Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области

«Иркутский техникум транспорта и строительства»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК.01.01 КУЛИНАРИЯ

ПО ПРОФЕССИИ

16675 ПОВАР

Профессия: 16675 Повар-3 разряда

Форма обучения - очная

Срок обучения -1г.10мес.

Иркутск, 2023 г.

Содержание

1. Паспорт программы профессионального модуля

2. Структура и примерное содержание профессионального модуля рабочей профессии 16675 Повар

3. Результаты освоения профессионального модуля

4. Условия реализации программы профессионального модуля

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

Разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Кулинария», рабочего учебного плана по профессии 16675 «Повар», является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ОВЗ, рабочей программы воспитания.

Организация-разработчик: ГБПОУ ИО «Иркутский техникум транспорта и строительства»

Разработчик (и):

Леготина Татьяна Георгиевна, мастер производственного обучения, преподаватель первой квалификационной категории.
Габитова Татьяна Юрьевна, мастер производственного обучения, преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрено на заседании ДЦК

Прокол №10 от 1.06. 2023 г.

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01
Кулинария

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар в части освоения вида деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций ПК,
рабочей программы воспитания.

ПК 1. Приготовление блюд из овощей и грибов под руководством повара.

ПК 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста под руководством повара.

ПК3. Приготовление супов и соусов под руководством повара.

ПК4. Приготовление блюд из рыбы под руководством повара.

ПК5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы под руководством повара.

ПК6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок под руководством повара.

Пк7. Приготовление сладких блюд и напитков под руководством повара.

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

- формирование у обучающихся профессиональных умений в рамках модуля по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими профессиональных компетенций по избранной профессии.

В результате прохождения учебной и производственной практики по виду профессиональной деятельности кулинария обучающий должен
иметь практический опыт:

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

-приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста;

- приготовление простых супов и соусов;
- приготовление простых блюд из рыбы;
- приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовление и оформление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков.

уметь:

-проверять органолептическим способом пригодность продуктов;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд; - обрабатывать различными методами продукты

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов продуктов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд;
- технику обработки продуктов;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработки продуктов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения продуктов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке продуктов;
- правила их безопасного использования.

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 1978 часа, в том числе:
- МДК.01.01. - 340 ч;
- Учебная практика – 1170 ч.;
- Производственная практика- 390 часов.
- Итоговая аттестация- экзамен

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. Объем профессионального модуля и виды учебной работы
МДК 01.01 Кулинария

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	340
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	340
в том числе:	
Лабораторная работа и практические занятия	94
Промежуточная аттестация в 4 семестре в форме экзамена	2

2.1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися рабочей профессией 16675Повар (младший повар, помощник повара), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	**Наименование результата обучения**
ПК 1	Приготовление простых блюд из овощей и грибов
ПК 2	Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста
ПК 3	Приготовление простых супов и соусов
ПК 4	Приготовление простых блюд из рыбы
ПК 5	Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы
ПК 6	Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок
ПК 7	Приготовление простых сладких блюд и напитков
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством и клиентами
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы техникума. Каждое из них представлено в соответствующем модуле.

- Модуль 1. Гражданско-патриотическое
- Модуль 2 Профессионально-ориентирующее (развитие карьеры)
- Модуль 3 Экологическое
- Модуль 4 Спортивное и здоровье сберегающее

- Модуль 5 Студенческое самоуправление
- Модуль 6 Культурно-творческое
- Модуль 7 Бизнес-ориентирующее (молодежное предпринимательство)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенции	**Наименования разделов профессионального модуля***	**Всего часов**	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**			**Практика**	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		**Самостоятельная работа обучающегося**	**Учебная**	**Производ-ставенная**
			Всего	в т.ч. ЛПР и ПЗ			
1	2	3	4	5	6	7	*8*
ПК 1.	Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов.		38	12		150	
ПК 2	Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста.		30	14		156	
ПК 3	Раздел 3. Осуществление технологического процесса приготовления супов и соусов.		74	12		198	
ПК 4	Раздел 4. Осуществление технологического процесса приготовления простых блюд из рыбы.		64	14		216	
ПК 5	Раздел 5. Осуществление технологического процесса		60	14		150	

*

	приготовления простых блюд из мяса и домашней птицы						
ПК 6	Раздел 6. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных блюд и закусок.		42	14		156	
ПК 7	Раздел 7. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых сладких блюд и напитков.		32	14		78	
	Всего:	1978	340	94		1170	390

3.2. Содержание обучения профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия		Объем часов	Реализуемые модули РПВ/формируемые ОК/ПК
1	2		3	4
Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов				ПК1, ОК1, ОК4, ОК6, ОК7, ОК8, М2, М3
Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов			**38**	
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	**Содержание**		**4**	
	1.	**Механическая кулинарная обработка сырья.** **Обработка овощей и грибов.** Пищевая ценность овощей и грибов, ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству.	2	
	2.	**Практическая работа №1 «Механическая кулинарная обработка овощей».** Общие сведения. Последовательность выполнения работы. Требования к качеству очищенных овощей. Выполнение технологических операций нарезания овощей. Особенности фигурных нарезок овощей.	2	
Тема 1.2. Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей и грибов	**Содержание**		**12**	
	1.	**Обработка корнеплодов и клубнеплодов.** Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения	2	

	2.	**Обработка капустных и луковых овощей.** Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения .	2	
	3.	**Обработка салатных, десертных и консервированных овощей.** Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения	2	
	4.	**Практическая работа №2 «Выполнение технологических операций нарезания овощей»** Общие сведения. Последовательность выполнения работы. Требования к качеству очищенных овощей. Выполнение технологических операций нарезания овощей.	6	
Тема 2. **Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов**			**22**	
Тема 2.1. **Тепловая кулинарная обработка традиционных овощей и грибов**	**Содержание**		**8**	
	1.	**Тепловая кулинарная обработка, приготовление и отпуск блюд.** Способы тепловой кулинарной обработки.	2	
	2.	**Виды тепловой кулинарной обработки.** Основные, комбинированные, вспомогательные способы тепловой обработки. Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки.	2	
	3.	**Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов.** Пищевая ценность овощных блюд. Изменение пищевых веществ при тепловой обработке.	2	
	4.	**Оборудование и инвентарь для приготовления блюд из овощей и грибов.** Подбор инструментов, инвентаря, технологического оборудования.	2	

