | Защита рефератов |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

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

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| СОГЛАСОВАНО  на заседании методического совета протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_г.  председатель МС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  РАССМОТРЕНО  на заседании ПЦК общеобразовательного цикла  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  /Е. Д. Нистеренко / | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора № \_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_г. |

**Рабочая программа**

**ОП.05 Безопасность жизнедеятельности**

13249 Кухонный рабочий

Количество часов – 34

2022

Адаптированная программа профессиональной подготовки краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий»

– комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Нормативную правовую основу разработки адаптированной программы профессиональной подготовки (далее - программа) составляют:

Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.

Устав краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий»

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии Рабочая программа 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» Кухонный рабочий;

– с Положением «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

Методические рекомендации о деятельности 10—12 классов в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида с углубленной трудовой подготовкой» (письмо Минобразования РФ от 19 июня 2003 г. № 27/2932-6).

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

**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.03 Безопасность жизнедеятельности**

1.1 **Область применения программы:**

Рабочая программа учебного предмета 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 общепрофессиональному циклу, в ней соединена тематика безопасного взаимодействия человека со средой его обитания (производственная, городская, бытовая, природная) и вопросы защиты от негативных факторов природной и техногенной среды, охрана труда и техника безопасности на производстве, чрезвычайные ситуации на производстве и в бытовой сфере, основы воинской службы и права обязанности военнослужащего, оказания первой доврачебной медицинской помощи.

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

Для эффективного усвоения знаний предусматривается применение информационных технологий, что позволяет повысить интерес к изучению предмета. В рабочей программе представлена система контроля и оценки результатов освоения учебного предмета.

Преподаватель уделяет внимание работе с компьютерными программами, образовательными интернет сайтами (интернет-урок, инфоурок и другие) так как возросшие требования к уровню подготовки выпускника и дистанционного обучения предполагает использование современных технологий в обучении (онлайн, офлайн, Zoom).

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. |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Практическое выполнение строевых упражнений, комплексов общеобразовательных упражнений, освоение методических подходов к их проведению со студентами. | Знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т.д. |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях | 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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции. Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовки. | Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания | 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,

в том числе лабораторных и практических занятий часов,

курсовых работ \_\_\_\_\_\_ 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. | 2 |

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета Безопасность жизнедеятельности

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся. | | | | | | | | Объем часов | Уровень освоения |
| 1 | 2 | | | | | | | | 3 | 4 |
| Глава 1*.*  Введение в дисциплину БЖД. | Содержание учебного материала. | | | | | | | | **3** | 3 |
| 1. | | | | | Цели, задачи и основные понятия предмета БЖД. | | | 2  1  1  1 |
| Практические занятия | | | | | | | | 2 |
| 1. | | | | | Определить главное в БЖД. Контрольные вопросы и задания. | | | 1 |
| *Самостоятельная работа обучающихся:*  Подготовка сообщений, рефератов, презентаций в электронном и бумажном носители:  Реферативная работа с освоением дополнительных тем, углубляющих разделы курса. | | | | | | | | 2  2 |  |
| Глава 4.  Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них. | Содержание учебного материала.    Содержание учебного материала.  Классификация чрезвычайных ситуаций техногенного  происхождения. | | | | | | | | **3** | 3  3  3333 |
| 1. | | | | | | | Чрезвычайные ситуации техногенного характера (аварии). | 1 |
| 1 | | | | | | | Международный терроризм. | 1 |
| Практические занятия | | | | | | | |  |
| 1. | | | | | | | Какова модель поведения при захвате в заложники. | 1 |
| *Самостоятельная работа обучающихся:* Выполнение домашних заданий. | | | | | | | | 2 |
| Глава.6.  Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны. | Содержание учебного материала. | | | | | | | | **2** | 3 |
| 1. | | | | | Понятие и основные задачи гражданской обороны. | | | 1 |
| 1. | | | | | | Основные мероприятия, проводимые Гражданской обороной. | |
| Практические занятия | | | | | | | |  |
| 1. | | | | | | Модель эвакуации населения в условиях ЧС. | | 1 |
| *Самостоятельная работа обучающихся:* Подготовка рефератов. | | | | | | | | 1 |  |
| Глава.7.  Основы обороны государства и воинская обязанность.  . | Содержание учебного материала.  2.  Содержание учебного материала.  Характерные состояния системы «человек - среда обитания.  Психические процессы в организме, свойства и состояние личности. | | | | | | | | **3** | 3 |
| 1. | | | | | Национальная и военная безопасность РФ. | | | 1 |
| 1. | | | | | | Функции и основные задачи современных вооруженных сил РФ. | | 1  1  1  1 |
| *Самостоятельная работа обучающихся:* Внеаудиторная работа с источниками информации с целью подбора дидактического материала; Подготовка творческих работ (презентаций). | | | | | | | | 2 |
| Практические занятия | | | | | | | | 2 |
| 1. | | | | | | Определить приоритетные направления военно-технического обеспечения. | | 1 |
| *Самостоятельная работа обучающихся:* Подготовка сообщений; Проработка конспекта лекции, учебной литературы и Интернет источников;  Подготовка к ответам на контрольные вопросы, к зачетам по темам. | | | | | | | | 3  1 |  |
| Содержание учебного материала. | | | | | | | | **2** | 2  2 |
| 1. | | | | Организационная структура вооруженных сил РФ. | | | | 1 |
| Практические занятия | | | | | | | |  |
| 1. | | | Определить рода войск. | | | | | 1 |  |
| *Самостоятельная работа обучающихся:* Систематическая подготовка к практическим занятиям с использованием конспекта, учебных пособий, составленных преподавателями;  Внеаудиторная работа с источниками информации с целью подбора дидактического материала. | | | | | | | | 1  1 |  |
| Содержание учебного материала. | | | | | | | | **3** | 3 |
| 1. | | | Воинская обязанность. | | | | | 1  1  2 |
| 1. | | | Боевые традиции вооруженных сил РФ.  Виды травм опорно - двигательного аппарата. | | | | |
| Практические занятия | | | | | | | |  |
| 1. | | | Приведите исторические примеры боевых традиций в РФ. | | | | | 1 |
| Содержание учебного материала. | | | | | | | | **2** |
| 1. | | | Государственные и воинские символы. | | | | | 1 | 2 |
| Практические занятия | | | | | | | |  |
| 1. | | | Определить государственные и воинские символы. | | | | | 1 |
| Глава 8.  Организация и порядок призыва граждан на военную службу. | Содержание учебного материала. | | | | | | | | **3** |
| 1.  3. | | |  | | | | |  |  |
| Организация воинского учета и обязанности граждан.  Итоговое занятие по разделу №1. Контрольная работа. | | | | | 1 | 3 |
| 1. | | | Порядок призыва граждан на военную службу. | | | | | 1 |
| Практические занятия | | | | | | | |  |
| 1. | | | Порядок прохождения военной службу по призыву. | | | | | 1 |
| Содержание учебного материала. | | | | | | | | **3** | 3 |
| 1. | | | Поступление на военную службы в добровольном порядке. | | | | | 1 |
| 1. | | | Права и обязанности военнослужащего. | | | | | 1 |
| Практические занятия | | | | | | | |  |
| 1. | | | Определите порядок прохождения на военную службу. Контрольные вопросы и задания. | | | | | 1 |
| Глава 9.  Основные виды вооружения и военной техники и экипировки. | Содержание учебного материала. | | | | | | | | **6** |  |
| 1. | | | Современное стрелковое оружие | | | | | 2 |
| 1. | | | Бронетанковая техника | | | | | 2 |
| Практические занятия | | | | | | | |  |
| 1. | | | Определить технические характеристики стрелкового оружия и бронетанковой техники. | | | | | 1 |
| Содержание учебного материала. | | | | | | | | **1** |
| 1. | | | Специальное военное снаряжение. | | | | | 1 |
| *Самостоятельная работа обучающихся:* Работа с конспектами с последующим выполнением практических заданий; | | | | | | | | 1 |  |
| Глава 10.  Основы первой медицинской помощи пострадавшим | Содержание учебного материала. | | | | | | | | **8** | 2 |
| 1. | | | Общие правила оказания первой помощи. | | | | | 1 |
| *Самостоятельная работа обучающихся:* Систематическая проработка конспектов занятий, учебной, справочной и научной литературы. | | | | | | | | 1 |
| 1. | | | Первая помощь при отсутствии сознания. | | | | | 1 |
| *Самостоятельная работа обучающихся:* Работа с источниками информации (подготовка конспекта);  Написание эссе и творческих работ; | | | | | | | | 1 |
| Содержание учебного материала. | | | | | | | |  |
| 1. | Первая помощь при остановке сердца. | | | | | | | 1 |
| *Самостоятельная работа обучающихся:* Индивидуальные задания. | | | | | | | | 1 | 2 |
| 1. | | | Первая помощь при различных кровотечениях. | | | | | 1 |
| 1. | | | Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. | | | | | 1 |
| 1. | | | Первая помощь при травмах различных областей тела. | | | | | 1 |
| Практические занятия | | | | | | | |  |
| 1.  Итоговое занятие по разделу №3. Контрольная работа. | | Реанимационные мероприятия при остановке сердца | | | | | | 1 |
| *Самостоятельная работа обучающихся* | | | | | | | | 1 |
| 1. | | | Дифференцированный зачет | | | | | 1 |
| Самостоятельная работа  Всего  ППФП 30-40% | | | | | | | | 17  51  10 |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Материально-техническое обеспечение

**Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда,** оснащенный оборудованием:

посадочные места по количеству обучающихся -25;

доска учебная – 1 шт.;

шкаф с полками для дидактических материалов – 1 шт.;

экран настенный рулонный – 1шт.;

мультимедийный проектор - 1 шт.;

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением (операционная система Windows 7 Professional, прикладное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Plus, прикладное программное обеспечение для просмотра файлов в стандарте PDF – Foxit Reader, файловый архиватор 7zip, браузер Mozilla Firefox, Google Chrome, антивирус Dr. Web Security Space 12.0) и выходом в сеть «Интернет» - 1 шт.;

принтер-1шт;

телевизор-1шт; DVD-плейер-1шт;

стеллаж для наглядных пособий – 1 шт.; тематические стенды;

Робот-тренажер «ГОША-01» - 1 шт.;

тренажер «Муляж взрослого человека»;

наборы средств индивидуальной защиты; Оборудование электронного тира:

мишень электронная ЭМ-КС -1 шт;

электронный автомат Калашникова-1шт.;

зарядное устройство -1 шт;

образцы специальной одежды;

носилки-1шт; медицинская аптечка-1шт; электронный учебный курс «Первая помощь»-1шт.

3.2. Информационное обеспечение обучения

**Основные источники:**

1. Назарова Е.Н., Жилов Ю.Д. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебник для студ. высш. учеб. заведений. — М., 2017.Общевойсковые уставы Вооруженных Сил РФ

2. [Первая медицинская помощь. - М.: Академия, 2016.](http://2dip.su/список_литературы/19371)

3. Буянов В.М. Первая медицинская помощь/В.М.Буянов. - М.: Медицина, 2017. - 194 с.

4. Вандышев А.Р. Медицина катастроф/ А.Р. Вандышев. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2017. - 234 с.

5. Горячев С.Ф. Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф/ С.Ф. Горячев. - Ростов -на- Дону: Феникс, 2006.- 576 с.

6. Кошелев А.А. Медицина катастроф. Теория и практика / А.А. Кошелев. - С-Пб.: Паритет, 2017. - 256 с.

7. Симонов И.А. Первая помощь при травмах и других жизни угрожающих ситуациях /. - С-Пб.: ДНК, 2001. - 321 с.

8. Куценко, Г. И. Книга о здоровом образе жизни / Г.И. Куценко, Ю.В. Новиков. - М.: Профиздат, 2015. - 256

Дополнительные источники:

1. Айзман Р.И., Омельченко И.В. Основы медицинских знаний: учеб. пособие для бакалавров. — М., 2013.

2. Аксенова М., Кузнецов С., Евлахович и др. Огнестрельное оружие. — М., 2012.

3. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для сред. проф. образования. — М., 2015.

4.Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: электронный учебник для сред. проф. образования. — М., 2015.

5. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

6.Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования. — М., 2013.

7.Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное учебное издание для обучающихся по профессиям в учреждениях сред. проф. образования. — М., 2014.

8.Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное приложение к учебнику для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

9.Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: электронный учебно-методический комплекс для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

10.Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов сред. проф. образования. — М., 2014.

11.Микрюков В.Ю. Основы военной службы: учебник для учащихся старших классов сред. образовательных учреждений и студентов сред. спец. учеб. заведений, а также преподавателей этого курса. — М., 2014.

12.Микрюков В.Ю. Азбука патриота. Друзья и враги России. — М., 2013.

13.Смирнов А.Т. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учеб. для учащихся 10-11 классов общеобразоват. учреждений / А. Т. Смирнов, Б.И.Мишин; под общ. ред. А.Т. Смирнова. – 5-е изд. – М.: Просвещение, 2008. – 191 с. : ил. –

14.Смирнов А.Т. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учеб. для учащихся 10-11 классов общеобразоват. учреждений / А. Т. Смирнов, Б.И.Мишин; под общ. ред. А.Т. Смирнова. – 5-е изд. – М.: Просвещение, 2008. – 191 с. : ил. -

Мультимедийные средства:

1.«Уроки ОБЖ 10- класс»

2.«Основы медицинских знаний»

3.«ЧС оказание помощи»

4. «Военное дело»

5.Информационные технологии в образовании. ОБЖ-10-11 классы

6. Интерактивное тестирование

Интернет-ресурсы:

Электронный ресурс: www.mchs.gov.ru (сайт МЧС РФ).

Электронный ресурс: www.mvd.ru (сайт МВД РФ).

Электронный ресурс: www.mil.ru (сайт Минобороны).

Электронный ресурс: www.fsb.ru (сайт ФСБ РФ).

Электронный ресурс: www.dic.academic.ru (Академик. Словари и энциклопедии).

Электронный ресурс: www.booksgid.com (Воокs Gid. Электронная библиотека).

Электронный ресурс :www.globalteka.ru/index.html (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).

Электронный ресурс: www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).

Электронный ресурс :www.iprbookshop.ru (Электронно-библиотечная система IPRbooks).

Электронный ресурс: www.school.edu.ru/default.asp (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).

Электронный ресурс: www.ru/book (Электронная библиотечная система).

Электронный ресурс: www.pobediteli.ru (проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»).

Электронный ресурс: www.monino.ru (Музей Военно-Воздушных Сил).

Электронный ресурс: www.simvolika.rsl.ru (Государственные символы России. История и реальность).

Электронный ресурс: www.militera.lib.ru (Военная литература).

Периодическая печать:

1.«ОБЖ в школе». Теоретический и научно-методический журнал. М.: Издательство «Школа экспресс».

2. «Здоровый образ жизни». Методическое пособие. Издательство «Здоровая Россия»

3. ОБЖ: журнал.- М.: Издательский дом «Первое сентября»

1. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности.:ОИЦ Академия, 2014. - стр 315.

2. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности. П рактикум.: ОИЦ Академия, 2013 – стр 88.

3. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности / учебное пособие.: ОИЦ Академия, 2016. - 320

4. Абаскалова Н.П. Теория и методика обучения безопасности жизнедеятельности/ учебное пособие.: Просвещение, 2017. - 233стр.

5. Смирнов А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности.11кл.учеб.для

общеобразоват.учреждений.-10-е изд.-М. :Просвещение, 2015. – стр 303

6. Смирнов А.Т.Мишин П.В.Основы медицинских знаний и здорового образа

жизни.-7-е изд.-М.:Просвещение,2015. – стр 212

**Дополнительные источники:**

Учебные видеофильмы

* Защита от шума, в 2-х ч.
* Охрана труда и техника безопасности при производстве в цеху пекаря, в 2-х ч.
* Грузоподъемные механизмы
* Экологическая экспертиза в цветной металлургии, 180 мин.
* Техногенное воздействие на ландшафт, 180 мин.
* Опасные и вредные факторы.
* Безопасность при химических авариях.
* Безопасность труда в металлургии (проблемы и пути решения).
* Самочувствие человека.
* Основная цель бжд. Введение. Часть – 1.
* Бжд. Человек и среда обитания – 1.
* Защита населения от чрезвычайных ситуациях.
* Система управления.
* Расследование, оформление и учет несчастных случаев.
* Видеосправочник по охране труда для работников.
* Основы военной службы.
* Воинский учет.
* Воинский долг.
* Порядок призыва граждан на военную службу.
* Контрактная служба.
* Права и обязанности военнослужащих.
* Социальная защита работников.
* Правила поведения при пожаре в образовательных учреждениях.
* Бжд. Лекция 3.
* Факторы природного и техногенного характера.
* Действие персонала при пожаре.
* Удар электротоком.
* Среда обитания. Невидимый враг.
* Терроризм
* Антитеррор.
* Оказания первой доврачебной помощи
* Первая медицинская помощь при различных травмах.
* Первая медицинская помощь при кровотечениях.
* Первая медицинская помощь при остановке сердца.
* Первая медицинская помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути.