Тема 2.2. Приготовление блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов	**Содержание**		**14**	
	1.	**Приготовление простых блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов.** Ассортимент, технология приготовления блюд, оформление, отпуск и требования к качеству.	2	
	2.	**Приготовление простых блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.** Ассортимент, технология приготовления блюд, оформление, отпуск и требования к качеству.	2	
	3.	**Приготовление простых блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов.** Ассортимент, технология приготовления блюд, оформление, отпуск и требования к качеству.	2	
	4.	**Приготовление простых блюд и гарниров из запеченных овощей, и грибов.** Ассортимент, технология приготовления блюд, оформление, отпуск и требования к качеству.	2	
	5.	**Требования к качеству блюд из овощей. Сроки хранения**	2	
	6.	**Практическая работа№3 «Приготовление отварных, жаренных, тушеных и запеченных блюд из овощей».** Общие сведения, последовательность выполнения работы, требования к качеству блюд.	2	
	7.	**Практическая работа №4 « Решение задач на процент отхода»**	2	

Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста.			**30**	ПК2, ОК1, ОК4, ОК6, ОК7, ОК8, М2, М3
Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий				
Тема 1. Приготовление и отпуск блюд из круп, бобовых, макаронных изделий		**Содержание**	**10**	
	1.	**Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.** Химический состав и пищевая ценность круп, бобовых и макаронных изделий. Виды круп.	2	
	2	**Каши.** Подготовка круп к варке. Общие правила варки каш. Рассыпчатые, вязкие, жидкие каши. Требования к качеству блюд из круп.	2	
	3.	**Практическая работа № 5 «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»**. Общие сведения. Последовательность выполнения работы. Приготовление некоторых блюд из крупы и макаронных изделий. Требования к качеству блюд. Особенности приготовления и подачи блюд из крупы и макаронных изделий.	6	
Тема 2.Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога				
		Содержание	**10**	

Тема3. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из теста с фаршем	**1.**	**Блюда из яиц. Блюда из творога.** Химический состав и пищевая ценность блюд, правила обработки.	2	
	2	**Блюда из яиц.** Варка яиц. Жаренные и запеченные блюда из яиц. Ассортимент. Технология приготовления, оформление и отпуск. Сроки хранения.	2	
	3	**Блюда из творога**. Ассортимент. Технология приготовления, оформление и отпуск. Сроки хранения.	2	
	4.	**Практическая работа №6 «Приготовление блюд из яиц и творога».** Общие сведения. Последовательность выполнения работы. Особенности приготовления отдельных блюд из яиц и творога. Требования к качеству блюд из яиц и творога.	4	
		Содержание	**10**	
	1.	**Изделия из теста.** Дрожжевое тесто. Изделия из теста. Пирожки печеные, пирожки жареные, пончики, расстегаи, ватрушки, кулебяки, пироги.	2	
	2.	**Бездрожжевое тесто. Приготовление блинов и оладий.** Тесто для вареников, пельмене, домашней лапши. Приготовление фаршей (мясной, рыбный, из свежей капусты, из квашеной капусты, из зеленого лука с яйцом, картофельный с грибами)	2	
	3.	**Практическая работа №7 «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него».** Общие сведения. Последовательность выполнения работы. Особенности приготовления отдельных изделий. Требования к качеству изделий из теста.	4	
	4.	**Дифференцированный зачет**	2	
Раздел 3. Осуществление технологического процесса приготовления бульонов, отваров, простых супов			**74**	**ПК3, ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М2, М3**

Технология приготовления супов и соусов.				
Тема 1. Значение супов в питании. Классификация супов. Приготовление бульонов и отваров	**Содержание**		**12**	
	1.	**Организация работы повара в горячем цехе.**	2	
	2.	**Охрана труда и техника безопасности при работе в горячем цехе.**	2	
	3.	**Санитарно- гигиенические требования, предъявляемые к работнику горячего цеха** (суповое отделение)	2	
	4.	**Супы в питании человека.** Пищевая ценность, калорийность. Ассортимент супов.	2	
	5.	**Классификация супов.** Подготовка продуктов и п/ф для приготовления супов.	2	
	6.	**Технология приготовления бульонов.** Костный бульон. Мясокостный бульон. Бульон из птицы. Рыбный бульон. Грибной отвар.	2	
Тема 2. Приготовление и отпуск заправочных супов	**Содержание**		**24**	
	1.	**Технология приготовления заправочных супов.** Правила варки супов. Последовательность закладки продуктов в бульон.	2	
	2.	**Борщи** (украинский, флотский, сибирский, московский, обыкновенный). Требования к качеству, правила отпуска и хранения	2	
	3.	**Щи** (щи из свежей капусты, из квашеной, щи по- уральские, щи суточные, щи зеленые) Требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	

	4	**Рассольники** (традиционный, ленинградский, домашний, московский) Требования к качеству, правила отпуска и хранения	2	
	5.	**Солянка (**сборная мясная, домашняя, рыбная) Требования к качеству, правила отпуска и хранения	2	
Тема 3 Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.	**6.**	**Технология приготовления супов картофельных с овощами** Требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	
	7.	**Технология приготовления супов картофельных с крупами.** Требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	
	8.	**Технология приготовления супов с бобовыми.** Требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	
	9.	**Технология приготовления супов с макаронными изделиями.** Требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	
	10.	**Практическая работа №8 «Приготовление заправочных супов»** Общие сведения, последовательность выполнения работы, приготовление разных супов, подача супа. Особенности приготовления некоторых видов супов.	6	
Тема 4. **Приготовление и отпуск супов – пюре, разных супов**	**Содержание**		**28**	
	1.	**Технология приготовления супов молочных (**с крупами, с макаронными изделиями, с овощами). Требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	
	2.	**Технология приготовления супов-пюре (**из овощей, из разных овощей, из круп и бобовых, птицы, печени, с грибами). Требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	
	3.	**Технология приготовления холодных супов** (борщ, свекольник, щи) Требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	
	4.	**Технология приготовления прозрачных супов.** Приготовление мясного прозрачного бульона.	2	
	5.	**Приготовление гарниров к прозрачным супам** (яйцо, в «мешочек», гренки с сыром,	2	