**Интернет-ресурсы:**

1. Электронный ресурс -Охрана труда и промышленная безопасность (Санкт-Петербург). Форма доступа: [alf-center.com](http://www.alf-center.com/alf/index.shtml)

2 . Электронный ресурс - Основы безопасности жизнедеятельности, гражданская оборона, первая помощь. Форма доступа: [0bj.ru](http://0bj.ru/)

3. Электронный ресурс - Актуальные проблемы региональной безопасности. Форма доступа: [aprb.spb.ru](http://www.aprb.spb.ru/)

4. Электронный ресурс - Информация по обеспечению личной, национальной и глобальной безопасности. Нормативные документы, теория БЖ, наука, психология, методика, культура БЖ, электронная библиотека по БЖ. Форма доступа: [bezopasnost.edu66.ru](http://www.bezopasnost.edu66.ru/)

5. Электронный ресурс - Информационно-образовательный портал по безопасности жизнедеятельности. Форма доступа: [bgd.udsu.ru](http://bgd.udsu.ru/)

6. Электронный ресурс - Электронный журнал "Без Аварий и Травм" (БАиТ) посвящен актуальным вопросам обеспечения безопасности жизнедеятельности в сфере производства и на автомобильном транспорте. Форма доступа: [econavt.ru/bait](http://www.econavt.ru/bait/index.html)

7. Электронный ресурс - Курс лекций по БЖД. Форма доступа: [elib.ispu.ru/library/lessons/Diakov/index.htm](http://elib.ispu.ru/library/lessons/Diakov/index.htm/).

8. Электронный ресурс - Безопасность Труда и Жизни. Сетевая версия газеты. Форма доступа: [gazeta.asot.ru](http://gazeta.asot.ru/) [h-cosmos.ru](http://h-cosmos.ru/)

9. Электронный ресурс - Права человека в России по безопасности. Форма доступа: [hro.org/editions](http://hro.org/editions) [hsea.ru](http://www.hsea.ru/)

10. Электронный ресурс - Документы по охране труда и промышленной безопасности. Знаки и таблички по технике безопасности и охране труда, плакаты по электробезопасности, знаки пожарной безопасности, журналы, уголки, плакаты по охране труда, перекидные устройства (Санкт-Петербург). Форма доступа: infoznak.ru

11. Электронный ресурс - Журнал "Безопасность жизнедеятельности". Форма доступа: [novtex.ru/bjd](http://novtex.ru/bjd/)

1.2. Электронный ресурс - Научный центр "Экология, акустика, охрана труда". Форма доступа: [ntc-ecology.ru](http://www.ntc-ecology.ru/)

13. Электронный ресурс - Независимый научно-технический портал. Техника. Изобретения. Технологии. Форма доступа: [ntpo.com](http://ntpo.com/)

14. Электронный ресурс – Образовательный портал. Форма доступа: [obzh.ru](http://www.obzh.ru/)

15. Электронный ресурс - Охрана труда и БЖД. Форма доступа: [ohrana-bgd.narod.ru](http://ohrana-bgd.narod.ru/)

16. Электронный ресурс - Справочник Охрана труда и пожарная безопасность. Форма доступа: [otipb.ucoz.ru](http://otipb.ucoz.ru/)

17. Электронный ресурс - Виртуальный консалтинговый центр "Охрана труда. Промышленная и пожарная безопасность". Форма доступа: [ottb.ru](http://www.ottb.ru/)

18. Электронный ресурс - ФГУЗ «Российский Регистр Потенциально Опасных Химических и Биологических Веществ» Роспотребнадзора России. Форма доступа: [rpohbv.ru](http://www.rpohbv.ru/)

19. Электронный ресурс - ОБЖ. Информационно-методическое издание для преподавателей. Форма доступа: [school-obz.org](http://www.school-obz.org/)

20. Электронный ресурс - Приборы и СИЗ для экологии, гражданской обороны, охраны и безопасности труда. Форма доступа: [ufadelf.ru/urteks](http://www.ufadelf.ru/urteks)

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценкарезультатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, контрольных вопросов и заданий (устный опрос), мультимедийных презентаций, докладов, рефератов, бесед по темам, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения  (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| **Уметь:** | |
| организовывать и проводить  мероприятия по защите работающих  и населения от негативных  воздействий чрезвычайных ситуаций; | 1. Формы контроля (письменный) 2. Метод (практическая работа) 3. оценка выполнения   -практического задания,  -самостоятельной аудиторной и внеаудиторной работы. |
| предпринимать профилактические  меры для снижения уровня  опасностей различного вида и их  последствий в профессиональной  деятельности и в быту; | 1. Формы контроля (устный) 2. Метод (текущий зачет) 3. оценка выполнения   -самостоятельной аудиторной и внеаудиторной работы |
| использовать средства  индивидуальной и коллективной  защиты от оружия массового  поражения; | 1. Формы контроля (компьютерное тестирование) 2. Метод (практическая работа) 3. оценка выполнения   - практического задания,  -самостоятельной аудиторной и внеаудиторной работы. |
| применять первичные средства  пожаротушения; | 1. Формы контроля (письменный) 2. Метод (контрольная работа, текущий зачет, практическая работа, и т.д.) 3. оценка выполнения:   -самостоятельной аудиторной и внеаудиторной работы. |
| ориентироваться в перечне военно-  учетных специальностей и  самостоятельно определять среди них  родственные полученной профессии; | 1. Формы контроля (письменный) 2. Метод ( текущий зачет) 3. оценка выполнения   -самостоятельной аудиторной и внеаудиторной работы |
| применять профессиональные знания  в ходе исполнения обязанностей  военной службы на воинских  должностях в соответствии с  полученной профессии; | 1. Формы контроля (устный и письменный) 2. Метод контроля (текущий зачет) 3. оценка выполнения   -практического задания,  -самостоятельной аудиторной и внеаудиторной работы. |
| владеть способами бесконфликтного  общения и саморегуляции в  повседневной деятельности и  экстремальных условиях военной  службы; | 1. Формы контроля (компьютерное тестирование) 2. Метод контроля (текущий зачет) 3. оценка выполнения   -практического задания,  -самостоятельной аудиторной и внеаудиторной работы. |
| оказывать первую помощь людям. | 1. Формы контроля (компьютерное тестирование) 2. Метод (контрольная работа) 3. оценка выполнения   -практического задания,  -самостоятельной аудиторной и внеаудиторной работы. |
| **Знать:** | |
| принципы обеспечения устойчивости  объектов экономики,  прогнозирования развития событий и  оценки последствий при техногенных  чрезвычайных ситуациях и  стихийных явлениях, условиях противодействия  терроризму как серьезной угрозе  национальной безопасности России; | Устный опрос, тестирование;  Решение ситуационных задач;  Фронтальный опрос;  Тестирование. |
| основные виды потенциальных  опасностей и их последствия в  профессиональной деятельности и в  быту, принципы снижения  вероятности их реализации; | Устный опрос, тестирование;  Фронтальный опрос;  Контрольная работа;  Комбинированный метод в форме фронтального опроса и групповой самостоятельной работы.  Тестирование;  письменный зачет в виде теста. |
| основы военной службы и обороны  государства; | Устный опрос, тестирование;  Комбинированный метод в форме фронтального опроса и групповой самостоятельной работы. |
| задачи и основные мероприятия  гражданской обороны; | Тестирование; |
| способы защиты населения от оружия  массового поражения; | Комбинированный метод в форме фронтального опроса и групповой самостоятельной работы. |
| меры пожарной безопасности и  правила безопасного поведения при  пожарах; | Решение ситуационных задач. |
| организацию и порядок призыва  граждан на военную службу и  поступления на нее в добровольном  порядке; | Компьютерное тестирование. |
| основные виды вооружения, военной  техники и специального снаряжения,  состоящих на вооружении  (оснащении) воинских  подразделений, в которых имеются  военно-учетные специальности,  родственные профессиям НПО; | Компьютерное тестирование. |
| область применения получаемых  профессиональных знаний при  исполнении обязанностей военной  службы; | Компьютерное тестирование. |
| порядок и правила оказания первой  помощи пострадавшим. | письменный зачет в виде теста. |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ профессиональноЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Норильский техникум промышленных технологий

и сервиса»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г.  Председатель МС\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  / / | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  Норильского техникума промышленных технологий и сервиса  № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г. | | РАССМОТРЕНО  на заседании  предметно-цикловой комиссии  дисциплин общеобразовательного цикла  протокол \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.  председатель ПЦК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  /Е. Д. Нистеренко/ |  | | |  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ОП.06 ТЕХНОЛОГИЯ ПОИСКА РАБОТЫ

13249 Кухонный рабочий

Количество часов – 34

2022

Адаптированная программа профессиональной подготовки краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий»

– комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Нормативную правовую основу разработки адаптированной программы профессиональной подготовки (далее - программа) составляют:

Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.

Устав краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий»

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии Рабочая программа 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» Кухонный рабочий;

– с Положением «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

Методические рекомендации о деятельности 10—12 классов в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида с углубленной трудовой подготовкой» (письмо Минобразования РФ от 19 июня 2003 г. № 27/2932-6).

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

|  |
| --- |
| **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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Технология трудоустройства**

**1.1. Область применения программы**

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

13249 Кухонный рабочий

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

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл ППКРС.

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

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ТЕХНОЛОГИЯ трудоустройства**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Тема 1.**  **Введение.** **Профессии и их классификация** | Содержание учебного материала | | 2 |  |
| 1 | Понятие «профессия». Типы профессий по Е.А. Климову. Примеры профессий. | 1 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Выполнение устных сообщений по темам, заданным преподавателем. | | *2* |  |
| **Тема 2.**  **Профессиональная пригодность** | Содержание учебного материала | | 5 |
| 1 | **Практическая работа №1.** Понятие «профессиональная пригодность». Способности и профпригодность. Формулировка проблемы и способы принятия решения. Психодиагностическая работа с тестами по профессиональной пригодности. Формулировка проблемы и способы принятия решения. | 2 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Анализ тестов | | *1* |  |
| **Тема 3.**  **Профессиональная карьера** | Содержание учебного материала | | 3 |
| 1 | **Практическая работа №2.** Карьера: понятие, виды. Карьерный план. Возможные карьерные риски. Ознакомление с образцами карьерных планов | 2 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Составление карьерного плана | | *1* |  |
| **Тема 4.**  **Технология поиска работы** | Содержание учебного материала | | 3 |
| 1 | **Практическая работа №3.** Пошаговая инструкция по поиску работы. Общие рекомендации соискателям по трудоустройству. | 2 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Составление конспектов | | *2* |  |
| **Тема 5. Модели и способы поиска работы.** | Содержание учебного материала | | 2 |
| 1 | **Практическая работа №4.** Модели поиска работы для различных категорий соискателей. Способы поиска работы. Возможные ошибки при поиске работы. | 2 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Работа с конспектом. Подготовка рефератов. | | *2* |  |
| **Тема 6. Диагностика общих способностей человека и интеллекта** | Содержание учебного материала | | 3 |
| 1 | **Практическая работа №5.** Психологическая диагностика способностей и интеллекта обучающихся. Карта интересов Голомштока. Типологический опросник Дж. Холланда. Тест Интеллектуальная лабильность. | 2 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Анализ тестов | | *1* |  |
| **Тема 7. Тестирование при приеме на работу** | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| 1 | **Практическая работа №6.** Подготовка к тестированию. Процедура тестирования. Примеры тестов. Нетрадиционные виды тестирования. |
| Самостоятельная работа обучающихся  Ответы на контрольные вопросы | | *1* |  |
| **Тема 8. Составление резюме** | Содержание учебного материала | | 2 |
| 1 | **Практическая работа №7.** Резюме: понятие, цель, структура, требования. Ознакомление с образцами резюме. Составление резюме. Анализ работ. | 2 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Составление резюме | | *2* |  |
| **Тема 9. Классификация типов собеседования. Собеседование по телефону** | Содержание учебного материала | | 2 | 2 |
| 1 | **Практическая работа №8.** Классификация типов собеседования. Деловая игра «Телефонный разговор с работодателем». Алгоритм телефонных переговоров. |
| Самостоятельная работа обучающихся  Работа с текстом учебника и дополнительной литературой. Составление кроссвордов. | | *2* |  |
| **Тема 10. Имидж делового человека** | Содержание учебного материала | | 2 |
| 1 | **Практическая работа №9.** Эстетические требования к внешнему облику делового человека. Составление «имидж-картинки» | 2 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Работа над ошибками | | *1* |  |
| **Тема 11. Если завтра собеседование. Особенности подготовительного периода** | Содержание учебного материала | | 2 |
| 1 | **Практическая работа №10.** Подготовка к собеседованию с работодателем. Этапы собеседования. | 2 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Работа с конспектом. Подготовка к игре. | | *1* |  |
| **Тема 12. Адаптация на новом рабочем месте. Правовой аспект молодого специалиста** | Содержание учебного материала | | 4 |
| 1 | Адаптация на новом рабочем месте. Работа с трудовым кодексом. Заключение трудового договора. Решение ситуативных задач. | 2 |
| Самостоятельная работа обучающихся  Работа с конспектом. Подготовка к зачету | | 1 |  |
| **Дифференцированный зачет** |  | | 2 | 3 |
| **Всего:** | | | 51 |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

**3. условия реализации программы дисциплины**

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

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, учебно-планирующая документация, рекомендуемые учебники, дидактический материал, раздаточный материал, плакаты по курсу.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, экран, ксерокс.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основная литература:**

1. Самопрезентация при устройстве на работу: уч. пособие / А.М. Корягин и др. – М.: Академия, 2015. - 128 с. - (Серия «Профессиональная ориентация»).
2. Технология поиска работы: уч. пособие / А.М. Корягин и др. – М.: Академия, 2015. - 112 с. - (Серия «Профессиональная ориентация»).
3. Трудовой кодекс Российской Федерации.
4. Кулатаева А.А. Учебное пособие по элективному курсу «Эффективное поведение на региональном рынке труда»: Южноуральск, 2016 – 161 с.
5. Технология поиска работы: Методические разработки для учреждения профессионального образования: Савина М.С.: М.Издательский центр АПО, 2016 – 67с.

**Дополнительная литература:**

1. Батаршев, А.В. Учебно-профессиональная мотивация молодежи / А.В. Батаршев. - М.: Академия, 2009. - 192 с.
2. Бендюков М.А. Ступени карьеры: азбука профориентации / М.А. Бендюков, И.Л. Соломин. - СПб.: Речь, 2014. - 240 с.
3. Пряжников, Н.С. Мотивация трудовой деятельности / Н.С. Пряжников. - 2 изд., стер. - М.: Академия, 2012. - 368 с.
4. Пряжникова, Е.Ю. Профориентация / Е.Ю. Пряжникова. - 2 изд., стер. - М.: Академия, 2010. - 496 с.
5. Шеламова, Г.М. Культура делового общения при трудоустройстве / Г.М. Шеламова. - М.: Академия, 2012. - 64 с. - (Деловая культура).

**Интернет – ресурсы:**

1. [www.trudvsem.ru](http://www.trudvsem.ru)
2. [www.rabota.gorodaonline.com](http://www.rabota.gorodaonline.com)
3. [www.hh.ru](http://www.hh.ru)
4. [www.ru.indeed.com](http://www.ru.indeed.com)
5. [www.rabota.yandex.ru](http://www.rabota.yandex.ru)
6. www.avito.ru
7. <http://www.rdw.ru/> (сервис по трудоустройству газеты «Работа для Вас»);
8. <http://www.pointjob.ru/> (специализированный);
9. <http://www.profy.ru/> (сайт компании «Мир профессионалов»);
10. <http://www.zarplata.ru/> (сайт журнала «Работа&Зарплата»);
11. <http://www.superjob.ru/> (автоматизированная система поиска работы);
12. <http://www.human-capital.ru/> (специализированный);
13. <http://www.job-today.ru/> (сайт еженедельной газеты «Работа сегодня»);
14. <http://www.jobmatrix.ru/> (специализированный).

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения:** |  |
| Процедура тестирования | Практическая работа |
| Использование информационных источников для поиска рабочих мест | Практическая работа |
| Подготовка резюме, автобиографии | Практическая работа |
| Поисковый телефонный звонок | Практическая работа |
| Подготовка себя для собеседования с работодателем; | Практическая работа |
| Заключение трудового договора | Практическая работа |
| Адаптация на новом рабочем месте. | Практическая работа |
| **Знания:** |  |
| Классификация профессий | Тестовое задание |
| Профессиональная пригодность | Тестовое задание |
| Планирование карьеры | Тестовое задание |
| Технология поиска работы | Защита рефератов |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

И СЕРВИСА»

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на заседании методического совета протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_г.  председатель МС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  РАССМОТРЕНО  на заседании ПЦК общеобразовательного цикла  протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г.  председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  /Е. Д. Нистеренко / | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора № \_\_\_\_\_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_г. |

**рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОго предмета**

**ОП.07 Психология общения**

13249 Кухонный рабочий

Количество часов 34

2022

Адаптированная рабочая программа профессиональной подготовки краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий - Комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 13249 «Кухонный рабочий».

Нормативную правовую базу разработки адаптированнной программы профессиональной подготовки (далее – программа) составляют:

- Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации от29.12.2012 № 273-ФЗ;

- Устав краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 13249 «Кухонный рабочий», утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 767 от 02.08.2013 г., зарегистрированный Министерством юстиции (20.08.2013, регистрационный номер 29551;

- Разъяснения ФИРО по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования;

- Методические рекомендации о деятельности 10-12 классов в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях YIII вида с углубленной трудовой подготовкой (письмо Минобразования РФ от 19 июня 2003 г. №27/2932-б).

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

|  |
| --- |
| **СОДЕРЖАНИЕ** |
| 1. ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОго предмета |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОго предмета |
| 1. условия РЕАЛИЗАЦИИ ПРограммы УЧЕБНОго предмета |
| 1. Контроль и оценка результатов Освоения учебного предмета |

1.паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОго предмета

ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с учебным планом профессиональной подготовки 13249 «Кухонный работник» с учетом психофизического развития, индивидуальных возможностей обучающихся. Программа обеспечивает их социальную адаптацию.

1.2. Место учебного предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: предмет относится к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения предмета «Психология общения» обучающийся должен

**уметь**:

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;

- свободно общаться с людьми, выслушивать их, аргументировать свою точку зрения;

- создавать атмосферу доброжелательности в процессе общения;

**знать:**

- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;

- этические принципы общения;

- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

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

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 51 час

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 34 часа, на

самостоятельную работу отведено 17 часов.

**2.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 работы | 10 |
| **Самостоятельная учебная работа обучающегося (всего)** | 17 |
| В том числе:   * проработка основной учебной литературы (конспектов); * выполнение заданий практикума «Основы конструктивного общения» * подготовка к практическим работам; * подготовка к зачету |  |
| *Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета* | |

**2.2. Тематический план и содержание учебного предмета**

**«Психология общения»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Тема 1. Общение как социальный феномен** | | **14** |  |
| **Тема 1.1.**Введение. Общение как основа человеческого бытия | **Содержание учебного материала** | 1 | 1,2 |
| Понятия «общение», «деловое общение». Общение как потребность в деятельности |
| **Тема 1.2.**  Абстрактные типы собеседников | **Содержание учебного материала** | 1 | 1,2 |
| Вздорный человек. Позитивный человек. Всезнайка. Болтун. Трусишка. Хладнокровный, неприступный собеседник. Незаинтересованный собеседник. Важная птица. Почемучка. |
| **Практическое занятие № 1**  «Определение своего практического типа собеседника» | 1 |  |
| **Тема 1.3.**  Классификация форм общения | **Содержание учебного материала** | 1 | 1,2 |
| Непосредственное общение. Опосредованное общение. Прямое общение. Межличностное общение. Массовое общение |
| **Тема 1.4.**Типы межличностного общения | **Содержание учебного материала** | 1 | 1,2 |
| Императивное общение. Манипулятивное общение. Диалогическое общение. |
| **Практическое занятие № 2**  «Учимся диалогическому общению» | 1 |  |
| **Тема 1.5.**Функции общения | **Содержание учебного материала** | 1 | 1,2 |
| Прагматическая функция. Функция подтверждения. Внутриличностная функция. |
| **Тема 1.6**. Виды общения | Формальное общение или «контакт масок». Примитивное общение. Формально-ролевое общение. Деловое общение. Светское общение. | 1 |
| **Тема 1.7.** Перцепция (или восприятие) собеседника | **Содержание учебного материала** | 1 | 1,2 |
| Факторы восприятия : фактор привлекательности, отношение к нам со стороны окружающих, эффект первичности и новизны и т.д. |
| **Тема 1.8.** Взаимодействие (интерактивная сторона общения) | **Содержание учебного материала** | 1 | 1,2 |
| Трансактный анализ Э. Берна. Позиции Родителя, Ребенка и Взрослого |
| **Практическое занятие № 3**  «Отработка позиций трансактного анализа» | 1 |  |
| **Тема 1.9**. Общение как коммуникация | **Содержание учебного материала** | 2 | 1,2 |
| Вербальные средства общения. Невербальные средства общения. Барьеры непонимания. |
| **Практическое занятие № 4**  «Читаем себя как книгу. Работа с невербальными сигналами» | 1 |  |
| *Самостоятельная работа обучающихся:*  *1.Проработка учебной литературы по изученным темам*  *2.Подготовиться к практическим работам 1-4* | *6* | 2 |
| **Тема 2. Индивид – личность - индивидуальность** | | **8** |  |
| **Тема 2.1**. Человек: особь? индивид? индивидуальность? | **Содержание учебного материала** | 1 | 1,2 |
| Различие и сходство между понятиями, вынесенными в название урока |
| **Тема 2.2.** Как и почему личность развивается | **Содержание учебного материала** | 1 | 1,2 |
| Понятия «личность», «развитие». Направленность личности. Свойства личности |
| **Тема 2.3.** Человек и его темперамент | **Содержание учебного материала** | 1 | 1,2 |
| Темперамент и его типы. Сангвиник, холерик, флегматик, меланхолик |
| **Практическое занятие № 5**  «Определение своеготипа темперамента» | 1 |  |
| **Тема 2.4**. Человек и его характер | **Содержание учебного материала** | 1 | 1,2 |
| Характер, что это такое? Как он «характеризует» личность? Его роль в жизни и судьбе человека |
| **Тема 2.5.** Самопознание и саморазвитие | «**Содержание учебного материала** | 1 | 1,2 |
| «Я-концепция». Формирование образа собственного «Я» |
| **Практическое занятие № 6**  «Характеризуем себя» | 1 |  |
| **Тема 2.6.** Эмоции и чувства | **Содержание учебного материала** | 1 | 1,2 |
| Эмоции, виды эмоций: настроение, аффект, страсть. Чувства, виды чувств: нравственные, интеллектуальные, эстетические |
| *Самостоятельная работа обучающихся:*  *1.Проработка учебной литературы по изученным темам*  *2.Подготовить задания из практикума (задания 13-15)*  *3. Подготовиться к практическим работам 5-6* | *3* |  |
| **Тема 3. Человек среди людей** | | **6** |  |
| **Тема 3.1**. Человек в социальной группе | **Содержание учебного материала** | 1 | 1,2 |
| Виды отношений между людьми: сотрудничество, паритет, соревнование, конкуренция, антагонизм |
|  | **Практическое занятие № 7**  «Проработка упражнений на понимание другого человека» | 1 |  |
| **Тема 3.2.** Ты в коллективе | **Содержание учебного материала** | 1 | 1,2 |
| Коллектив, коллективизм. Индвидуализм, эгоцентризм. |
|  | **Практическое занятие № 8**  «Нужен ли ты людям?» | 1 |  |
| **Тема 3.3.**  Извечные проблемы – отцы и дети | **Содержание учебного материала** | 2 | 1,2 |
| Суть проблемы «отцы и дети». Возможные причины разногласий поколений «отцов и детей» |
|  | *Самостоятельная работа обучающихся:*  *1.Проработка учебной литературы по изученным темам*  *2.Подготовить задания из практикума (задания 1-2)*  *3. Подготовиться к практическим работам 7-8* | *4* |  |
| **Тема 4. Конфликты в общении** | | **4** |  |
| Тема 4.1. Конфликт и его структура | **Содержание учебного материала** | 1 | 1, 2 |
| Конфликт, типы конфликтов. Внутриличностный конфликт. Межличностный конфликт. Межгрупповой конфликт. Конфликт между группой и личностью. Конфликтогены |
| Тема 4.2. Стратегия поведения в конфликтных ситуациях | **Содержание учебного материала** | 1 | 1,2 |
| Продуктивный (конструктивный) конфликт. Непродуктивный (неконструктивный) конфликт. Стратегии поведения в конструктивных конфликтах: Соперничество, сотрудничество, компромисс, избегание, приспособление. |
| **Практическое занятие № 9**  «Определение своей стратегии в конфликте» | 1 |  |
| Тема 4.3. Правила поведения в конфликте | **Практическое занятие № 10**  «Психология конфликта» (Кодекс поведения в конфликте. Табу в конфликтной ситуации) | 1 | 1,2 |
|  |
|  | *Самостоятельная работа обучающихся:*  *1.Проработка учебной литературы по изученным темам*  *2.Подготовить задания из практикума (задания 55-56)*  *3. Подготовиться к практическим работам 9-10* | *4* |  |
| **Дифференцированный зачет** | | **2** |  |
| **Всего** | | **34** |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств)

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

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

**3. условия реализации программы дисциплины**

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

Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета психологии.

**Оборудование учебного кабинета**: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

**Инструктивно-нормативная документация**: требования к содержанию и уровню подготовки обучающихся по предмету, инструкция по охране труда и противопожарной безопасности.

**Учебно-программная документация**: рабочая программа учебного предмета.

**Методические материалы**: методические рекомендации для подготовки к практическим занятиям, контрольно-измерительные материалы, а также электронные образовательные ресурсы (ЭОР) нового поколения.

**Технические средства обучения**: компьютерное и мультимедийное оборудование, видео- и аудиовизуальные средства обучения.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Основная литература:**

1. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

**Дополнительная литература:**

1. Батаршев А.В. Диагностика способности к общению. Издательство: Питер. **Серия:** Практическая психология,2006.

<http://bookap.info/popular/batarshev_diagnostika_sposobnosti_k_obshcheniyu/#o>

2. Корягин А.М., Бариева Н.Ю., Кошлакова Ю.Б., Боровкова Д.А. Самооценка и уверенное поведение: учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2013,160с.

3. Корягин А.М., БариеваН.Ю.,Волконская И.В.,Скоренцева И.В. Самопрезентация при устройстве на работу: учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2014

4. Панфилова А. П.Теория и практика общения: учебное пособие для студ. сред.учеб. заведений / А. П. Панфилова. — М.: Издательский центр «Академия», 2007.

5. Рогов Е.И. Психология общения. — М. :Гуманитар. изд. центр ВЛАДОС, 2005.

6.Усов В.В. Деловой этикет: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.

7. Шеламова Г.М. Культура делового общения при трудоустройстве: учеб.пособие / Г.М. Шеламова. – 3-е изд, стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.

8. Шеламова Г.М. Психологии и этика профессиональной деятельности: учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

9. ЩеламоваГ.М.Этикет делового общения: учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2014

10. ЩеламоваГ.М.Основы культуры профессионального общения: учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2013

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

**Контрольи оценка** результатов освоения предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

**Итоговым контролем** освоения обучающимися предмета «Психология общения» является **дифференцированный зачет.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и**  **оценки результатов обучения** |
| *В результате освоения предмета обучающийся должен*  ***знать:***  - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;  - этические принципы общения;  - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов  ***уметь:***  - применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;  - свободно общаться с людьми, выслушивать их, аргументировать свою точку зрения;  - создавать атмосферу доброжелательности в процессе общения;  - использовать приемы саморегуляции поведения, в процессе межличностного общения | *Оценка за:*  - устный опрос;  - решение ситуационных задач;  - анализ проблемных ситуаций  - выполнение практических заданий и тренинговых упражнений;  - качество выполнения самостоятельной работы;  - освоенные умения в ходе выполнения практических работ;  - выполнение тестовых заданий |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

**И СЕРВИСА»**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом совете техникума  протокол №  от « » мая 2022 г. | УТВЕРЖДЕНО  Приказом директора  Норильского техникума промышлен­ных  технологий и сервиса  № от « »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| РАССМОТРЕНО на заседании  предметно-цикловой комиссии  общеобразовательного цикла  протокол  от « » мая 2022 г.  председатель ПЦК  Нистеренко Е.Д. /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ОП.08 Информатика**

*13249 Кухонный рабочий*

Количество часов 68

2022

Адаптированная программа профессиональной подготовки краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий»

-комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 13249 Кухонный рабочий

Нормативную правовую основу разработки адаптированной программы профессиональной подготовки (далее - программа) составляют:

* Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.
* Устав краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Норильский техникум промышленных технологий»
* Разъяснения ФИРО по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования;
* Методические рекомендации о деятельности 10—12 классов в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида с углубленной трудовой подготовкой» (письмо Минобразования РФ от 19 июня 2003 г. № 27/2932-6).

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

**СОДЕРЖАНИЕ**

[1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА](#_Toc429925288)

[2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА](#_Toc429925289)

[3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА](#_Toc429925290)

[4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА](#_Toc429925291)

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**Информатика**

**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 13249 Кухонный рабочий – 1 год 10 месяцев.

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

**профессиональной образовательной программы:**

предмет «Информатика» входит в общепрофессиональный 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** |
| в том числе: |  |
| * *подготовка докладов, сообщений с презентациями* | *34* |
| *Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета* | |

**2.2. Тематический план и содержание учебного предмета Информатика**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Тема 1. Компьютер** | *Содержание учебного материала:* | **30** |  |
| Техника безопасности и организация рабочего места. Понятия информатика и информация.  Устройство компьютера. Ввод информации в память компьютера. Клавиатура. Основная позиция пальцев на клавиатуре. Программы и файлы. Рабочий стол. Управление с помощью мыши.  Понятия ярлык, значок. Главное меню. | 15 | *1* |
| Лабораторная работа:   1. Клавиатура. Основные функции и сочетания кнопок. 2. Запуск программ. Возможности кнопки Пуск. Понятие Окно программы. | 4 |  |
| **Контрольная работа№ 1** | **1** |  |
|  | Самостоятельная работа: подготовить проект «Информационное общество» | 10 | *2* |
| **Тема 2.**  **Информация вокруг нас** | *Содержание учебного материала:* | **27** |  |
| Хранение информации. Файлы и папки. Носители информации. Передача информации. Метод координат. Обработка информации. | 10 | *1* |
| Лабораторная работа:   1. Работа с информацией. Работа с файлами и папками. 2. Работа с носителями информации. 3. Защита информации. | *6* |  |
| **Контрольная работа№ 2** | **1** |  |
| Самостоятельная работа: подготовка сообщения на тему «Компьютерные коммуникации». | *10* | *2* |
| **Тема 3.**  **Информационные технологии** | *Содержание учебного материала:* | **44** |  |
| Текст как форма представления информации. Табличная форма представления информации. Наглядные формы представления информации. Ввод, форматирование и сохранение текста. Редактирование текста. Поиск информации. Компьютерная графика. Инструменты графического редактора. Обработка текстовой и графической информации. Создание движущихся изображений в Power Point. | *19* | *1* |
| Лабораторная работа:   1. Ввод, форматирование и сохранение текста. 2. Редактирование текста. 3. Обработка текстовой информации. 4. Работа с графическим редактором. 5. Создание живой открытки в Power Point. | *10* |  |
| **Дифференцируемый зачет** | *2* | *2* |
| Самостоятельная работа: Характеристика ИС по характеру использования информации, по функциональному признаку, по сфере применения. | *14* | *2* |
| Всего: | | 102 |  |

**3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ**

**ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание**  **обучения** | **Характеристика основных видов учебной**  **деятельности (на уровне учебных действий)** |
| **1. Компьютер** | Техника безопасности и организация рабочего места. Понятия информатика и информация. Устройство компьютера: основные устройства и дополнительные, процессор, устройства в/в информации, память. Ввод информации в память компьютера. Клавиатура. Группы клавиш. Основная позиция пальцев на клавиатуре. Программы и файлы. Понятия: программное обеспечение, операционная система, прикладные программы. Рабочий стол. Управление с помощью мыши. Понятия ярлык, значок. Главное меню. Запуск программ. Возможности кнопки Пуск. Понятие Окно программы. |
| **2. Информация вокруг нас** | Хранение информации. Файлы и папки. Носители информации. Передача информации. Формы представления информации. Метод координат. Обработка информации. |
| **3. Информационные технологии** | Текст как форма представления информации. Табличная форма представления информации. Наглядные формы представления информации. Ввод и сохранение текста. Редактирование текста. Работа с фрагментами. Поиск информации. Форматирование текста. Кодирование. Компьютерная графика. Инструменты графического редактора. Обработка графической информации. Обработка текстовой и графической информации. Создание движущихся изображений. Создание движущихся изображений в Power Point. |

**4. условия реализации УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

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

Реализация учебного предмета требует наличия учебного кабинета информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности.

Оборудование кабинета информатики и информационных систем:

* посадочные места студентов;
* рабочее место преподавателя;
* рабочая маркерная доска;
* наглядные пособия (учебники, терминологические словари разных типов, опорные конспекты-плакаты, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты лабораторных работ).

Технические средства обучения:

* мультимедийный проектор;
* ноутбук;
* проекционный экран;
* принтер цветной струйный;
* компьютерная техника для обучающихся с наличием лицензионного программного обеспечения;
* источник бесперебойного питания;
* наушники с микрофоном;
* цифровой фотоаппарат;
* видеокамера;
* сканер;
* колонки;
* оверхед.

Действующая нормативно-техническая и технологическая документация:

* правила техники безопасности и производственной санитарии;
* инструкции по эксплуатации компьютерной техники.

Программное обеспечение:

* операционная система семейства Windows, приложения;
* инструментальные средства разработки программных средств  учебного  назначения;
* офисные программы Microsoft: Word, Excel , PowerPoint, Publisher, Access;
* электронные средства образовательного назначения, реализованные на CD- по курсу «Информатика».

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Для обучающихся:**

1. *Астафьева Н. Е*., *Гаврилова С. А*., *Цветкова М. С*. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. М. С. Цветковой. — М., 2018
2. *Малясова С. В*., *Демьяненко С. В*. Информатика и ИКТ: Пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. М. С. Цветковой. — М., 2017.
3. *Цветкова М. С*., *Великович Л. С*. Информатика и ИКТ: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования. — М., 2018
4. *Цветкова М. С*., *Хлобыстова И.Ю*. Информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей естественнонаучного и гуманитарного профилей : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2017.
5. *Цветкова М. С.* Информатика и ИКТ: электронный учеб.- метод. комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2018.