		пирожки с мясным и капустным фаршем) Требования к качеству, правила отпуска и хранения.		
	6.	**Технология приготовления бульона с пельменями, бульона с фрикадельками.** Требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	
	7.	**Технология приготовления ухи с расстегаями и кулебякой.** Требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	
	8.	**Технология приготовления сладких супов.** Приготовление отваров. Используемые ягоды и фрукты. Консистенция.	2	
	9.	**Технология приготовления супов из смеси сухофруктов.** Требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	
	10.	**Приготовление супов национальной кухни**. Щи боярские, бурчак- шурпа (суп картофельный с мясом, лапшой домашней и фасолью, лагман, суп – харчо, консоме с курицей и макаронами, гаспачо) Требования к качеству супов. Сроки хранения. Расчет используемого сырья для приготовления супов.	2	
	11.	**Технология приготовления хлебного кваса.** Особенности приготовления окрошки (мясная сборная, мясная, овощная)	2	
	12.	**Практическая работа №9 «Приготовление разных супов»** Общие сведения, последовательность выполнения работы, приготовление разных супов, подача супа. Особенности приготовления некоторых видов супов.	**6**	
Осуществление технологического процесса приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов			**10**	
Тема 1. Приготовление	**Содержание**			

отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов	**1.**	**Соусы** Пищевая ценность, классификация соусов. Требования к качеству соусов. приготовление мучных пассировок и бульонов для соуса.	2	
	2.	**Соус красный основной и его производные.** Технология приготовления, требования к качеству кулинарное использование, правила хранения.	2	
	3.	**Соус белый основной и его производные**. Технология приготовления, требования к качеству кулинарное использование, правила хранения.	2	
	4.	**Соус молочный, сметанный и его производные.** Технология приготовления, требования к качеству кулинарное использование, правила хранения.	2	
	5.	**Яично-масляные соусы и их производные. Соусы холодные и желе.** Приготовление заправок, соуса майонеза. Маринад овощной с томатом. Маринад овощной без томата (соус хрен, кетчуп, горчица столовая). Технология приготовления, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.	2	
Раздел 4 Осуществление технологического процесса приготовления простых блюд из рыбы.			**64**	**ПК4, ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М2, М3**
Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы				
Тема 1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.	**Содержание**		**20**	
	1.	**Рыба.** Химический состав. Виды рыб, часто используемые в питании.	2	

	2.	**Механическая кулинарная обработка рыбы.** Размораживание. Вымачивание соленой рыбы.	2	
	3.	**Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы.**	2	
	4.	**Обработка бесчешуйчатой рыбы.** (сом, налим, угорь, зубатка, миноги, бильдюга)	2	
	5.	**Обработка бесчешуйчатой рыбы.** (сом, налим, угорь, зубатка, миноги, бильдюга)	2	
	6.	**Приготовление рыбных полуфабрикатов.** Крупные, порционные и мелкокусковые.	2	
	7.	**Обработка рыбы для фарширования.** Судак, щука, карп.	2	
	8.	**Практическая работа №10 «Расчет количества пищевых отходов при механической кулинарной обработке рыбы»**	2	
	9.	**Практическая работа №11 «Расчет массы сырья нетто или полуфабриката при тепловой кулинарной обработке рыбы»**	2	
	10.	**Практическая работа №12 Составление конспекта по теме « Морепродукты»**	2	
Тема 2. **Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.**	**Содержание**		**22**	
	1.	**Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки.** Последовательность выполнения работ.	2	
	2.	**Требования к качеству, условия и сроки хранения.**	2	
	3.	**Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки основным способом** Последовательность выполнения работ.	2	

	4.	**Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения**.	2	
	5.	**Панирование** (мучная, в сухарях, в льезоне, красная панировка, белая панировка, кляр)	2	
	6.	**Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки во фритюре** Технология приготовления п/ф.	2	
	7	**Требования к качеству полуфабрикатов , условия и сроки хранения**	2	
	8.	**Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.** Котлеты, биточки, тефтели, рулет, зразы, тельное.	2	
	9.	**Требование к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения**	2	
	10.	**Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из нее.**	2	
	11.	**Требование к качеству, условия и сроки хранения**	2	
Тема 3 **Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы с костным скелетом.**	**Содержание**		**22**	
	1.	**Блюда из рыбы.** Подбор режимов тепловой обработки рыбы. Правила подготовки рыбы. Пищевая ценность.	2	
	2.	**Способы кулинарной обработки.** Варка, припускание, жаренные, жареные в большом количестве жира, тушеные, запечённые.	1	

	3.	**Рыба отварная.** Варка порционными кусками, целыми тушками, звеньями. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд.	2	
	4.	**Рыба припущенная.** Рыба целиком, звеньями, порционными кусками из филе с кожей, чистого филе. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд.	2	
	5.	**Рыба жареная.** Способы жарки рыбы (основной, во фритюре) Технология приготовления, оформление и подача блюд.	2	
	6.	**Рыба запеченная.** В целом виде, порционные куски без костей, филе. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд.	2	
	7.	**Блюда из рыбной котлетной массы.** Котлеты, биточки, тефтели, тельное, фрикадельки.	2	
	8.	**Практическая работа №13 Составление технологических схем блюд из рыбы, работа со Сборником рецептур**.	2	
	9.	**Практическая работа №14 «Приготовление и отпуск простых блюд из рыбы с костным скелетом»**	**6**	
	10.	**Дифференцированный зачет**	**1**	
	Итого за 2 семестр.		**138**	
Раздел 5 Осуществление технологического процесса приготовления простых блюд из мяса и домашней птицы			**60**	**ПК5, ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М2, М3**
Осуществление технологического процесса подготовки полуфабрикатов и приготовления основных полуфабрикатов из мяса,			**26**	

мясопродуктов и домашней птицы.				