**Для преподавателей:**

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.
2. Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».
3. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480.
4. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
5. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
6. *Астафьева Н. Е*., *Гаврилова С. А*., *Цветкова М. С*. Информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей / под ред. М. С. Цветковой. — М., 2014.
7. *Великович Л. С*., *Цветкова М. С*. Программирование для начинающих: учеб. издание. — М., 2011.
8. *Залогова Л. А*. Компьютерная графика. Элективный курс: практикум / Л. А. Залогова — М., 2011.
9. *Логинов М. Д.*, *Логинова Т. А*. Техническое обслуживание средств вычислительной техники: учеб. пособие. — М., 2010.
10. *Малясова С. В*., *Демьяненко С. В*. Информатика и ИКТ: пособие для подготовки к ЕГЭ /под ред. М. С. Цветковой. — М., 2013.
11. *Мельников,* В. П., *Клейменов С. А*., *Петраков А. В*. Информационная безопасность: учеб. пособие / под ред. С. А. Клейменова. — М., 2013.
12. *Назаров С. В*., *Широков А. И*. Современные операционные системы: учеб. пособие. — М., 2011.
13. *Новожилов Е. О*., *Новожилов О. П*. Компьютерные сети: учебник. — М., 2013.
14. *Парфилова Н.И*., *Пылькин А.Н*., *Трусов Б. Г*. Программирование: Основы алгоритмизации и программирования: учебник / под ред. Б. Г. Трусова. — М., 2014.
15. *Сулейманов Р. Р.* Компьютерное моделирование математических задач. Элективный курс: учеб. пособие. — М.: 2012
16. *Цветкова М. С*., *Великович Л. С*. Информатика и ИКТ: учебник. — М., 2014.
17. *Цветкова М. С*., *Хлобыстова И.Ю*. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей естественнонаучного и гуманитарного профилей. — М., 2014.
18. *Шевцова А.М.*, *Пантюхин П. Я.* Введение в автоматизированное проектирование: учеб. пособие с приложением на компакт диске учебной версии системы АДЕМ. — М., 2011.

**Интернет-ресурсы:**

www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).

www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).

www.intuit.ru/studies/courses (Открытые интернет - курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).

www.lms.iite.unesco.org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).

http://ru.iite.unesco.org/publications (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).

www.megabook.ru (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука/Математика. Кибернетика» и «Техника/Компьютеры и Интернет»).

www.ict.edu.ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).

www.digital-edu.ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).

www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).

www.freeschool.altlinux.ru (портал Свободного программного обеспечения).

www.heap.altlinux.org/issues/textbooks (учебники и пособия по Linux).

www.books. altlinux. ru/altlibrary/openoffice (электронная книга «ОpenOffice.org: Теория и практика»).

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **1** | | **2** |
| **Умения:** | | |
| выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; | проверка и оценка выполнения лабораторных работ  выполнение и защита учебных проектов | |
| использовать сеть Интернет и ее возможности для организации оперативного обмена информацией; | проверка и оценка выполнения лабораторных работ  выполнение и защита учебных проектов  тестирование  индивидуальный и фронтальный опрос | |
| использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; | проверка и оценка выполнения лабораторных работ  выполнение и защита учебных проектов  тестирование  индивидуальный и фронтальный опрос | |
| обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; | проверка и оценка выполнения лабораторных работ  выполнение и защита учебных проектов  тестирование  индивидуальный и фронтальный опрос | |
| получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; | проверка и оценка выполнения лабораторных работ  выполнение и защита учебных проектов  тестирование  индивидуальный и фронтальный опрос | |
| применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; | проверка и оценка выполнения лабораторных работ  выполнение и защита учебных проектов  тестирование  индивидуальный и фронтальный опрос | |
| применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; | проверка и оценка выполнения лабораторных работ  выполнение и защита учебных проектов  тестирование  индивидуальный и фронтальный опрос | |
| **Знания:** | | |
| базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; | индивидуальный и фронтальный опрос  контрольная работа  тестирование | |
| основные положения и принципы построения системы обработки и передачи информации; | индивидуальный и фронтальный опрос  контрольная работа  тестирование | |
| устройство компьютерных сетей и сетевых технологий обработки и передачи информации; | оценка качества выполнения компетентностно -ориентированных  заданий  тестирование  проверка сообщений | |
| методы и приемы обеспечения информационной безопасности; | оценка качества выполнения компетентностно -ориентированных  заданий  контрольная работа  тестирование | |
| методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; | оценка качества выполнения компетентностно -ориентированных  заданий | |
| общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий, их эффективность. | оценка качества выполнения компетентностно -ориентированных  заданий  проверка сообщений  тестирование | |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022г. | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора  Норильского техникума  промышленных технологий  и сервиса от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022г. №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2022г.  председатель МС  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |  |
| РАССМОТРЕНО  на заседании предметно-цикловой комиссии профессий и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2022г.  председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.Н. Прохорова |  |

**АДАПТИРОВАННАЯ Рабочая программа**

ПМ.01 Механическая кулинарная обработка сырья

МДК.01.01 Технология уборки производственных помещений

МДК.01.02 Первичная обработка овощей и фруктов

МДК.01.03 Технология приготовления простых блюд

Профессия 13249 Кухонный рабочий

Количество часов - 306

2022

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;

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

[1 Паспорт программы профессионального модуля](#_Toc24807446)

[2 Результаты освоения профессионального модуля](#_Toc24807447)

[3 Структура и содержание профессионального модуля](#_Toc24807448)

[4 Условия реализации профессионального модуля](#_Toc24807451)

[5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля](#_Toc24807454)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Механическая кулинарная обработка сырья

1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессиональной подготовки рабочих, должностей служащих в соответствии с ЕТКС по профессии 13249 «Кухонный рабочий» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Механическая кулинарная обработка сырья и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Убирать и подготавливать к работе производственные помещения и цеха;
2. Подбирать средства уборки, моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе уборки и дезинфекции разных типов поверхностей;
3. Производить первичную обработку и нарезку традиционных видов овощей и грибов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности;
4. Производить кулинарную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности;
5. Готовить простые блюда и кулинарные изделия в соответствии с инструкцией по приготовлению и с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности;
6. Упаковывать блюда и изделия для доставки потребителю.
7. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

иметь практический опыт:

* организации работы в соответствии с современными требованиями и применения методологии системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанные на принципах ХАССП;
* организации работы на предприятиях общественного питания в соответствии с актуальными требованиями в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, технического регулирования и в области защиты прав потребителей, и рекомендуемыми практиками по снижению рисков здоровью гостей;
* проводить генеральную и ежедневную уборку и поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня используя уборочную технику, средства уборки, моющие и дезинфицирующие средства при уборке производственных помещений;
* производить обработку и нарезку традиционных видов овощей, грибов и плодов, подготовку муки, яиц, зерновых и прочих продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы и рыбы для приготовления простых блюд/изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
* готовить простые блюда из овощей, круп, бобовых, рыбы, мяса, домашней птицы, яиц и макаронных изделий, простые мучные и сладкие блюда, простые напитки, простые хлебобулочные изделия в соответствии с методами приготовления и технологическими требованиями к блюдам и с учетом требований к безопасности приготовления продукции;
* подготавливать к работе производственные цеха и поддерживать в чистоте и порядке рабочее место и технологическое оборудование;
* отпускать готовую продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* упаковывать блюда/изделия для продажи на вынос, принимать и оформлять платежи и подготавливать помещения к приему пищи.

знать:

* приемы в области обеспечения безопасности при приготовлении пищи, в том числе относящихся к: устройству и содержанию предприятий общественного питания основанные на принципах ХАССП;
* культуру поведения при исполнении своих функциональных обязанностей;
* структуру и планировку производственных помещений, иметь представление о работе кухни, внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания;
* виды поверхностей стен и полов производственных помещений и правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений;
* правила использования моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для уборки производственных помещений;
* виды уборочной техники и инструкции по использованию в процессе подготовки производственных помещений.
* средства уборки и правила их применения, требования санитарии и гигиены, требования к технике безопасности при уборке производственных помещений;
* правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
* правила личной гигиены работников предприятий общественного питания, виды и назначение спецодежды и средств индивидуальной защиты органов дыхания;
* гигиенические требования к первичной обработке сырья, способы первичной обработки и нарезки сырья, качество овощей и правила хранения;
* технологию приготовления простых блюд и кулинарных изделий с учетом требований техники безопасности;
* правила хранения упакованных блюд и изделий, предназначенных для последующей доставки с учетом требований к безопасности готовой продукции, ассортимент/меню блюд и изделий, предназначенных для отпуска с раздачи/прилавка и на вынос;
* типы производственной тары, правила обращения с тарой поставщика и производственной тарой, правила размещения продуктов на временное хранение.

уметь:

* правильно организовать работу в соответствии с современными требованиями и применения методологии системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанные на принципах ХАССП;
* правильно организовать работу на предприятиях общественного питания в соответствии с актуальными требованиями в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, технического регулирования и в области защиты прав потребителей, и рекомендуемыми практиками по снижению рисков здоровью гостей;
* проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений;
* пользоваться средствами уборки и соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств;
* убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены;
* обеспечивать правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
* производить механическую кулинарную обработку, нарезку и формовку продуктов для приготовления простых блюд и изделий;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно его использовать;
* готовить и оформлять простые блюда и кулинарные изделия, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;
* порционировать, упаковывать и маркировать упакованные блюда и изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции, заполнять этикетки на упакованные блюда и изделия;
* подготавливать раздачу/прилавок к отпуску блюд и изделий, порционировать и отпускать продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем рабочей программы 1011 часов,

самостоятельной работы 153 часа.

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем 306 часов,

в т. ч. практических занятий 80 часов.

Учебной и производственной практики – 552 часа

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
|  | Убирать и подготавливать к работе производственные помещения и цеха |
|  | Подбирать средства уборки, моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе уборки и дезинфекции разных типов поверхностей |
|  | Производить первичную обработку и нарезку традиционных видов овощей и грибов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности |
|  | Производить кулинарную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности |
|  | Готовить простые блюда и кулинарные изделия в соответствии с инструкцией по приготовлению и с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности |
|  | Упаковывать блюда и изделия для доставки потребителю |
|  | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
|  | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем |
|  | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
|  | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. Тематический план ПМ.01 Механическая кулинарная обработка сырья

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов  (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | Практика | |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | Самостоятельная работа обучающегося,  часов | Учебная,  часов | Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
| Всего,  часов | в т.ч. практические занятия, часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК1.1, ПК1.2 | ПМ.01 Механическая кулинарная обработка сырья  МДК.01.01 Технология уборки производственных помещений | **102** | **68** | 20 | **34** | **128** | **50** |
| ПК1.3 | ПМ.01 Механическая кулинарная обработка сырья  МДК.01.02 Первичная обработка овощей и фруктов | **153** | **102** | 30 | **51** | **134** | **50** |
| ПК1.4, ПК1.6 | ПМ.01 Механическая кулинарная обработка сырья  МДК.01.03 Технология приготовления простых блюд | **204** | **136** | 30 | **68** | **140** | **50** |
| ПК1.1-ПК1.6  ОК1.-ОК4. | **Производственная практика** | **150** |  | | | | **150** |
|  | Всего: | **1011** | **306** | 80 | **153** | **402** | **150** |

1. Содержание обучения по ПМ.01 Механическая кулинарная обработка сырья

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  разделов и тем | Содержание учебного материала, практические занятия,  самостоятельная работа обучающихся | | Объем часов | Коды формируемых компетенций (ОК, ПК) |
|  |  | |  |  |
| ПМ.01 Механическая кулинарная обработка сырья |  | | 306 |  |
| МДК.01.01 Технология уборки производственных помещений |  | | 68 |  |
| Введение | Содержание учебного материала | | 2 | ОК1. - ОК4.  ПК1.1, ПК1.2 |
|  | Услуги общественного питания, требования к ним |
| 1. Организация производства на предприятиях питания |  | | 20 |  |
| 1. Классификация предприятий общественного питания | Содержание учебного материала | | 5 | ОК1. - ОК4.  ПК1.1, ПК1.2 |
|  | Общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания |
|  | Уровень обслуживания, предоставляемых услуг в зависимости от класса |
|  | Характерные особенности предприятий общественного питания, формы обслуживания |
|  | Правила оказания услуг общественного питания санитарные нормы и правила |
|  | Меню: понятие, виды, характеристика |
| 1. Требования, предъявляемые к цехам на предприятиях общественного питания в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП | Содержание учебного материала | | 8 | ОК1. - ОК4.  ПК1.1, ПК1.2 |
|  | Организация работы овощного цеха, маркировка оборудования и инвентаря в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП |
|  | Организация работы мясного рыбного цеха, маркировка оборудования, инвентаря в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП |
|  | Организация работы цеха холодной доработки полуфабрикатов и обработки зелени, маркировка оборудования, инвентаря в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП |
|  | Организация работы горячего цеха, маркировка оборудования, инвентаря в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП |
|  | Организация работы холодного цеха, маркировка оборудования, инвентаря в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП |
|  | Организация работы кулинарного цеха, маркировка оборудования, инвентаря в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП |
|  | Организация работы мучного цеха, маркировка оборудования, инвентаря в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП |
|  | Организация работы кондитерского цеха, маркировка оборудования, инвентаря, характеристика работы цеха, рабочие зоны, время работы цеха |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. Контроль качества услуг | Содержание учебного материала | | 3 | ОК1. - ОК4.  ПК1.1, ПК1.2 |
|  | Центры стандартизации, метрологии и сертификации |
|  | Центры санитарно-эпидемиологического надзора |
|  | Правила торговли, качества товаров и защита прав потребителей |
| 1. Торговые помещения и предприятия общественного питания | Содержание учебного материала | | 4 | ОК1. - ОК4.  ПК1.1, ПК1.2 |
|  | Характеристика торговых помещений в зависимости от типа, класса и вместимости |
|  | Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу |
|  | Подготовка зала предприятия к обслуживанию посетителей |
|  | Услуги общественного питания, требования к ним |
| 1. Технология уборки производственных помещений |  | | 43 |  |
| 1. Производственные помещения | Содержание учебного материала | | 3 | ОК1. - ОК4.  ПК1.1, ПК1.2 |
|  | Структура и планировка производственных помещений |
|  | Виды поверхностей стен и полов производственных помещений |
|  | Правила уборки разных видов поверхностей производственных помещений |
| 1. Моющие и дезинфицирующие средства | Содержание учебного материала | | 4 | ОК1. - ОК4.  ПК1.1, ПК1.2 |
|  | Моющие и дезинфицирующие средства: понятие, виды, состав |
|  | Правила использования моющих средств, для уборки производственных помещений |
|  | Использования дезинфицирующих средств, для уборки производственных помещений |
| 1. Уборочная техника | Содержание учебного материала | | 5 | ОК1. - ОК4.  ПК1.1, ПК1.2 |
|  | Виды уборочной техники, применяемой для уборки производственных помещений |
|  | Правила использования уборочной техники для подготовки производственных помещений |
|  | Средства уборки, необходимые в процессе подготовки производственных помещений |
|  | Правила применения средств уборки, в процессе подготовки производственных помещений |
| Практические и лабораторные занятия | | *6* |  |
|  | Организация работы в соответствии с современными требованиями и применения методологии системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанные на принципах ХАССП |
|  | Изучение требований безопасности пищевой продукции при приготовлении, раздачи готовых блюд, погрузки, транспортировки, приемов продуктов питания |
|  | Культура и правила поведения кухонного работника в различных ситуациях |
| 1. Санитария и гигиена | Содержание учебного материала | | 6 | ОК1. - ОК4.  ПК1.1, ПК1.2 |
|  | Требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений |
|  | Возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены |
|  | Соблюдение инструкций по ТБ и ОТ, санитарным требованиям и личной гигиене |
|  | Правила безопасного хранения и обеспечение правильных условий моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования |
| Практические и лабораторные занятия | | *3* |  |
|  | Личная гигиена персонала, требование к личной гигиене персонала в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. Уборка производственных помещений в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП | Содержание учебного материала | | 6 | ОК1. - ОК4.  ПК1.1, ПК1.2 |
|  | Подготовка производственных помещений к уборке, требования к технике безопасности. |
|  | Подготовка производственных помещений к уборке |
|  | Правила проведения генеральной уборки в производственных помещениях в складских зонах |
|  | Правила проведения генеральной уборки в производственных помещениях и цехах |
|  | Хранение моющих и дезинфицирующих средств |
|  | Мытье и санитарная обработка загрузочной тары |
| Практические и лабораторные занятия | | *11* |  |
|  | Маркировка уборочного инвентаря в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП |
|  | Использование инструкции по влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств во всех производственных помещениях, в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП |
|  | Использование инструкции по хранению уборочного инвентаря в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | | 2 |  |
| МДК.01.02 Первичная обработка овощей и фруктов |  | | 102 |  |
| Введение | Содержание учебного материала | | 2 | ПК1.3 |
|  | Значение овощей в питании |
| 1. Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей, плодов и грибов |  | | 98 |  |
| 1. Ассортимент, товароведная характеристика овощей требования к качеству | Содержание учебного материала | | 8 | ОК1. - ОК4.  ПК1.3 |
|  | Классификация, ассортимент, характеристика традиционных овощей и грибов |
|  | Документальное сопровождение поступления сырья на производство |
|  | Приемка овощей, требования к качеству, условия и сроки хранения овощей и грибов |
|  | Пряности и приправы, применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов |
| 1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря | Содержание учебного материала | | 10 | ОК1. - ОК4.  ПК1.3 |
|  | Технический прогресс в общественном питании Общие сведения о машинах |
|  | Универсальные приводы, машины для обработки овощей и картофеля |
|  | Санитарные требования к оборудованию, таре, посуде, инвентарю |
|  | Правила эксплуатации механического оборудования, соблюдение ТБ и ПБ при эксплуатации |
|  | Торговое холодильное оборудования, правила товарного соседства |
| 1. Механическая кулинарная обработка | Содержание учебного материала | | 16 | ОК1. - ОК4.  ПК1.3 |
|  | Работа овощного цеха. Санитарные требования к организации рабочего места |
|  | Механический и термический способ первичной обработки овощей и грибов |
|  | Технологическая последовательность первичной обработки картофеля и корнеплодов |
|  | Технологическая последовательность первичной обработки капустных и луковых овощей |
|  | Технологическая последовательность первичной обработки салатно-шпинатных, десертных овощей |
|  | Технологическая последовательность первичной обработки плодовых овощей и зернобобовых |
|  | Технологическая последовательность первичной обработки грибов |
|  | Технологическая последовательность первичной обработки консервированных овощей |
| 1. Подготовка к кулинарному использованию традиционных видов овощей и плодов Формы нарезки овощей и их кулинарное использование | Содержание учебного материала | | 26 | ОК1. - ОК4.  ПК1.3 |
|  | Формы нарезки овощей и их кулинарное использование |
|  | Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов |
|  | Отходы, обработка и их использование |
|  | Маркировка заготовок и полуфабрикатов |
|  | Маркировка инвентаря в общественном питании |
|  | Овощеочистительные машины |
|  | Овощерезательные машины |
|  | Механическая обработка, нарезка клубнеплодов и их кулинарное использование |
|  | Механическая обработка, нарезка корнеплодов и их кулинарное использование |
|  | Механическая обработка, нарезка капустных и луковых овощей и их кулинарное использование |
|  | Расход расчета сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий |
|  | Технологическая последовательность фарширования кабачков, перца, помидор |
|  | Требования к качеству и сроки хранения овощей |
| Практические и лабораторные занятия | | *8* |  |
|  | Изучение маркировки по поддержанию условий хранения продуктов (в соответствии с условиями хранения, указанными производителем на маркировке) |
|  | Разделение поточности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |
|  | Приемка свежих овощей и плодов, изучение документов, подтверждающих их качество и безопасность |
|  | Условия соблюдения температурно-влажностных условий при хранении свежих овощей и плодов |
| 1. Приготовление полуфабрикатов | Содержание учебного материала | | 8 | ОК1. - ОК4.  ПК1.3 |
|  | Приготовление полуфабрикатов овощи соленые, овощи сушеные |
|  | Приготовление овощных фаршей |
|  | Приготовление овощных фаршированных полуфабрикатов |
|  | Приготовление полуфабрикатов для салатов из сырых и отварных овощей |
| Практические и лабораторные занятия | | *22* |  |
|  | Схема первичной обработки овощей |
|  | Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей |
|  | Порядок и методы контроля, контроль за качеством продуктов |
|  | Простые и сложные формы нарезки корнеплодов |
|  | П/ф из плодов, ягод, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения |
|  | Отходы при механической кулинарной обработке плодов, количество, использование |
|  | Универсальный привод. Общие сведения о механическом оборудовании |
|  | Оборудование для упаковки полуфабрикатов |
|  | Расчет количества сырья с учетом сезонности |
|  | Нормы отходов овощей Использование пищевых отходов |
|  | Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | | 2 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| МДК.01.03 Технология приготовления простых блюд |  | | 136 |  |
| Введение | Содержание учебного материала | | 1 | ОК1. - ОК4.  ПК1.4, ПК1.6 |
|  | Предмет и задачи курса |
| 1. Технологический цикл производства кулинарной продукции |  | | 11 |  |
| 1. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов | Содержание учебного материала | | 5 | ОК1. - ОК4.  ПК1.4, ПК1.6 |
|  | Классификация кулинарной обработки: механическая, гидромеханическая, термическая, тепловая способы обработки продуктов |
|  | Виды тепловой обработки, основные способы |
|  | Виды тепловой обработки, комбинированные и вспомогательные |
| 1. Процессы, формирующие качество продукции | Содержание учебного материала | | 6 | ОК1. - ОК4.  ПК1.4, ПК1.6 |
|  | Классификация и ассортимент кулинарной продукции |
|  | Химические процессы, формирующий качество продукции |
|  | Изменение белков, жиров, углеводов Изменение вкуса, аромата и массы продуктов |
| 1. Технологические процессы кулинарной обработки сырья |  | | 36 |  |
| 1. Обработка овощей, плодов, грибов | Содержание учебного материала | | 5 | ОК1. - ОК4.  ПК1.4, ПК1.6 |
|  | Технологические свойства овощей Обработка овощей и грибов |
|  | Механический и термический способ первичной обработки овощей и грибов |
|  | Централизованное производство овощных полуфабрикатов |
| Практические и лабораторные занятия: | | 6 |  |
|  | Использование переработанных овощей |
|  | Определение норм отходов при очистке овощей |
|  | Технологический процесс механической обработки овощей |
| 1. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья | Содержание учебного материала | | 5 | ОК1. - ОК4.  ПК1.4, ПК1.6 |
|  | Характеристика сырья Обработка рыбы |
|  | Приготовление полуфабрикатов Централизованное производство рыбных полуфабрикатов |
|  | Обработка и использование рыбных отходов |
|  | Обработка нерыбного водного сырья Требование к качеству полуфабрикатов |
| 1. Обработка мяса | Содержание учебного материала | | 12 | ОК1. - ОК4.  ПК1.4, ПК1.6 |
|  | Характеристика сырья Схема механической обработки мяса |
|  | Разделка говяжьих полутуш и четвертин |
|  | Разделка туш баранины Разделка туш свинины |
|  | Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов |
|  | Ассортимент полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины |
|  | Полуфабрикаты из рубленного мяса |
|  | Централизованное производство мясных полуфабрикатов |
|  | Обработка субпродуктов и костей |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. Обработка сельскохозяйственной птицы | Содержание учебного материала | | 5 | ОК1. - ОК4.  ПК1.4, ПК1.6 |
|  | Характеристика сырья. Кулинарная обработка птицы |
|  | Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы |
| 1. Технология приготовления простых блюд |  | | 88 |  |
| 1. Технология приготовления простых первых блюд и соусов | Содержание учебного материала | | 11 | ОК1. - ОК4.  ПК1.4, ПК1.6 |
|  | Значение первых блюд и соусов в питании. Приготовление бульонов |
|  | Общая характеристика и технология приготовления заправочных супов. Требования к качеству |
|  | Технология приготовления прозрачных супов. Требования к качеству |
|  | Общая характеристика и технология приготовления холодных супов. Требования к качеству |
|  | Приготовление мучных пассеровок и бульонов для соусов |
|  | Приготовления горячих и холодных соусов. Требования к качеству |
| 1. Технология приготовления вторых горячих блюд и гарниров | Содержание учебного материала | | 21 | ОК1. - ОК4.  ПК1.4, ПК1.6 |
|  | Овощные и грибные блюда и гарниры овощей. Овощи вареные, припущенные, жареные, тушеные |
|  | Требования к качеству и сроки хранения |
|  | Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Каши |
|  | Требования к качеству и сроки хранения |
|  | Блюда из яиц и творога. Требования к качеству и сроки хранения |
|  | Блюда из рыбы. Вареная рыба, припущенная, жареная, блюда из рыбной котлетной массы |
|  | Требования к качеству и сроки хранения |
|  | Блюда из мяса. Варёное мясо, жареное, тушёное, блюда из рубленого мяса. Блюда из субпродуктов |
|  | Требования к качеству и сроки хранения |
|  | Блюда из птицы и дичи. Вареная птица, жареная, тушёная |
|  | Требования к качеству и сроки хранения |
| Практические и лабораторные занятия | | 24 |  |
|  | Работа со сборником рецептур |
|  | Приготовление фарша картофельного |
|  | Приготовление фарша из капусты |
|  | Приготовление фарша из зеленого лука с яйцом |
|  | Приготовление биточков и котлет пшенных |
|  | Приготовление биточков и котлет, перловых с творогом |
|  | Приготовление п/ф котлеты пожарские |
|  | Приготовление биточков или котлет перловых с творогом |
|  | Приготовление льезона и теста кляр |
|  | Варка яиц |
|  | Приготовление различных панировок. |
|  | Приготовление полуфабриката «Котлеты овощные» |
| 1. Технология приготовления холодных, сладких, лечебных блюд и напитков, изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста | Содержание учебного материала | | 30 | ОК1. - ОК4.  ПК1.4, ПК1.6 |
|  | Значение холодных, сладких блюд в питании их классификация |
|  | Ассортимент и технология приготовления бутербродов. Требования к качеству и сроки хранения |
|  | Ассортимент и технология приготовления салатов |
|  | Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов |
|  | Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса |
|  | Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. Требования к качеству |
|  | Технология приготовления блюд из свежих плодов и ягод. Требования к качеству |
|  | Технология приготовления, напитков, компотов и киселей. Требования к качеству |
|  | Технология приготовления, горячих сладких блюд. Требования к качеству и сроки хранения |
|  | Технология приготовления, горячих напитков: чай, какао, кофе. Требования к качеству |
|  | Понятие о диетическом питании. Основные диеты |
|  | Характеристика диетических холодных, первых, вторых блюд и напитков |
|  | Классификация теста и изделий из него. Характеристика разрыхлителей |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | | 2 |  |
| Самостоятельная работа при изучении ПМ.01 Механическая кулинарная обработка сырья | | | 153 |  |
| Примерная тематика самостоятельной внеаудиторной работы МДК.01.01 Технология уборки производственных помещений   * систематическая проработка конспектов занятий, закрепление пройденной темы; * подготовка презентации по пройденной теме; * работа с таблицами и схемами; * подготовка к дифференцированному зачету. | | | 34 |  |
| Примерная тематика самостоятельной внеаудиторной работы МДК.01.02 Первичная обработка овощей и фруктов   * систематическая проработка конспектов занятий, закрепление пройденной темы; * подготовка презентации по пройденной теме; * работа с таблицами и схемами; * подготовка к дифференцированному зачету. | | | 51 |  |
| Примерная тематика самостоятельной внеаудиторной работы МДК.01.03 Технология приготовления простых блюд   * систематическая проработка конспектов занятий, закрепление пройденной темы; * подготовка презентации по пройденной теме; * работа с таблицами и схемами; * подготовка к дифференцированному зачету. | | | 68 |  |
| Учебная практика ПМ.01 Механическая кулинарная обработка сырья | | | 402 |  |
| МДК.01.01 Технология уборки производственных помещений  Учебная практика  Виды работ:   * инструктаж по санитарной гигиене, ОТ и ТБ, работа с типовой инструкцией по охране труда для кухонного рабочего в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * проверка рабочего состояния уборочной техники, для уборки производственных помещений перед и после работы в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * приготовление дезинфицирующих растворов в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * проведение генеральной уборки производственных помещений в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * проведение дезинфекции в рабочих зонах (физические методы) в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * выбор инвентаря и приспособлений для уборки в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * уход за кухонными механическими приспособлениями в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * работа с памятками, маркировка разделочных досок в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * выбор средств и приспособлений для уборки пищеблока в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * уход за холодильником, микроволновой печью, чистка раковины, плиты в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * уход за кухонными механическими приспособлениями, посудой в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * уборка загрязнённых поверхностей стен и дверей в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * выбор инвентаря, приспособлений, моющих средств для мытья полов в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * мытьё локальных загрязнений на линолеуме в столовой, плинтусов и локальных загрязнений на полу в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * работа с памяткой «Генеральная уборка в пищеблоке», определение вида уборки, перечня работ в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * организация рабочего места и проведение генеральной уборки учебной лаборатории в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * организация рабочего места и проведение ежедневной уборки в пищеблоке в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * удаление пыли с рабочих поверхностей и оборудования, чистка и полировка стеклянных поверхностей в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП. | | | 128 |  |
| МДК.01.02 Первичная обработка овощей и фруктов  Учебная практика  Виды работ:   * инструктаж по санитарной гигиене, охране труда технике безопасности для кухонного рабочего; * приобретение навыков механической кулинарной обработки овощей; * ознакомление с технологией механической кулинарной обработки овощей; * приобретение навыков эксплуатации оборудования для механической кулинарной обработки овощей; * механическая обработка картофеля и корнеплодов: сортировка и калибровка, мытье, очистка ручная и машинная, доочистка; * изучение условий и сроков хранения картофеля и корнеплодов, % отходов при обработке их использование; * ручная нарезка картофеля и корнеплодов (соломка, брусочки, кубики, дольки, ломтики, кружочки); * механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей; * обработка плодовых овощей, подготовка овощей к фаршированию; * механическая кулинарная обработка консервированных овощей; * ознакомление с условиями и сроками хранения, последовательность приемов обработки, условия и сроки хранения; * выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки клубнеплодов; * выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки капустных, луковых овощей; * выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки квашеной капусты и соленых огурцов. | | | 134 |  |
| МДК.01.03 Технология приготовления простых блюд  Учебная практика  Виды работ:   * размораживание рыбы и обработка чешуйчатой рыбы; * разделка рыбы на порционные куски; * приготовление панировок для рыбных полуфабрикатов; * приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из котлетной массы; * нарезка мелкокусковых полуфабрикатов; * приготовление рубленой массы; * приготовление полуфабрикатов из рубленой массы; * приготовление борща; * приготовление соуса красного основного; * приготовление каши различной вязкости; * приготовление макаронных изделий отварных; * приготовление котлет картофельных; * приготовление котлет и биточков рыбных; * приготовление отварное мясо; * приготовление куры отварной; * приготовление омлета натурального; * приготовление вареников ленивых; * приготовление салата из белокочанной капусты; * приготовление компота из свежих яблок, киселя из сока; * приготовление чая, кофе, какао; * приготовление теста для пельменей, вареников, лапши домашней. | | | 140 |  |
| Производственная практика ПМ.01 Механическая кулинарная обработка сырья | | | 150 |  |
| МДК.01.01 Технология уборки производственных помещений  Производственная практика  Виды работ   * инструктаж по санитарной гигиене, ОТ и ТБ, работа с типовой инструкцией по охране труда для кухонного рабочего; * проверка рабочего состояния уборочной техники, для уборки производственных помещений перед и после работы; * выбор и использование инвентаря и приспособлений для уборки, приготовление дезинфицирующих растворов; * организация рабочего места и проведение ежедневной уборки производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, мытье производственных полов и стен: складских помещений, доготовочных/заготовочных цехов, залов; * организация рабочего места и проведение генеральной уборки производственных помещений: складских помещений, доготовочных/заготовочных цехов, залов; * уход за кухонными механическими приспособлениями и маркировка оборудования и инвентаря; * уход за оборудованием, чистка раковины, ванн, уход за кухонными механическими приспособлениями; * уборка и мытьё загрязнённых поверхностей и локальных загрязнений на линолеуме, плинтусах и полу в соответствии с видом уборки и перечня работ. | | | 50 |  |
| МДК.01.02 Первичная обработка овощей и фруктов  Производственная практика  Виды работ   * инструктаж по санитарной гигиене, охране труда технике безопасности для кухонного рабочего; * механическая кулинарная обработка картофеля (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка), нарезка картофеля соломкой, брусочками, кубиком; * механическая кулинарная обработка моркови (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка); нарезка моркови соломкой и брусочками; * механическая кулинарная обработка свёклы (сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка), нарезка свёклы соломкой, брусочками, ломтиками; * механическая кулинарная обработка лука (сортировка, очистка, мойка), нарезка лука кольцами, соломкой, дольками, крошкой; * механическая кулинарная обработка капусты, нарезка капусты шашками, соломкой, на дольки, рубка; * механическая кулинарная обработка, нарезка томатов и огурцов; * подготовка овощей к фаршированию. | | | 50 |  |
| МДК.01.03 Технология приготовления простых блюд  Производственная практика  Виды работ   * размораживание рыбы и обработка чешуйчатой рыбы; * вымачивание солёной рыбы; * приготовлении панировок для рыбных полуфабрикатов; * приготовление котлетной массы и приготовление полуфабрикатов из котлетной массы; * приготовление полуфабрикатов из птицы; * приготовление щей из свежей капусты; * приготовление рассольника ленинградского; * приготовление супа картофельного с бобовыми; * приготовление супа с макаронными изделиями; * приготовление соуса томатного; * приготовление макаронных изделий отварных; * приготовление котлет картофельных; * приготовление рыбы отварной; * приготовление рыбы, жаренной основным способом; * приготовление котлет и биточков рыбных; * приготовление бефстроганов; * приготовление печени жареной; * приготовление куры отварной; * приготовление запеканки из творога; * приготовление простых бутербродов; * приготовление винегрета овощного; * приготовление компота из свежих яблок, приготовление чая, кофе, какао; * приготовление различных фаршей, * приготовление пирожков печёных; * приготовление теста для лапши домашней. | | | 50 |  |
| Всего | | | 1011 |  |

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. Материально-техническое обеспечение

Реализация профессионального модуля осуществляется в учебном кабинете.

Оборудование учебного кабинета:мебель, предназначенная для группировки в различных конфигурациях, мебель, предназначенная для отдыха во время перемен, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков, посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, комплект учебно – наглядных пособий.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, проектор, персональные настольные лампы, для индивидуального освещения, лампа для дезинфекции, ионизации воздуха.

Учебный кабинет, оборудован компьютерной техникой.

Имеется специализированный программно-технический комплекс по профессии повар-кондитер, специализированный программно-технический комплекс физкультминутки, специализированный программно-технический комплекс классных часов, от сайта видео урок, тактильные и наглядные пособия.

Реализация программы модуля обеспечивается наличием учебной кулинарной лабораторией.

Оборудование учебной кулинарной лаборатории: стол преподавателя, мультимедиа проектор, экран, рабочие столы для обучающихся, моечная ванна, весы настольные, холодильные шкафы, электроплиты четырех конфорочные, миксеры, блендер, мясорубка, овощерезка, посуда, разделочные доски, инструменты, инвентарь и приспособления.

1. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Санитарно-эпидемиологические правила и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
2. [Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 08.12.2020) "О защите прав потребителей" - Федеральный закон от 07.02.1992 № 2300-1](https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=17041)
3. [Приказ Роспотребнадзора от 20 ноября 2020 года № 771 "Об установлении критериев формирования доказательств, подтверждающих отличительные признаки пищевых продуктов, информация о которых указывается на добровольной основе в маркировке пищевых продуктов" - Приказ от 20.11.2020 № 771](https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=16319)
4. [Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» - Методические документы от № МР 2.3.6.0233-21](https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=17045)
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Пособие по пищевой безопасности в общественном питании. М.: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 2021. -79 с.
7. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования /Н.А. Анфимова. – 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
9. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с.
10. ГОСТ30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
11. ГОСТ31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
12. ГОСТ31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.