Тема 1. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	**Содержание**		**20**	
	1.	**Обработки мяса и мясопродуктов.** Основные ткани мяса. Виды мяса. Доброкачественность мяса.	2	
	2.	**Механическая кулинарная обработка мяса.** Размораживание, обмывание, обсушивание.	2	
	3.	**Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.** Разделка передней четвертины. Разделка задней четвертины. Сортировка и кулинарное использование частей мяса.	2	
	4.	**Приготовление мясных полуфабрикатов.** Крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	2	
	5.	**Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши.** Разделка и обвалка передней части туши. Разделка и обвалка задней части туши.	2	
	6.	**Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.** Полуфабрикаты из баранины и свинины.	2	

	7.	**Приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее.** Используемые части мяса.	2	
	8.	**Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее.** Используемые части мяса.	2	
	9.	**Обработка костей. Обработка мяса диких животных.** Виды мяса. Пищевая ценность.	2	
	10.	**Обработка субпродуктов. Полуфабрикаты из субпродуктов.** Головы, ноги, мозги, печень, почки, языки, рубцы, сердце, легкое, вымя, хвосты.	2	
Тема 2. **Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса птицы.**	**Содержание**		**6**	
	1.	**Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи.** Виды птицы. Пищевая ценность. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Пищевая ценность. Виды птицы. Обработка птицы.	2	
	2.	**Практическая работа №15 «Блюда из отварного, жареного или тушеного мяса»** Общие сведения. Последовательность выполнения работы. Особенности приготовления отдельных изделий. Требования к качеству блюд из отварного, жареного, тушеного мяса. Приготовление и подача некоторых блюд из мяса.	2	

	3.	**Практическая работа№ 16«Блюда из сельскохозяйственной птицы»** Общие сведения. Последовательность выполнения работы. Требования к качеству блюд из птицы. Приготовление и подача отдельных блюд из филе птицы.	2	
Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.			**34**	
Тема1. Приготовление и оформление основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов.	**Содержание**		**22**	
	1.	**Блюда из мяса и мясных продуктов.** Виды тепловой обработки.	2	
	2.	**Варка мясных продуктов.** Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия	2	
	3.	**Жарка мяса.** Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	4.	**Тушеные мясные блюда.** Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	5.	**Запеченные мясные блюда.** Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	6.	**Блюда из рубленого мяса. Блюда из котлетной массы.** Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд,	2	

		требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	7.	**Практическая работа №17 «Блюда из рубленного мяса»** Общие сведения. Последовательность выполнения работы. Требования к качеству блюд. Приготовление и подача отдельных блюд из котлетной массы.	**6**	
	8.	**Блюда из субпродуктов.** Пищевая ценность. Используемые способы тепловой обработки.	2	
	9.	**Требования к качеству мясных блюд. Сроки хранения.**	2	
Тема2. Приготовление и оформление основных и простых блюд из домашней птицы.	**Содержание**		**12**	
	1.	**Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.** Пищевая ценность. Используемые виды тепловой обработки.	2	
	2.	**Отварная птица.** Куры, цыплята, индейки отварные. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд.	2	
	3.	**Жареная птица и дичь.** Куры, цыплята жареные. Гусь, утка, индейка жареные. Приготовление печеных яблок. Дичь, жаренная в сметанном соусе. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд.	2	
	4.	**Тушеные блюда из птицы.** Птица, тушеная в соусе. Гусь, утка по- домашнему. Виды полуфабрикатов. Используемые соуса.	2	
	5.	**Практическая работа №18. Приготовление и отпуск блюд из отварной, жареной, тушеной птицы. Работа со сборником рецептур.** Котлеты по – киевски. Приготовление п/ф, жарка во фритюре, подача. Рагу из субпродуктов. Приготовление п/ф, жарка в духовом шкафу, приготовление соуса, подача. Куры отварные. Приготовление п/ф заправленная тушка, варка, рубка на порции, подача.	2	

	6.	**Практическая работа №19. Составление технологических карт и схем на блюдо из птицы «Птица, дичь по- столичному».**	2	
Раздел 6. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных блюд и закусок			**42**	**ПК6, ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М2, М3**
Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовление и оформление салатов.	**Содержание**		**28**	
	1.	**Холодные блюда.** Пищевая ценность. Продукты для приготовления холодных блюд. Используемые соуса, заправки.	2	
	2.	**Оборудование и инвентарь для приготовления холодных блюд и закусок. Санитарно- гигиенические требования.** Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд.	2	
	3.	**Бутерброды.** Открытые, закрытые, закусочные.	2	
	4.	**Горячие бутерброды.** Гамбургеры, чизбургеры, хот- доги.	2	
	5.	**Практическая работа №20 «Приготовление холодных блюд и закусок»** Общие сведения о бутербродах. Последовательность выполнения работы. Особенности приготовления горячих бутербродов. Требования к качеству.	6	

	6.	**Салаты** Пищевая ценность салатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	2	
	7.	**Методы приготовления салатов** Нарезка, измельчение, смешивание, прослаивание, рационирование.	2	
	8.	**Температурный и санитарный режим. Сроки хранения. Правила приготовления салатов.**	2	
	9.	**Винегреты** Технология приготовления винегретов. Подготовка свеклы для винегретов.	2	
	10.	**Практическая работа №21 «Приготовление салатов из овощей»** Общие сведения. Последовательность выполнения работы. Особенности приготовления отдельных видов салатов. Требования к качеству.	**6**	
Тема1. Приготовление холодных блюд и закусок	**Содержание**		**14**	
	1.	**Блюда и закуски из овощей, яиц и грибов.** Используемые продукты. Икра баклажанная. Яйцо под майонезом с гарниром. Яйца фаршированные. Помидоры, фаршированные мясным салатом. Грибы соленые или маринованные с луком.	2	
	2.	**Рыбные блюда и закуски.** Обработка рыбы. Лосось, семга, кета, сельдь.	2	
	3.	**Рыба заливная с гарниром. Жареная рыба под маринадом.** Подготовка ингредиентов. Подача. Сроки хранения.	2	
	4.	**Мясные блюда и закуски.** Подготовка мяса для приготовления мясных блюд и закусок. Ветчина с гарниром.	2	

		Ростбиф с гарниром. Мясо отварное с гарниром.		
	5.	**Студень говяжий.** Подготовка субпродуктов. Подготовка желатина. Подача. Требования к качеству. Сроки хранения.	2	
	6.	**Требования к качеству холодных блюд. Сроки хранения.**	1	
	7.	**Практическая работа№22. Проверка степени усвоения материала**	2	
	Дифференцированный зачёт		1	
Раздел 7. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд и напитков			**32**	**ПК7, ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М2, М3**
Приготовление и оформление горячих и холодных сладких блюд.	**Содержание**		**16**	
	1.	**Сладкие блюда** Общие ведения о сладких блюдах. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, в соответствии с технологическими требованиями к простым холодным сладким блюдам. Приготовление киселей (из клюквы, яблок, повидло, джема, варенья)	2	
	1.	**Натуральные свежие фрукты и ягоды.** Пищевая ценность. Товароведная характеристика плодов и ягод.	2	
	2.	**Приготовление компотов.** Компот из свежих плодов или ягод. Компоты из сухих фруктов и ягод. Компот из смеси сухофруктов. Компоты из консервированных фруктов. Компот из быстрозамороженных плодов и ягод.	2	

	3.	**Желированные блюда.** Приготовление киселей. Приготовление желе. Мусс клюквенный. Самбук абрикосовый. Крем ванильный из сметаны.	2	
	4.	**Горячие сладкие блюда.** Пищевая ценность блюд. Приготовление пудинга, яблок в тесте, шарлотка яблочная, печеные яблоки, сладкие омлеты.	2	
	5.	**Практическая работа №23 «Приготовление сладких блюд»** Общие сведения. Последовательность выполнения работы. Особенности приготовления отдельных блюд. Требования к качеству сладких блюд.	6	
Приготовление холодных и горячих напитков	**Содержание**		**16**	
	1.	**Напитки.** Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, Расчет количества продуктов в соответствии с технологическими требованиями к напиткам. Классификация напитков по температуре подачи.	2	
	2.	**Ассортимент горячих напитков.** Чай, кофе, какао, шоколад, сбитень. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа. Расчет количества продуктов в соответствии с технологическими требованиями к горячим напиткам.	2	
	3.	**Практическая работа № 24 «Приготовление горячих напитков»** Общие сведения. Последовательность выполнения работы. Особенности приготовления отдельных напитков. Требования к качеству.	6	
	4.	**Холодные напитки.** Технология приготовления холодных напитков чай холодный. Кофе-гляссе, хлебный квас, напиток Петровский, напиток клюквенный, апельсиновый, лимонный.	2	

	5.	**Практическая работа № 25. Проверка степени усвоения материала**	2	
	Экзамен по профессиональному модулю		2	
	Всего за 4 семестр		**32**	

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебных кабинетов: «Технология кулинарного производства», «Технология кондитерского производства», «Безопасность жизнедеятельности и О Т».

Лабораторий: микробиологии, санитарии и гигиены, товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1.Посадочные места по количеству учащихся
2.Рабочееместо преподавателя
3.Комплект учебно-наглядных пособий
4.Комплект дидактического материала

Технические средства обучения:

1.Мультимедиапроектор
2.Телевизор

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Эл. Плита, жарочный шкаф, весы электронные, холодильник.
2. Ученические парты.
3. Стулья.
4. Ученическая доска.
5. Производственные столы.
6. Шкаф для посуды.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Н.А. Анфимова « Кулинария» 2023, Москва, Издательский центр «Академия»,

Дополнительные источники:

1. Н.А.Анфимова «Кулинария. Повар», Москва, Издательский центр «Академия»,

2.С.И.Ищенко «Полный рецептурный кулинарный справочник», Москва 2003г. (3 тома)
3.«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: уч.пособие для НПО/ Н.Э.Харченко.-2 изд.,-М.; Изд.центр «Академия», 2006г.
4.В.П.Андросов «Производственное обучение по профессии Повар», Москва «Академия НПО общественное питание», 2006г. (4 тома)
5.Л.Л.Татарская «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», «Академия НПО общественное питание», 2006г. (10учебников)
6.Т.И.Шестакова «Калькуляция и учет в общественном питании», Москва Изд. Феникс, 2004г.
6. В.И.Трофимова «Сборник рецептур общественного питания», Москва «Экономика», 1965год.
7. «Сервировка и этикет», АСТ-ПРЕСС книга, 2003г.
8. Н.М.Анисимова «Чувашская кухня», Чебоксары 1992г.
9. И.Степанова «Фантазии из овощей и фруктов», М.Эксимо, 2006г.
10. М.Е.Кузнецова «Цветы из овощей», АСТ-ПРЕСС, 2007г.
11. Мари Эльза Лобо «Украшения из овощей и фруктов», АРТ-Родник, 2007г.
12. С.С.Козин «Украшения из овощей и фруктов», изд.группа Контэнт, 2010г.

13. Селена Мун «Фигурная нарезка из овощей и фруктов», Ростов-на-Дону, изд. Феникс, 2010г.
14. С.Н.Козлова «Кулинарная характеристика блюд», Москва 2006г.

Электронные ресурсы:

1. Обработка овощей. Приготовление блюд из овощей и грибов. htt://kulinaro.ru.
2. Приготовление блюд из овощей. Good-Cook.ru.
3. Блюда из овощей и грибов. knigakulinara.ru

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов» является освоение учебной практики для получения первичных навыков.