Дополнительные источники:

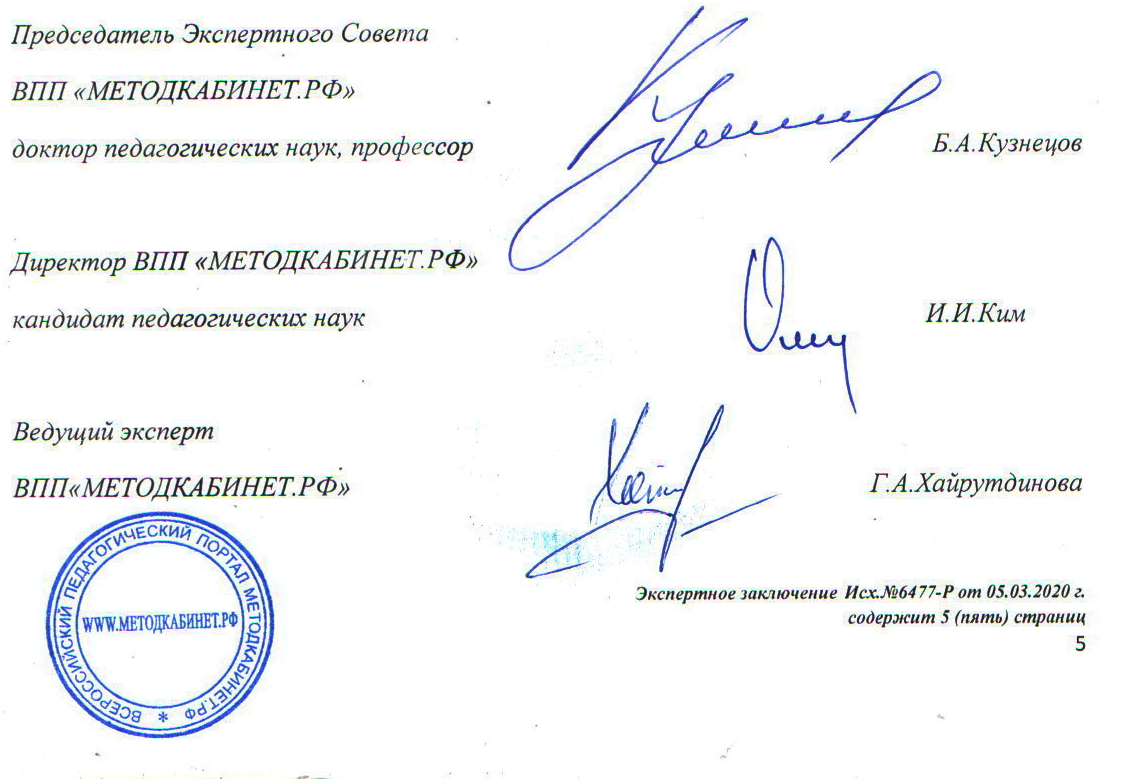
1. Соловьева, О.М. Кулинария: Теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: Учебное пособие: В 2 ч. 2-е изд., испр. –М.: Академкнига/Учебник, 2011. –Ч.1:173с.: ил.
2. Чуканова Н. В. Производственное обучение профессии "Повар". Рабочая тетрадь. В 4 частях. Часть 2 / Н.В. Чуканова. - М.: Академия, 2015. - 605c. Матюхина З.П.
3. Качурина, Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь / Т.А. Качурина. - М.: Академия, 2015. - 160 c.
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544с
5. Соловьева, Л. Полуфабрикаты. Готовые блюда и кулинарные чудеса / Л. Соловьева. - М.: Феникс, 2015. - 192 c.
6. Соловьева, О.М. Кулинария: Теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: Учебное пособие: В 2 ч. 2-е издание, исправленное. –М.: Академкнига/Учебник, 2011. –Ч.2:205с.: ил.
7. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», З.П. Матюхина, Москва, Издательский центр «Академия», 2003г;
8. «Товароведение пищевых продуктов», З.П. Матюхина, Москва, Издательский центр «Академия», 2006г;
9. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», В.В. Усов, Москва, Издательский центр «Академия», 2002г;
10. «Сборник рецептур для повара», Е.В. Ефремов, Ростов-на-Дону, «Феникс», 2001г;
11. Горохова С.С., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы микробиологии, производственной санитарии. Учебное пособие 2-е изд., перераб. И доп. – М.: Академия, 2010.
12. «Повар», В.А. Барановский, Ростов-на-Дону, «Феникс», 2004г;
13. «Производственное обучение профессия Повар», В.П. Андросов, часть 2 «Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий», Москва, учебное пособие, 2006г;
14. «Производственное обучение профессия «Повар», В.П. Андросов, часть 4 «Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки», Москва, учебное пособие, 2006г;
15. Профессиональный кулинарный журнал «Питание и общество», ООО «Электроинформ», г. Москва, 2005 г.
16. Интернет-ресурсы:
17. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: http://pravo.gov.ru/proxy/ips
18. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: [http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/46201/](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.ohranatruda.ru%2Fot_biblio%2Fnormativ%2Fdata_normativ%2F46%2F46201%2F)
19. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: Режим доступа: [http://ohranatruda.ru](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fohranatruda.ru%2Fot_biblio%2Fnormativ%2Fdata_normativ%2F9%2F9744%2F)
20. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты  (освоенные ПК) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| 1. Убирать и подготавливать к работе производственные помещения и цеха. | * мыть производственные полы и стены производственных помещений, проводить дезинфекцию в рабочих зонах; * проводить генеральную и ежедневную уборку производственных помещений и поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня; * подготавливать к работе производственные цеха и поддерживать в чистоте и порядке рабочее место и технологическое оборудование. | * оценка ответов при фронтальном опросе; * оценка результативности выполнения домашних заданий; * наблюдение и анализ деятельности обучающегося на практике; * итог промежуточной аттестации. |
| 1. Подбирать средства уборки, моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе уборки и дезинфекции разных типов поверхностей. | * пользоваться уборочной техникой, средствами уборки, моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений. | * оценка ответов при фронтальном опросе; * наблюдение и анализ деятельности; обучающегося на практике; * итог промежуточной аттестации. |
| 1. Производить первичную обработку и нарезку традиционных видов овощей и грибов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности. | * производить обработку и нарезку традиционных видов овощей, грибов и плодов, подготовку муки, яиц, зерновых и прочих продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы и рыбы для приготовления простых блюд/изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | * оценка ответов при фронтальном опросе; * оценка результативности выполнения домашних заданий; * наблюдение и анализ деятельности обучающегося на практике; * итог промежуточной аттестации. |
| 1. Производить кулинарную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности. | * производить обработку и нарезку традиционных видов овощей, грибов и плодов, подготовку муки, яиц, зерновых и прочих продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы и рыбы для приготовления простых блюд/изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | * оценка ответов при фронтальном опросе; * оценка результативности выполнения домашних заданий; * наблюдение и анализ деятельности обучающегося на практике; * итог промежуточной аттестации. |
| 1. Готовить простые блюда и кулинарные изделия в соответствии с инструкцией по приготовлению и с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности. | * готовить простые блюда из овощей, круп, бобовых, рыбы, мяса, домашней птицы, яиц и макаронных изделий, простые мучные и сладкие блюда, простые напитки, простые хлебобулочные изделия в соответствии с методами приготовления и технологическими требованиями к блюдам и с учетом требований к безопасности приготовления продукции; * упаковывать блюда/изделия для продажи на вынос, принимать и оформлять платежи и подготавливать помещения к приему пищи. | * оценка ответов при фронтальном опросе; * оценка результативности выполнения домашних заданий; * наблюдение и анализ деятельности обучающегося на практике; * итог промежуточной аттестации. |
| 1. Упаковывать блюда и изделия для доставки потребителю. | * упаковывать блюда/изделия для продажи на вынос, принимать и оформлять платежи и подготавливать помещения к приему пищи. | * оценка ответов при фронтальном опросе; * оценка результативности выполнения домашних заданий; * наблюдение и анализ деятельности обучающегося на практике; * итог промежуточной аттестации. |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | * демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; * участие в конкурсах предметных недель * участие в конкурсах профмастерства | * наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения; * отзывы с мест прохождения производственной практики; * результаты участия в конкурсах, олимпиадах. |
| 1. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | * положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; * своевременность выполнения заданий; * качественность выполненных заданий. | * наблюдение и оценка на теоретических занятиях; * тестирование; * отзывы с мест прохождения производственной практики. |
| 1. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; * соблюдение норм деловой культуры; * соблюдение этических норм. | * наблюдение и оценка на теоретических занятиях; * оценка по поведению; * отзывы с мест прохождения производственной практики; * результаты участия в командных мероприятиях. |
| 1. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | * выполнение работ по подготовке производственного помещения к работе; * аккуратность в работе. | * наблюдение и оценка на теоретических занятиях; * ведомость оценок по учебной/производственной практике. |

Экспертное заключение (рецензия)



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022г. | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора  Норильского техникума  промышленных технологий  и сервиса от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022г. №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2022г.  председатель МС  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |  |
| РАССМОТРЕНО  на заседании предметно-цикловой комиссии профессий и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2022г.  председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.Н. Прохорова |  |

**АДАПТИРОВАННАЯ Рабочая программа**

ПМ.02 Подготовка производственного оборудования,

инвентаря и кухонной посуды

МДК.02.01 Технология подготовки производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды

Профессия 13249 Кухонный рабочий

Количество часов - 476

2022

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;

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

[1 Паспорт программы профессионального модуля](#_Toc24807446)

[2 Результаты освоения профессионального модуля](#_Toc24807447)

[3 Структура и содержание профессионального модуля](#_Toc24807448)

[4 Условия реализации профессионального модуля](#_Toc24807451)

[5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля](#_Toc24807454)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды

1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессиональной подготовки рабочих, должностей служащих в соответствии с ЕТКС по профессии 13249 «Кухонный рабочий» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):Подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить обработку, мойку и хранение посуды, оборудования, инвентаря.
2. Составлять специальные моющие растворы.
3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

иметь практический опыт:

* организации работы в соответствии с современными требованиями и применения методологии системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанные на принципах ХАССП;
* организации работы на предприятиях общественного питания в соответствии с актуальными требованиями в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, технического регулирования и в области защиты прав потребителей, и рекомендуемыми практиками по снижению рисков здоровью гостей;
* выбора технологического оборудования и рационально его эксплуатировать с учетом требований техники безопасности;
* удалять остатки пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря, производить все действия с соблюдением требований санитарии и гигиены;
* проверять исправность посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды;
* мыть и ополаскивать производственный инвентарь и кухонную посуду ручным способом и в посудомоечной машине;
* пользоваться посудомоечной машиной для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря, содержать посудомоечные машины для кухонной посуды в чистом и исправном виде;
* сушить и раскладывать кухонную посуду и производственный инвентарь по местам;
* подбирать и пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимые в процессе подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды.

знать:

* приемы в области обеспечения безопасности при приготовлении пищи, в том числе относящихся к: устройству и содержанию предприятий общественного питания основанные на принципах ХАССП;
* культуру поведения при исполнении своих функциональных обязанностей;
* направления производства механического, теплового, торгово-технологического и холодильного оборудования;
* основную классификацию и виды поверхностей, правила чистки разных видов поверхностей и требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;
* правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды ручным и механическим способом;
* виды посудомоечных машин, правила эксплуатации и требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечной машины;
* правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
* требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
* требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
* правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
* правила утилизации отходов.

уметь:

* правильно организовать работу в соответствии с современными требованиями и применения методологии системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанные на принципах ХАССП;
* правильно организовать работу на предприятиях общественного питания в соответствии с актуальными требованиями в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, технического регулирования и в области защиты прав потребителей, и рекомендуемыми практиками по снижению рисков здоровью гостей;
* проводить выбор технологического оборудования и рационально его эксплуатировать с учетом требований техники безопасности;
* проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной посуды;
* пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
* соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;
* чистить и мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены.

1. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем рабочей программы 510 часов,

самостоятельной работы 34 часа.

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем 68 часов,

в т. ч. практических занятий 15 часов.

Учебной и производственной практики – 408 часа

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
|  | Производить обработку, мойку и хранение посуды, оборудования, инвентаря. |
|  | Составлять специальные моющие растворы. |
|  | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
|  | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
|  | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
|  | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. Тематический план ПМ.02 Подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов  (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | Практика | |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | Самостоятельная работа обучающегося,  часов | Учебная,  часов | Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
| Всего,  часов | в т.ч. практические занятия, часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК2.1  ПК2.2  ОК1.  ОК2. | ПМ.02 Подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды  МДК.02.01 Технология подготовки производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды | **102** | **68** | 15 | **34** | **258** | **150** |
| ПК2.1, ПК2.2  ОК1. ОК2.  ОК3. ОК4. | **Производственная практика** | **150** |  | | | | **150** |
|  | Всего: | **510** | **68** | 15 | **34** | **258** | **150** |

1. Содержание обучения по ПМ.02 Подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  разделов и тем | Содержание учебного материала, практические занятия,  самостоятельная работа обучающихся | | Объем часов | Коды формируемых компетенций (ОК, ПК) |
|  |  | |  |  |
| ПМ.02 Подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды |  | | 68 |  |
| МДК.02.01 Технология подготовки производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды |  | | 68 |  |
| 1. Виды механического, теплового, торгово-технологического и холодильного оборудования | *Содержание учебного материала* | | 40 | ПК2.1  ОК1. -ОК4. |
|  | Классификация и структура машин и механизмов Виды производственного оборудования |
|  | Общие правила подбора технологического оборудования |
|  | Универсальные приводы |
|  | Оборудование для мойки, очистки и нарезки овощей, для протирания и перемешивания овощей |
|  | Оборудование для измельчения мяса и рыбы для рыхления и формования котлет |
|  | Оборудование для просеивания муки замеса и раскатки теста Взбивальные машины и механизмы |
|  | Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров |
|  | Машины для мытья посуды |
|  | Подъемно-транспортные машины и механизмы |
|  | Варочное оборудование. Пищеварочные котлы |
|  | Жарочно-пекарное оборудование. Общие сведения |
|  | Пароконвектомат. Общие сведения, устройство принцип действия |
|  | Водогрейное и вспомогательное оборудование |
|  | Весоизмерительное оборудование. Оборудование для раздачи пищи |
|  | Автоматы и полуавтоматы для приготовления кулинарных изделий |
|  | Линии для раздачи пищи. Общие сведения |
|  | Индукционные варочные поверхности |
|  | Процессы и способы охлаждения. Холодильные агенты и хладоносители |
|  | Стационарные холодильные камеры, их назначение и планировка |
|  | Холодильные прилавки и витрины. Льдогенераторы, фризеры |
| *Практические занятия* | | *6* |  |
|  | Правила техники безопасности при работе с оборудованием на ПОП |
|  | Особенности технического оснащения предприятий общественного питания |
|  | Производители современного оборудования для предприятий общественного питания |
| 1. Технология подготовки инвентаря и кухонной посуды | *Содержание учебного материала* | | 26 | ПК2.1, ПК2.2  ОК1. -ОК4. |
|  | Требования к личной гигиене персонала при подготовке кухонной посуды и инвентаря |
|  | Чистка и мойка кухонной посуды из нержавеющей стали в соответствии с соблюдением санитарии |
|  | Основная классификация кухонной посуды |
|  | Виды поверхностей кухонной посуды и их характеристики |
|  | Виды поверхностей инвентаря и их характеристики |
|  | Требования к качеству подготовки кухонной посуды и инвентаря |
|  | Правила мойки кухонной посуды и инвентаря ручным и механическим способом |
|  | Жидкие моющие, чистящие и дезинфицирующие средства. Их предназначение, условия хранения |
|  | Абразивные чистящие и дезинфицирующие средства. Их предназначение, условия хранения. |
|  | Правила использования и хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств |
|  | Последствия нарушения санитарии и гигиены при подготовке кухонной посуды и инвентаря |
|  | Правила техники безопасности при мытье кухонной посуды и производственного инвентаря |
|  | Нормы расходов дезинфицирующих и моющих средств на выполняемые работы |
|  | Правила утилизации отходов |
| *Практические занятия:* | | *9* |  |
|  | Ведение и заполнение Нормативно правовой документации в соответствии с ХАССП (HACCP) для предприятий пищевого производства |
|  | Чистка и мойка кухонной посуды и инвентаря из нержавеющей стали, пищевого алюминия в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП |
|  | Инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | | 2 |  |
| Самостоятельная работа при изучении ПМ.02 Подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды | | | 34 |  |
| Примерная тематика самостоятельной внеаудиторной работы  МДК.02.01 Технология подготовки производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды   * систематическая проработка конспектов занятий, закрепление пройденной темы; * подготовка презентации по пройденной теме; * работа с таблицами и схемами; * подготовка к дифференцированному зачету. | | | 34 |  |
| Учебная практика ПМ.02 Подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды | | | 258 |  |
| МДК.02.01 Технология подготовки производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды  Учебная практика  Виды работ:   * инструктаж по санитарной гигиене, ОТ и ТБ, работа с типовой инструкцией по охране труда для кухонного рабочего в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * прием кухонной посуды и инвентаря в моечное отделение для кухонной посуды, удаление остатков пищи с посуды в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * мытье и ополаскивание кухонной посуды и инвентаря ручным и механическим способом в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * проверка рабочего состояния и подготовка к работе производственного оборудования в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * подбор моющих и дезинфицирующих средств, необходимых в процессе подготовки кухонной посуды и инвентаря в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * правила пользования чистящими и моющими и дезинфицирующими средствами, в процессе подготовки кухонной посуды и инвентаря в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * чистка и мойка кухонной посуды и инвентаря из нержавеющей стали, пищевого алюминия в соответствии с требованиями техники безопасности и санитарии и гигиены в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП. | | | 258 |  |
| Производственная практика ПМ.02 Подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды | | | 150 |  |
| МДК.02.01 Технология подготовки производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды  Производственная практика  Виды работ   * инструктаж по санитарной гигиене, ОТ и ТБ, работа с типовой инструкцией по охране труда для кухонного рабочего в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * прием кухонной посуды и инвентаря в моечное отделение для кухонной посуды в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * мытьё и ополаскивание кухонной посуды и приборов ручным и механическим способом в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * подготовка производственного оборудования к работе в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * подбор чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимые в процессе подготовки кухонной посуды и инвентаря в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * соблюдение инструкций по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, необходимые в процессе подготовки кухонной посуды и инвентаря в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * использование чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимые в процессе подготовки кухонной посуды и инвентаря в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * чистка и мойка кухонной посуды в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * обеспечение правильных условий хранения чистой кухонной посуды и инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * содержание посудомоечных машин для кухонной посуды в чистом и исправном виде в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП. | | | 150 |  |
| Всего | | | 510 | |

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. Материально-техническое обеспечение

Реализация профессионального модуля осуществляется в учебном кабинете.