Рекомендации:

1. Образовательные и производственные технологии, которые применяются при освоении данного модуля.
2. Виды отчетов по реализации практики.
3. Изучение профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов» должно предшествовать изучение общепрофессиональных дисциплин:

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.
Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.
Техническое оснащение и организация рабочего места.
Экономические и правовые основы производственной деятельности.
Безопасность жизнедеятельности.

4. Изучение профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов» должно предшествовать изучению профессионального модуля «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста».

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего профессионального и высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессиональной дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения должны иметь рабочую квалификацию повара 5-6 разряда, 1 раз в 3 года проходить стажировку на предприятиях питания. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным

5.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

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

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным

учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
1.Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ 2.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	1иметь практический опыт: обработки, нарезки овощей и приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; умение: проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; знание: ассортимента, товароведной характеристики и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; температурный режим и	Экспертная оценка выполнения практических работ по обработке, нарезке овощей. Подбор инвентаря и оборудования для обработки и нарезки овощей, по приготовлению блюд из овощей. Экспертная оценка выполнения практической работы по приготовлению блюд из овощей и грибов ,правилам их отпуска

	правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения овощей и грибов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.	

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ КУЛИНАРИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	- определение годности зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; - организация рабочего места по подготовке зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; - выбор и использование инструментов и инвентаря; - соблюдение последовательности выполнения действий по безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и технологического оборудования (электрическая сковорода, электрическая плита, тестомесительная машина, жарочный шкаф, электрическая мясорубка);	- экспертное наблюдение за определением годности сырья органолептическим способом при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики; -экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, учебной и производственной практики;

	- проведение оценки качества подготовленных зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; - выполнение действий по хранению обработанных зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; - соответствие единым нормам времени выполнения операций;	-экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка прохождении учебной и производственной практики;
ПК 2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	- организация рабочего места для приготовления и оформления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил при; - выбор и обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф); - соблюдение подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф);	- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;

	- организация рабочего места при приготовлении каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с требованиями; - выбор тепловых режимов при приготовлении каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; - выполнение действий в соответствии единым нормам времени выполнения операций; - выбор и обоснованность посуды для отпуска каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; - выполнение действий по оформлению и отпуску каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; - соблюдение условий и сроков хранения каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с требованиями СанПиНа.	- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; ; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка выполнения норм времени при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики; -экспертное наблюдение при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики.
ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	- организация рабочего места для приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;	- экспертное наблюдение за соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил при организации рабочего места; - экспертное наблюдение во время

	- выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф); - соблюдение подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф); - организация рабочего места при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - выбор тепловых режимом при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - выполнение действий в соответствии единым нормам времени при выполнении операций; - выбор посуды для отпуска простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - выполнение действий по оформлению и отпуску простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - проведение бракеража простых блюд и гарниров из макаронных изделий в	проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при выполнении действий по оформлению и отпуску при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики;

	соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения простых блюд и гарниров из макаронных изделий в соответствии с требованиями СанПиНа.	
ПК 4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	- организация рабочего места для приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, взбивальная машина); - соблюдение подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, взбивальная машина); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, взбивальная машина); - организация рабочего места при приготовлении простых блюд из яиц и творога в соответствии с требованиями; - выбора тепловых режимом при приготовлении и оформлении простых блюд из яиц и творога;	- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;

	- расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых блюд из яиц и творога; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформлении простых блюд из яиц и творога; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - выбор посуды для отпуска простых блюд из яиц и творога; - выполнение действий по оформлению и отпуску простых блюд из яиц и творога; - соблюдение условий и сроков хранения простых блюд из яиц и творога в соответствии с требованиями СанПиНа.	- экспертная оценка логического процесса при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; ; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики.
ПК 5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	- организация рабочего места для приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем с соблюдение санитарно – гигиенических норм и правил; - выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, тестомесительная машина); - соблюдение подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита,	- экспертное наблюдение за соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил при организации рабочего места во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;

	жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, тестомесительная машина); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, тестомесительная машина); - организация рабочего места при приготовлении простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии с требованиями; - выбор тепловых режимов при приготовлении и оформлении мучных блюд из теста с фаршем; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологическому процессу приготовления и оформлении простых мучных блюд из теста с фаршем; - выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - выбор посуды для отпуска простых мучных блюд из теста с фаршем; - выполнение действий по оформлению и отпуску простых мучных блюд из теста с фаршем; - проведение бракеража простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии с требованиями качества;	- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение и экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка при проведении лабораторной работы, во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка при проведении лабораторной работы, во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка при проведении лабораторной работы, во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной

	- соблюдение условий и сроков хранения простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии с требованиями СанПиНа.	практики.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. Показ организации рабочего места, применение методов и способов решений, исходя из целей профессиональных задач, в области приготовления овощных блюд.	Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы, демонстрация ответственности за результаты своего труда. Решение производственных задач в стандартных и нестандартных ситуациях, путем выполнения практических заданий (расчет выхода блюд на одну порцию и 5 порций, расчет взаимозаменяемости продуктов, расчет потерь при хранении, подготовке сырья).	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК 4. Осуществлять поиск информации,	Нахождение и использование информации для эффективного	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Демонстрация выполнения технологических схем, инструкционных карт, расчетов при калькуляции изделий, актов учета сырья при поступлении, хранении и реализации готовой продукции.	занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики. Компьютерная презентация технологических схем
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Демонстрация навыков работы с компьютером, использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. ,.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик Семинар, конференция.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик. Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы, конкурсов, конференций.
ОК 7. Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние	Демонстрация рабочего места, производственных помещений подготовленных для приготовления блюд в соответствии с технологическим процессом, правил гигиены труда и санитарных норм и требованиями Роспотреб надзора.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик Тест, контроль с помощью технических средств и информационных систем.
ОК 8. Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Понимание сути воинской обязанности, применение профессиональных знаний для исполнения воинской обязанности.	Оценка готовности обучающегося на занятиях по начальной военной подготовке. Демонстрация владения спортивными норматива ми.

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

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Разработчики:

Эксперты

_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)
_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области

«Иркутский техникум транспорта и строительства»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

ПО ПРОФЕССИИ

16675 ПОВАР

Профессия: 16675 Повар-3 разряда

Форма обучения - очная

Срок обучения -1г.10мес.

Иркутск, 2023 г.

Разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», рабочего учебного плана по профессии 16675 « Повар» является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ОВЗ, рабочей программы воспитания.

Организация-разработчик: ГБПОУ ИО «Иркутский техникум транспорта и строительства»

Разработчик (и):

Леготина Татьяна Георгиевна, мастер производственного обучения, преподаватель первой квалификационной категории.
Габитова Татьяна Юрьевна, мастер производственного обучения, преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрено на заседании ДЦК

Протокол №10 от 01.06.2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной дисциплины..... 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины 6
3. Условия реализации программы учебной дисциплины ……. 7
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины 9

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **16675 Повар.**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

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

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

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

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 34 часа , в том числе:
лабораторных и практических занятий 2 часа.
Итоговая аттестация- дифференцированный зачёт.

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы техникума. Каждое из них представлено в соответствующем модуле.

- Модуль 1. Гражданско-патриотическое
- Модуль 2 Профессионально-ориентирующее (развитие карьеры)
- Модуль 3 Экологическое
- Модуль 4 Спортивное и здоровьесберегающее
- Модуль 5 Студенческое самоуправление
- Модуль 6 Культурно-творческое
- Модуль 7 Бизнес-ориентирующее (молодежное предпринимательство)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия и лабораторная работа	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Реализуемые модули РПВ/формируемые ОК/ПК
1	**2**		**3**	**4**
Раздел1. Основы микробиологии. Пищевые инфекции.				ОК1, ОК4, ОК5, ОК7, М2, М3. М4,
Тема 1.1. Микробиология.	**Содержание**		**6**	
	1.	**Понятие о микроорганизмах.** Морфология микробов.	2	
	2.	**Физиология микробов.** Питание микробов. Дыхание микробов.	2	
	3.	**Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.** Распространение микробов в природе.	2	
Тема 1.2. Микробиология основных пищевых продуктов.	**Содержание**		**6**	ОК1, ОК4, ОК5, ОК7, М2, М3. М4
	1.	**Микробиология основных пищевых продуктов.** Микробиология мяса и мясопродуктов. Микробиология рыбы и рыбных продуктов.	2	
	2.	**Микробиология молока и молочных продуктов, пищевых жиров, яиц, яичных продуктов.** Пастеризованное молоко. Стерилизованное молоко. Сухое молоко.	2	
	3.	**Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки.** Свежие плоды и овощи. Квашеные рвощи, плоды.	2	
Раздел 2.Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.			**12**	
Тема 2.1.Пищевые инфекции.	**Содержание**		**6**	
	1.	**Пищевые инфекционные заболевания.** Пути их распространения.	2	
	2.	**Острые кишечные инфекции.** Дизентерия. Брюшной тиф. Холера. Сальмонеллез.	2	
	3.	**Зоонозы.**	2	

	Бруцеллез. Туберкулез. Сибирская язва. Ящур.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка и защита реферата по теме: «Пищевые инфекции»		
Тема 2.2.Пищевые отравления.	**Содержание**	**6**	
	1. Пищевые отравления. Бактериального и немикробного происхождения. Профилактика пищевых отравлений.	2	ОК1, ОК4, ОК5, ОК7, М2, М3. М4
	2. Правила содержания производства, инвентаря, оборудования. Проведение бракеража пищи**.**	2	
	3. Санитарные требования предъявляемые к пищевым продуктам на предприятии общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Оформить таблицу: «Классификация пищевых отравлений»	2	
Тема 2.3.Глистные заболевания.	**Содержание**	**4**	
	1 Глистные заболевания. Виды заболеваний, их характеристика.	2	
	2 Виды глистов, их характеристика. Сущность глистных заболеваний, пути их предотвращения**.**	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Создание и анализ электронной презентации по теме: «Глистные заболевания»		
Раздел 3.Основы гигиены и санитарии.			
Тема 3.1. Основы гигиены и санитарии.	**Содержание**	**4**	ОК1, ОК4, ОК5, ОК7, М2, М3. М4
	1. Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Рациональная организация трудового процесса. Улучшение условий труда на производстве.	2	
	2. Практическое занятие Приготовление дезинфицирующих, растворов и моющих средств, проведение санитарной обработки инвентаря и посуды	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Выполнение домашних заданий по разделу 3 Подготовка сообщений по санитарным требованиям к кулинарной обработкеразличных продуктов. Подготовка докладов, сообщений по теме: «Пищевые добавки»		
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего	**34**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение:

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет,

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий: по строению микроскопа и технике микрокопирования, строению плесневых грибов, дрожжей.
- микроскопы бинокулярные;
- определители микроорганизмов;
- инструкции для проведения лабораторных работ (на каждый стол);
- сушильный шкаф;
- весы аптечные;
- лупы;
- лабораторная посуда (стаканы 200мл и 250 мл, чашки Петри, пипетки, предметное и покровные стекла, препаровальные иглы, пробирки, лупы, фарфоровые чашки, чашки Петри, пинцеты; спиртовка, колбы 150 – 200мл и др.)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ Р 51047-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителя».
2. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
3. Мармузова Л.В.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: Академия, 2012 г.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2014 г.
5. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания. – М.: Академия, 2015 г.
6. Руководство к лабораторным занятиям по микробиологии./ Под ред. Л.Б.Борисова. – М., 2014 г.
7. Скурихин И.М., Шатерников В.А. Как правильно питаться. – М.: Агропромиздат, 2016 г.
8. Черникова Л.П. Охрана труда и здоровья с основами санитарии и гигиены. – М.: ИКЦ Март, 2014 г.