Оборудование учебного кабинета:мебель, предназначенная для группировки в различных конфигурациях, мебель, предназначенная для отдыха во время перемен, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков, посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, комплект учебно – наглядных пособий.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, проектор, персональные настольные лампы, для индивидуального освещения, лампа для дезинфекции, ионизации воздуха.

Учебный кабинет, оборудован компьютерной техникой.

Имеется специализированный программно-технический комплекс по профессии повар-кондитер, специализированный программно-технический комплекс физкультминутки, специализированный программно-технический комплекс классных часов, от сайта видео урок, тактильные и наглядные пособия.

Реализация программы модуля обеспечивается наличием учебной кулинарной лабораторией.

Оборудование учебной кулинарной лаборатории: стол преподавателя, мультимедиа проектор, экран, рабочие столы для обучающихся, моечная ванна, весы настольные, холодильные шкафы, электроплиты четырех конфорочные, миксеры, блендер, мясорубка, овощерезка, посуда, разделочные доски, инструменты, инвентарь и приспособления.

1. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. [Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 08.12.2020) "О защите прав потребителей" - Федеральный закон от 07.02.1992 № 2300-1](https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=17041)
2. [Приказ Роспотребнадзора от 20 ноября 2020 года № 771 "Об установлении критериев формирования доказательств, подтверждающих отличительные признаки пищевых продуктов, информация о которых указывается на добровольной основе в маркировке пищевых продуктов" - Приказ от 20.11.2020 № 771](https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=16319)
3. [Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» - Методические документы от № МР 2.3.6.0233-21](https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=17045)
4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
5. Пособие по пищевой безопасности в общественном питании. М.: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 2021. -79 с.
6. Москаленко С. В. Уборка 3.0. Предприятия общественного питания/С. В. Москаленко — «ЛитРес: Самиздат», 2019.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
8. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544с.
9. З.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник. - М.: «Академия», 2016.
10. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
13. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
14. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

Дополнительные источники:

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544с.
2. З.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник. - М.: «Академия», 2016.
3. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с.
4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. Интернет-ресурсы:
   1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: http://pravo.gov.ru/proxy/ips.
   2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: [http://ozpp.ru/laws2/postan](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fozpp.ru%2Flaws2%2Fpostan%2Fpost7.html).
   3. СанПиН 2.3.2.1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: [http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/46201/](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.ohranatruda.ru%2Fot_biblio%2Fnormativ%2Fdata_normativ%2F46%2F46201%2F).
   4. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: Режим доступа: [http://ohranatruda.ru](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fohranatruda.ru%2Fot_biblio%2Fnormativ%2Fdata_normativ%2F9%2F9744%2F).
   5. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]: Режим доступа: [http://www.pitportal.ru/](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.pitportal.ru%2F).
   6. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]: Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.gost.prototypes.ru).
9. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| 1. Производить обработку, мойку и хранение посуды, оборудования, инвентаря. | * сушить и раскладывать кухонную посуду и производственный инвентарь по местам; * чистить все типы поверхностей кухонной посуды и производственного инвентаря; * пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. | * оценка ответов при фронтальном опросе; * оценка результативности выполнения домашних заданий; * наблюдение и анализ деятельности обучающегося на практике; * итог промежуточной аттестации. |
| 1. Составлять специальные моющие растворы. | * соблюдать технологическую последовательность при работе; * выбирать соответствующую работе спецодежду; * подготовка специальных моющих растворов; * приготовление разбавленных растворов моющих средств; * хранение моющих средств. | * оценка ответов при фронтальном опросе; * оценка результативности выполнения домашних заданий; * наблюдение и анализ деятельности обучающегося на практике; * итог промежуточной аттестации. |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | * демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; * участие в конкурсах предметных недель; * участие в конкурсах профмастерства. | * наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения; * отзывы с мест прохождения производственной практики; * результаты участия в конкурсах, олимпиадах. |
| 1. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | * положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; * своевременность выполнения заданий; * качественность выполненных заданий. | * наблюдение и оценка на теоретических занятиях; * тестирование; * отзывы с мест прохождения производственной практики. |
| 1. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; * соблюдение норм деловой культуры; * соблюдение этических норм. | * наблюдение и оценка на теоретических занятиях; * оценка по поведению; * отзывы с мест прохождения производственной практики; * результаты участия в командных мероприятиях. |
| 1. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | * выполнение работ по подготовке производственного помещения к работе; * аккуратность в работе. | * наблюдение и оценка на теоретических занятиях; * ведомость оценок по учебной/производственной практике. |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Норильский техникум промышленных технологий и сервиса»

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022г. | УТВЕРЖДЕНО  приказом директора  Норильского техникума  промышленных технологий  и сервиса от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022г. №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| СОГЛАСОВАНО  на методическом  совете техникума  протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2022г.  председатель МС  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |  |
| РАССМОТРЕНО  на заседании предметно-цикловой комиссии профессий и специальностей сервиса  протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2022г.  председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.Н. Прохорова |  |

**АДАПТИРОВАННАЯ Рабочая программа**

ПМ.03 Подготовка столовой посуды и приборов

МДК.03.01 Технология обработки столовой посуды и приборов

Профессия 13249 Кухонный рабочий

Количество часов - 51

2022

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;

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Норильский ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ технологий и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

[1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ](#_Toc24807446)

[2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ](#_Toc24807447)

[3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ](#_Toc24807448)

[4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ](#_Toc24807451)

[5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ](#_Toc24807454)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Подготовка столовой посуды и приборов

1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессиональной подготовки рабочих, должностей служащих в соответствии с ЕТКС по профессии 13249 «Кухонный рабочий» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):Подготовка столовой посуды и приборов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

* 1. Моет вручную и в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы.
  2. Чистит и раскладывает на хранение столовую посуду и приборы.

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

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

иметь практический опыт:

* организации работы в соответствии с современными требованиями и применения методологии системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанные на принципах ХАССП;
* организации работы на предприятиях общественного питания в соответствии с актуальными требованиями в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, технического регулирования и в области защиты прав потребителей, и рекомендуемыми практиками по снижению рисков здоровью гостей;
* принимать столовую посуду и приборы в моечное отделение для столовой посуды;
* удалять остатки пищи с посуды;
* мыть и ополаскивать столовую посуду и приборы ручным и механическим способом;
* пользоваться посудомоечными машинами для мойки столовой посуды и приборов;
* сушить и раскладывать столовую посуду и приборы по местам;
* чистить столовые приборы;
* пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке столовой посуды и приборов;
* содержать посудомоечные машины для столовой посуды в чистом и исправном виде.

знать:

* приемы в области обеспечения безопасности при приготовлении пищи, в том числе относящихся к: устройству и содержанию предприятий общественного питания основанные на принципах ХАССП;
* культуру поведения при исполнении своих функциональных обязанностей;
* основная классификация и виды столовой посуды и приборов их характеристики;
* требования к качеству подготовки столовой посуды и приборов, правила чистки разных видов поверхностей;
* правила мойки столовой посуды и приборов ручным и механическим способом;
* виды посудомоечных машин, правила эксплуатации посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов;
* требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов;
* типы чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке столовой посуды и приборов;
* рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке столовой посуды и приборов;
* требования санитарии и гигиены, возможные последствия нарушения санитарии и гигиены при подготовке столовой посуды и приборов;
* требования к личной гигиене персонала при подготовке столовой посуды и приборов;
* правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
* правила утилизации отходов.

уметь:

* правильно организовать работу в соответствии с современными требованиями и применения методологии системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанные на принципах ХАССП;
* правильно организовать работу на предприятиях общественного питания в соответствии с актуальными требованиями в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, технического регулирования и в области защиты прав потребителей, и рекомендуемыми практиками по снижению рисков здоровью гостей;
* проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья столовой посуды и приборов;
* пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке столовой посуды и приборов;
* соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки столовой посуды и приборов;
* чистить и мыть столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены;
* обеспечивать правильные условия хранения чистой столовой посуды и приборов, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.

1. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем рабочей программы 496 часов,

самостоятельной работы 25 часа.

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем 51 часов,

в т. ч. практических занятий 10 часов.

Учебной и производственной практики – 420 часа

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
|  | Моет вручную и в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы. |
|  | Чистит и раскладывает на хранение столовую посуду и приборы. |
|  | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
|  | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
|  | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
|  | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. Тематический план ПМ.03 Подготовка столовой посуды и приборов

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов  (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | Практика | |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | Самостоятельная работа обучающегося,  часов | Учебная,  часов | Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
| Всего,  часов | в т.ч. практические занятия, часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК3.1 - ПК3.2  ОК1.  ОК2. | ПМ.03 Подготовка столовой посуды и приборов  МДК.03.01 Технология обработки столовой посуды и приборов | **76** | **51** | 10 | **25** | **240** | **180** |
| ПК3.1 - ПК3.2  ОК1.  ОК2. | **Производственная практика** | **150** |  | | | | **180** |
|  | Всего: | **496** | **51** | 10 | **25** | **240** | **180** |

1. Содержание обучения по ПМ.03 Подготовка столовой посуды и приборов

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  разделов и тем | Содержание учебного материала, практические занятия,  самостоятельная работа обучающихся | | Объем часов | Коды формируемых компетенций (ОК, ПК) |
|  |  | |  |  |
| ПМ.03 Подготовка столовой посуды и приборов |  | | 51 |  |
| МДК.03.01 Технология обработки столовой посуды и приборов |  | | 51 |  |
| 1. Виды столовой посуды и их характеристики | Содержание учебного материала | | 12 | ПК3.1 - ПК3.2  ОК1.  ОК2. |
|  | Основная классификация столовой посуды |
|  | Виды поверхностей столовой посуды и их характеристики |
|  | Виды поверхностей приборов и их характеристики |
|  | Требования к качеству подготовки столовой посуды и приборов |
|  | Правила чистки разных видов поверхностей |
|  | Правила мойки столовой посуды и приборов ручным способом |
| 1. Посудомоечные Машины. | Содержание учебного материала | | 8 | ПК3.1 - ПК3.2  ОК1.  ОК2. |
|  | Правила мойки столовой посуды и приборов механическим способом |
|  | Виды посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов |
|  | Правила эксплуатации посудомоечных машин для мытья столовой посуды и приборов |
|  | Требования техники безопасности при эксплуатации посудомоечных машин |
| 1. Чистящие, моющие и дезинфицирующие средства. | Содержание учебного материала | | 10 | ПК3.1 - ПК3.2  ОК1.  ОК2. |
|  | Типы чистящих, моющих и дезинфицирующих средств |
|  | Жидкие моющие, чистящие и дезинфицирующие средства. Их предназначение, условия хранения |
|  | Концентрация. Приготовление разбавленных растворов. Средства индивидуальной защиты |
|  | Предназначение абразивных моющих, чистящих и дезинфицирующих средств. |
|  | Использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, для столовой посуды и приборов |
| 1. Чистка и мойка столовой посуды и приборов. | Содержание учебного материала | | 10 | ПК3.1 - ПК3.2  ОК1.  ОК2. |
|  | Рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке столовой посуды и приборов |
|  | Требования санитарии и гигиены при подготовке столовой посуды и приборов |
|  | Последствия нарушения санитарии и гигиены при подготовке столовой посуды и приборов |
|  | Требования к личной гигиене персонала при подготовке столовой посуды и приборов |
|  | Правила безопасного хранения чистящих и моющих и дезинфицирующих средств |
| Практические занятия: | | 10 |  |
|  | Правила дезинфекции и подбор моющих средств для санитарной обработки и мытья посуды в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП |
|  | Правила дезинфекции и подбор средств для санитарной обработки и мытья посуды в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП |
|  | Правила использования чистящих средств, при подготовки столовой посуды и приборов в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП |
|  | Правила использования моющих средств, при подготовки столовой посуды и приборов в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП |
|  | Правила использования дезинфицирующих средств, при подготовки столовой посуды и приборов в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | | 1 |  |
| Самостоятельная работа при изучении ПМ.03 Подготовка столовой посуды и приборов | | | 25 |  |
| Примерная тематика самостоятельной внеаудиторной работы МДК.03.01 Технология обработки столовой посуды и приборов   * систематическая проработка конспектов занятий, закрепление пройденной темы; * подготовка презентации по пройденной теме; * работа с таблицами и схемами; * подготовка к дифференцированному зачету. | | | 25 |  |
| Учебная практика ПМ.03 Подготовка столовой посуды и приборов | | | 240 |  |
| МДК.03.01 Технология обработки столовой посуды и приборов  Учебная практика  Виды работ:   * инструктаж по санитарной гигиене, ОТ и ТБ, работа с типовой инструкцией по охране труда для кухонного рабочего в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * прием столовой посуды и приборов в моечное отделение для столовой посуды, удаление остатков пищи с посуды в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * мытье и ополаскивание столовой посуды и приборов ручным и механическим способом в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * мытье и ополаскивание столовой посуды и приборов ручным и механическим способом в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * правила пользования посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * подбор чистящих средств, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * подбор дезинфицирующих средств, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * правила пользования дезинфицирующими средствами, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * обеспечение правильных условий хранения чистой столовой посуды и столовых приборов в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * мойка вручную и чистка столовой посуды и приборов в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП. | | | 240 |  |
| Производственная практика ПМ.03 Подготовка столовой посуды и приборов | | | 180 |  |
| МДК.03.01 Технология обработки столовой посуды и приборов  Производственная практика  Виды работ   * инструктаж по санитарной гигиене, ОТ и ТБ, работа с типовой инструкцией по охране труда для кухонного рабочего в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * прием столовой посуды и приборов в моечное отделение для столовой посуды и удаление остатков пищи с посуды в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * мытьё и ополаскивание столовой посуды и приборов ручным и механическим способом в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * проверка исправности посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * проверка рабочего состояния посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * подготовка к работе посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * правила пользования посудомоечной машины для мытья столовой посуды и приборов в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * подбор чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * соблюдение инструкций по использованию моющих и дезинфицирующих средств, при подготовки столовой посуды и приборов в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * использование чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимые в процессе подготовки столовой посуды и приборов в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * чистка и мойка столовой посуды в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * сушка и раскладывание столовой посуды и приборов по местам в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * обеспечение правильных условий хранения чистой столовой посуды и приборов в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * обеспечение правильных условий хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП; * содержание посудомоечных машин для столовой посуды в чистом и исправном виде в соответствии с современными требованиями, основанными на принципах ХАССП. | | | 180 |  |
| Всего | | | 496 | |

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. Материально-техническое обеспечение

Реализация профессионального модуля осуществляется в учебном кабинете.

Оборудование учебного кабинета:мебель, предназначенная для группировки в различных конфигурациях, мебель, предназначенная для отдыха во время перемен, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков, посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, комплект учебно – наглядных пособий.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, проектор, персональные настольные лампы, для индивидуального освещения, лампа для дезинфекции, ионизации воздуха.

Учебный кабинет, оборудован компьютерной техникой.

Имеется специализированный программно-технический комплекс по профессии повар-кондитер, специализированный программно-технический комплекс физкультминутки, специализированный программно-технический комплекс классных часов, от сайта видео урок, тактильные и наглядные пособия.

Реализация программы модуля обеспечивается наличием учебной кулинарной лабораторией.

Оборудование учебной кулинарной лаборатории: стол преподавателя, мультимедиа проектор, экран, рабочие столы для обучающихся, моечная ванна, весы настольные, холодильные шкафы, электроплиты четырех конфорочные, миксеры, блендер, мясорубка, овощерезка, посуда, разделочные доски, инструменты, инвентарь и приспособления.

1. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Санитарно-эпидемиологические правила и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
2. [Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 08.12.2020) "О защите прав потребителей" - Федеральный закон от 07.02.1992 № 2300-1](https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=17041)
3. [Приказ Роспотребнадзора от 20 ноября 2020 года № 771 "Об установлении критериев формирования доказательств, подтверждающих отличительные признаки пищевых продуктов, информация о которых указывается на добровольной основе в маркировке пищевых продуктов" - Приказ от 20.11.2020 № 771](https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=16319)
4. [Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» - Методические документы от № МР 2.3.6.0233-21](https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=17045)
5. Москаленко С. В. Уборка 3.0. Предприятия общественного питания / С. В. Москаленко — «ЛитРес: Самиздат», 2019.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
7. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544с
8. З.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник. - М.: «Академия», 2016.
9. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
12. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
13. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

Дополнительные источники:

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544с.
2. З.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник. - М.: «Академия», 2016.
3. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с.
4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

Интернет-ресурсы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: http://pravo.gov.ru/proxy/ips.
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: [http://ozpp.ru/laws2/postan](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fozpp.ru%2Flaws2%2Fpostan%2Fpost7.html).
3. СанПиН 2.3.2.1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: [http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/46201/](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.ohranatruda.ru%2Fot_biblio%2Fnormativ%2Fdata_normativ%2F46%2F46201%2F).
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: Режим доступа: [http://ohranatruda.ru](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fohranatruda.ru%2Fot_biblio%2Fnormativ%2Fdata_normativ%2F9%2F9744%2F).
5. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]: Режим доступа: [http://www.pitportal.ru/](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.pitportal.ru%2F).
6. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]: Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.gost.prototypes.ru).
7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| 1. Моет вручную и в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы. | * удалять остатки пищи со столовой посуды; * мыть и ополаскивать столовую посуду ручным способом; * мыть столовую посуду в посудомоечной машине; * пользоваться посудомоечной машиной для мойки столовой посуды. | * оценка ответов при фронтальном опросе; * оценка результативности выполнения домашних заданий; * наблюдение и анализ деятельности обучающегося на практике; * итог промежуточной аттестации. |
| 1. Чистит и раскладывает на хранение столовую посуду и приборы. | * сушить и раскладывать столовую посуду; * чистить все типы поверхностей столовой посуды; * пользоваться чистящими моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке столовой посуды. | * оценка ответов при фронтальном опросе; * оценка результативности выполнения домашних заданий. * наблюдение и анализ деятельности обучающегося на практике; * итог промежуточной аттестации. |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | * демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; * участие в конкурсах предметных недель; * участие в конкурсах профмастерства. | * наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения; * отзывы с мест прохождения производственной практики; * результаты участия в конкурсах, олимпиадах. |
| 1. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | * положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; * своевременность выполнения заданий; * качественность выполненных заданий. | * наблюдение и оценка на теоретических занятиях; * тестирование; * отзывы с мест прохождения производственной практики. |
| 1. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; * соблюдение норм деловой культуры; * соблюдение этических норм. | * наблюдение и оценка на теоретических занятиях; * оценка по поведению; * отзывы с мест прохождения производственной практики. * результаты участия в командных мероприятиях. |
| 1. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | * выполнение работ по подготовке производственного помещения к работе; * аккуратность в работе. | * наблюдение и оценка на теоретических занятиях; * ведомость оценок по учебной/производственной практике. |

**Приложение Г**

**Аннотации рабочих программ практик**

**Программа учебной практики**

# ****Паспорт программы учебной практики****

* 1. **Область применения программы**

Адаптированная рабочая программа учебной практики является частью программы профессиональной подготовки рабочих, должностей служащих в соответствии с ЕТКС по профессии 13249 «Кухонный рабочий» с присвоением квалификации Кухонный рабочий, в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

* механическая кулинарная обработка сырья;
* подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды;
* подготовка столовой посуды и приборов.
  1. **Цели и задачи освоения учебной практики**

Целью учебной практики является приобретение обучающимися умений и опыта практической работы по профессии 13249 Кухонный рабочий, закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Задачами учебной практики являются:

* обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций;
* закрепление и совершенствование первоначальных профессиональных умений и практического опыта обучающихся:
  1. **Формы учебной практики**

Основной формой учебной практики является урок (занятие). Длительность урока (занятия) оставляет 6 часов. Урок (занятие) учебной практики проводится в учебных группах с постоянным составом обучающихся. Во время прохождения учебной практики учебная группа делится на подгруппы не более 8 чел.

* 1. **Место проведения учебной практики**

Учебная практика проводится в учебной кулинарной лаборатории Норильского техникума промышленных технологий и сервиса в сроки согласно учебному плану и графику учебного процесса.

**1.5 Время проведения учебной практики**

Учебная практика проводится:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код | Семестры | Кол-во недель | Характер проведения |
| ПМ. 01 | второй | 9,4 | Учебная рассредоточенная практика |
| третий | 4 | Учебная рассредоточенная практика |
| ПМ. 02 | второй | 1 | Учебная рассредоточенная практика |
| третий | 4,6 | Учебная рассредоточенная практика |
| четвертый | 3 | Учебная практика, проводимая непрерывно |
| ПМ. 03 | третий | 5 | Учебная рассредоточенная практика |
| четвертый | 3 | Учебная практика, проводимая непрерывно |

* 1. **Количество часов на освоение программы учебной практики**

Всего 900 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ. 01

Второй семестр 282 часа

Третий семестр 120 часов

В рамках освоения ПМ. 02

Второй семестр 30 часов

Третий семестр 138 часов

Четвертый семестр 90 часов

В рамках освоения ПМ. 03

Третий семестр 150 часов

Четвертый семестр 90 часов

**2 Результаты освоения программы учебной практики**

Результатом освоения рабочей программы учебной практики являетсясформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля по основным видам профессиональной деятельности:

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид**  **профессиональной деятельности** | **Требования к умениям/практическому опыту** |
| Механическая кулинарная обработка сырья; | * проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, предназначенной для уборки производственных помещений; * пользоваться средствами уборки и соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств; * убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены; * обеспечивать правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; * производить механическую кулинарную обработку, нарезку и формовку продуктов для приготовления простых блюд и изделий; * выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно его использовать; * готовить и оформлять простые блюда и кулинарные изделия, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; * порционировать, упаковывать и маркировать упакованные блюда и изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции, заполнять этикетки на упакованные блюда и изделия; * подготавливать раздачу/прилавок к отпуску блюд и изделий, порционировать и отпускать продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции. |
| Подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды; | * проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной посуды; * пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; * соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; * чистить и мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены. |
| Подготовка столовой посуды и приборов, | * проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья столовой посуды и приборов; * пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке столовой посуды и приборов; * соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки столовой посуды и приборов; * чистить и мыть столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены; * обеспечивать правильные условия хранения чистой столовой посуды и приборов, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. |

необходимых для последующего освоения ими профессиональных компетенций (ПК) и (ОКА) по избранной профессии

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата освоения практики** |
| ПК 1.1 | Убирать и подготавливать к работе производственные помещения и цеха |
| ПК 1.2 | Подбирать средства уборки, моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе уборки и дезинфекции разных типов поверхностей |
| ПК 1.3 | Производить первичную обработку и нарезку традиционных видов овощей и грибов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности |
| ПК1.4 | Производить кулинарную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности |
| ПК 1.5 | Готовить простые блюда и кулинарные изделия в соответствии с инструкцией по приготовлению и с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности |
| ПК1.6 | Упаковывать блюда и изделия для доставки потребителю |
|  | Производить обработку, мойку и хранение посуды, оборудования, инвентаря. |
|  | Составлять специальные моющие растворы. |
|  | Моет вручную и в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы. |
|  | Чистит и раскладывает на хранение столовую посуду и приборы. |
| 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. |

**3 Структура и содержание учебной практики**

1. **Тематический план учебной практики**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код**  **ПК, ОК** | **Код и наименования профессиональных модулей** | **Количество часов по ПМ** | **Наименования тем учебной практики** | **Количество часов по темам** |
|  |  |  |  |  |
| ПК1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК1.5, ПК1.6,  ОК 1. ОК 2.  ОК 3. ОК 4. | **ПМ.01 Механическая кулинарная обработка сырья** | **402** | 1. Технология уборки производственных помещений | **128** |
| 1. Первичная обработка овощей и фруктов | **134** |
| 1. Технология приготовления простых блюд | **140** |
| ПК 2.1, ПК 2.2  ОК 1. ОК 2.  ОК 3. ОК 4. | **ПМ.02 Подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды** | **258** | 1. Технология подготовки производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды | **258** |
| ПК 3.1, ПК 3.2  ОК 1. ОК 2.  ОК 3. ОК 4. | **ПМ.03 Подготовка столовой посуды и приборов** | **240** | 1. Технология обработки столовой посуды и приборов | **240** |
| **ИТОГО** | | **900** | | |

**Производственная практика**

* + 1. **Паспорт программы производственной практики**
  1. **Область применения программы**

Адаптированная рабочая программа производственной практики является частью программы профессиональной подготовки рабочих, должностей служащих в соответствии с ЕТКС по профессии 13249 «Кухонный рабочий» с присвоением квалификации Кухонный рабочий, в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

* механическая кулинарная обработка сырья;
* подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды;
* подготовка столовой посуды и приборов.
  1. **Цели и задачи освоения производственной практики**

Целью производственной практики является формирование и развитие общих и профессиональных компетенций, комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности, закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков в сфере профессиональной деятельности.

Задачами производственной практики являются:

* обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций;
* закрепление и совершенствование профессиональных первоначальных умений и практического опыта обучающихся.

**1.3 Формы производственной практики**

Основной формой производственной практики является цеховая, проводится с обучающимися на предприятиях общественного питания города Норильска в соответствии с договорами, заключенными между техникумом и руководителями предприятий. Обучающиеся закрепляются за наставниками на рабочих местах. Мастер производственного обучения согласно графику, осуществляет общее руководство производственной практикой, контроль над содержанием производственных заданий в соответствии с учебными планами и программой практики и соблюдением трудовой дисциплины.

**1.4 Место проведения производственной практики**

Производственная практика проводится в предприятиях общественного питания города Норильска в сроки согласно учебному плану и графику учебного процесса.

* Столовая Норильского техникума промышленных технологий и сервиса, 1-корпус, г. Норильск, Павлова, д. 13;
* Столовая Норильского техникума промышленных технологий и сервиса, 2-корпус, г. Норильск, 50 лет Октября, д. 10;
* Общество с ограниченной ответственностью «Аэролит» кафе «Поляна», г. Норильск, пр. Ленинский, д. 45«а»;
* Общество с ограниченной ответственностью «Арт-Премиум» Кафе «Малина», г. Норильск, Орджоникидзе, д. 3.
  1. **Время проведения производственной практики**

Производственная практика проводится:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код | Семестры | Кол-во недель | Характер проведения |
| ПМ. 01 | четвертый | 5 | Концентрированная |
| ПМ. 02 | четвертый | 5 | Концентрированная |
| ПМ. 03 | четвертый | 6 | Концентрированная |

1. **Количество часов на освоение программы производственной практики**

Всего 480 часов, в том числе:

в рамках освоения ПМ. 01 Механическая кулинарная обработка сырья 150 часов,

в рамках освоения ПМ. 02 Подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды 150 часов,

в рамках освоения ПМ. 03 Подготовка столовой посуды и приборов 180 часов.

# ****Результаты освоения программы производственной практики****

Результатом освоения рабочей программы производственной практики являетсясформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля по основным видам профессиональной деятельности:

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид**  **профессиональной деятельности** | **Требования к умениям/практическому опыту** |
| Механическая кулинарная обработка сырья; | * мыть производственные полы и стены производственных помещений, проводить дезинфекцию в рабочих зонах; * проводить генеральную и ежедневную уборку производственных помещений и поддерживать в чистоте и порядке производственные помещения в течение рабочего дня; * пользоваться уборочной техникой, средствами уборки, моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений; * производить обработку и нарезку традиционных видов овощей, грибов и плодов, подготовку муки, яиц, зерновых и прочих продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы и рыбы для приготовления простых блюд/изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; * готовить простые блюда из овощей, круп, бобовых, рыбы, мяса, домашней птицы, яиц и макаронных изделий, простые мучные и сладкие блюда, простые напитки, простые хлебобулочные изделия в соответствии с методами приготовления и технологическими требованиями к блюдам и с учетом требований к безопасности приготовления продукции; * подготавливать к работе производственные цеха и поддерживать в чистоте и порядке рабочее место и технологическое оборудование; * отпускать готовую продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; * упаковывать блюда/изделия для продажи на вынос, принимать и оформлять платежи и подготавливать помещения к приему пищи. |
| Подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды; | * удалять остатки пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря, производить все действия с соблюдением требований санитарии и гигиены; * проверять исправность посудомоечной машины для мытья производственного инвентаря и кухонной посуды; * мыть и ополаскивать производственный инвентарь и кухонную посуду ручным способом и в посудомоечной машине; * пользоваться посудомоечной машиной для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря, содержать посудомоечные машины для кухонной посуды в чистом и исправном виде; * сушить и раскладывать кухонную посуду и производственный инвентарь по местам; * подбирать и пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимые в процессе подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды. |
| Подготовка столовой посуды и приборов, | * принимать столовую посуду и приборы в моечное отделение для столовой посуды; * удалять остатки пищи с посуды; * мыть и ополаскивать столовую посуду и приборы ручным и механическим способом; * пользоваться посудомоечными машинами для мойки столовой посуды и приборов; * сушить и раскладывать столовую посуду и приборы по местам; * чистить столовые приборы; * пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке столовой посуды и приборов; * содержать посудомоечные машины для столовой посуды в чистом и исправном виде. |

необходимых для последующего освоения ими профессиональных компетенций и по избранной профессии:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата освоения практики** |
| ПК 1.1 | Убирать и подготавливать к работе производственные помещения и цеха |
| ПК 1.2 | Подбирать средства уборки, моющие и дезинфицирующие средства, необходимые в процессе уборки и дезинфекции разных типов поверхностей |
| ПК 1.3 | Производить первичную обработку и нарезку традиционных видов овощей и грибов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности |
| ПК 1.4 | Производить кулинарную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности |
| ПК 1.5 | Готовить простые блюда и кулинарные изделия в соответствии с инструкцией по приготовлению и с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности |
| ПК 1.6 | Упаковывать блюда и изделия для доставки потребителю |
| ПК 2.1 | Производить обработку, мойку и хранение посуды, оборудования, инвентаря. |
| ПК 2.2 | Составлять специальные моющие растворы. |
| ПК 3.1 | Моет вручную и в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы. |
| ПК 3.2 | Чистит и раскладывает на хранение столовую посуду и приборы. |
| 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. |

# ****Структура и содержание программы производственной практики****

* 1. **Тематический план производственной практики**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код**  **ПК, ОК** | **Код и наименования профессиональных модулей** | **Количество часов по ПМ** | **Наименования тем производственной практики** | **Количество часов по темам** |
|  |  |  |  |  |
| ПК1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК1.5, ПК1.6,  ОК 1. ОК 2.  ОК 3. ОК 4. | **ПМ.01 Механическая кулинарная обработка сырья** | **150** | 1. Технология уборки производственных помещений | **50** |
| 1. Первичная обработка овощей и фруктов | **50** |
| 1. Технология приготовления простых блюд | **50** |
| ПК 2.1, ПК 2.2  ОК 1. ОК 2.  ОК 3. ОК 4. | **ПМ.02 Подготовка производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды** | **150** | 1. Технология подготовки производственного оборудования, инвентаря и кухонной посуды | **150** |
| ПК 3.1, ПК 3.2  ОК 1. ОК 2.  ОК 3. ОК 4. | **ПМ.03 Подготовка столовой посуды и приборов** | **180** | 1. Технология обработки столовой посуды и приборов | **180** |
| **ИТОГО** | | **480** | | |

ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЗАИМОДЕЙСТВИЮ

С ОБУЧАЮЩИМИСЯ

С ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ

Программа профессионального обучения разработана по рабочей профессии с учетом возможности их освоения и дальнейшего трудоустройства обучающегося с интеллектуальными нарушениями.

При выборе программы профессионального обучения учтены следующие особенности:

* состояние здоровья обучающегося;
* способность к восприятию и переносу статических и динамических трудовых нагрузок;
* готовность работать в определенной среде;
* потребность в специальном сопровождении и внешней помощи;
* возможная продолжительность рабочего времени и т. д.

Организация рабочего места

Требования к организации доступной среды определяются индивидуальными особенностями и СанПиН.

При реализации дисциплин производственной направленности важно учитывать особенности здоровья и предоставить возможность изменения программы профессионального обучения при необходимости.

Учитывается индивидуальность, интеллектуальные особенности и склонности обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

Психолого-педагогические условия реализации профессиональных образовательных программ

При планировании и организации процесса профессиональной подготовки обучающихся с интеллектуальными нарушениями внесены коррективы в учебные планы и программы с учетом психофизических и познавательных особенностей обучающихся, учитывающие их способности и возможности в соответствии рекомендациями ППС.

Вместе с тем, формируемые у них профессиональные знания, умения и навыки достаточны для того, чтобы подготовить их к труду по получаемой профессии.

В обучении лиц с нарушениями интеллектуального развития используются специфические методы и приемы, облегчающие им усвоение учебного материала.

Процесс обучения сопровождается комментированием действий, объясняя зачем и почему выполняется то или иное действие.

Обучающиеся с интеллектуальными нарушениями, начиная с первого курса, приучаются к последовательным устным и письменным ответам на вопросы, к выполнению заданий в соответствии с определенным

алгоритмом, планом. Важно использовать наглядность. Целесообразно систематизирование, использование памяток, алгоритмов, схем, технологических карт, определяющих последовательность операций. Сначала преподаватель показывает, как ими пользоваться, впоследствии он привлекает обучающихся к их самостоятельному применению.

Поэтапно, с непрерывным контролем, учитывая вариативные способы обратной связи, добиваться осмысления содержания учебного материала через повторение, демонстрацию, формирование определенного алгоритма трудовых действий.

В процессе обучения уделяется внимание воспитанию, формированию социальных навыков, базовых правил этикета.