Дополнительная литература:

1. Баранова С.В. Вредные привычки: Избавление от зависимости. – Ростов н/Д.: Феникс, 2007 г.
2. Богатырёва Е.А., Точкова Л.П., Соколова С.В., Елепин А.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. – М.: АКАДЕМКНИГА, 2006 г.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт НПФ «Экогигиена» г. Санкт-Петербург [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.eco-spb.ru, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.eco-spb.ru, с регистрацией.
3. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://fp.crc.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
5. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.medlit.ru/medrus/ gigien.htm, свободный. – Заглавие с экрана.
6. Сайт Всемирной организации здравоохранения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.who.int/water_sanitation_health/publications/ ru/index.html, свободный. – Заглавие с экрана.
7. Сайт РИА «Стандарты и качество»: стандартизация, метрология, менеджмент качества [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://ria-stk.ru, с регистрацией.
8. Информационно-справочные материалы «Товароведение. Разложи всё по полочкам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.znaytovar.ru, с регистрацией.
9. Информационно-справочные материалы «Химический портал» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.chemport.ru, свободный. – Заглавие с экрана.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:	
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;	Оценка результатов выполнения практических работ ПЗ
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	оценка результатов выполнения практической работы ПЗ
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	оценка результатов выполнения практических работ ПЗ
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	оценка результатов выполнения практической работы
Знать:	
основные группы микроорганизмов;	оценка результатов выполнения самостоятельной и практических работ, домашней работы по теме: «Понятие о микроорганизмах»;
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	оценка результатов выполнения самостоятельных работ;
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	оценка результатов выполнения самостоятельной работ
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	оценка результатов выполнения практических: и самостоятельных работ;
правила личной гигиены работников пищевых производств;	анкетирование о соблюдении правил личной гигиены; тема-3.1 тестирование;
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	оценка результатов выполнения ПЗ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области

«Иркутский техникум транспорта и строительства»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

ПО ПРОФЕССИИ

16675 ПОВАР

Профессия: 16675 Повар-3 разряда

Форма обучения - очная

Срок обучения -1г.10мес.

Иркутск, 2023 г.

Разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», рабочего учебного плана по профессии 16675 «Повар», является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ОВЗ.

Организация-разработчик: ГБПОУ ИО «Иркутский техникум транспорта и строительства»

Разработчик (и):

Леготина Татьяна Георгиевна, мастер производственного обучения преподаватель первой квалификационной категории.
Габитова Татьяна Юрьевна, мастер производственного обучения, преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрено на заседании ДЦК

Протокол №10 от 01.06.2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной дисциплины..... 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины 5
3. Условия реализации программы учебной дисциплины ……. 9
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины 11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии ОВЗ **16675 Повар.**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов;
-лабораторных и практических занятий 4 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)	46
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46
в том числе:	
Лабораторные и практические занятия	4
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Реализуемые модули РПВ/формируемые ОК\ПК
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1.Пищевые вещества и их значение.			ОК1, ОК5, М4
Тема 1.1. Белки. Жиры. Углеводы.	**Содержание**	**4**	
	1. **Пищевые вещества и их значение.** Белки.	2	
	2. **Жиры. Углеводы.** Насыщенные жирные кислоты. Ненасыщенные жирные кислоты. Моносахариды.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Заполнить таблицу классификации жиров, углеводов, белков.		
Тема 2. Витамины. Минеральные вещества.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК1, ОК5, М4
	1. **Витамины.** Профилактика витаминной недостаточности. Физиологическая роль витаминов.	2	
	2. **Минеральные вещества**. Макроэлементы. Микроэлементы. Ультрамикроэлементы.	2	
	3. **Вода.** Функция воды.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Заполнить таблицы по теме: «Витамины», подготовить доклады по теме раздела.: «История и эволюция в питании человека» ; «Потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи.»		
Раздел 2. Физиология пищеварения, питание различных групп населения.			ОК1, ОК5, М4
Тема 2.1. Физиология пищеварения. Обмен веществ.	**Содержание**	**8**	
	1. **Пищеварение и усвояемость пищи.**	2	

		Процесс пищеварения.		
	2.	**Обмен веществ и энергии.** Общие понятия об обмене веществ.	2	
	3.	**Суточный расход энергии человека.** Таблица основного обмена взрослого населения в зависимости от массы тела, возраста и пола.	2	
	4.	**Лечебное питание.** Задачи и принципы построения лечебного питания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить рацион питания для различных групп населения.			
Тема 2.2. **Питание различных групп населения.**	**Содержание**		**2**	
	1.	**Питание различных групп взрослого населения.** Рациональное сбалансированное питание. Нормы и принципы.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов, докладов, сообщений по темам: «Виды диет», «Лечебно – профилактическое питание», «Вегетарианство». «Характеристика особенности питания разных групп населения с учетом физиологии пищеварения»			
Раздел 3. Основы товароведения продовольственных товаров.			**26**	
Тема 3.1. Основы товароведения продовольственных товаров.	**Содержание**		**20**	
	1.	**Предмет и задачи товароведения.** Пищевая ценность продуктов питания. Классификация продовольственных товаров. Ассортимент, вид, сорт.	2	ОК1, ОК5, М3, М4
	2.	**Плодоовощные товары.** Химический состав и пищевая ценность овощей и плодов.	2	
	3.	**Общие требования к качеству сырья и продуктов из овощей, плодов, грибов;** условия хранения, упаковки транспортирования и их реализации.	2	
	4.	**Рыба и рыбные товары.** Живая, охлажденная, мороженая рыба, соленая, вяленая, копченая, рыбные консервы, икра, нерыбное водное сырье.	2	

	5.	**Общие требования к качеству сырья и продуктов из рыбы.** Условия хранения, упаковки, транспортирования и их реализация.	2	
	6.	**Мясо и мясные продукты.** Мясо убойных животных, домашней птицы и мясных продуктов.	2	
	7.	**Яйца и продукты их переработки, молочные товары.** Молоко, сливки, молочные консервы, сухие молочные продукты, мороженое, сыры.	2	
	8.	**Зерномучные товары.** Крупы, мука, дрожжи, хлеб т хлебобулочные изделия, макаронные изделия.	2	
	9.	**Крахмал, крахмалопродукты, сахар, мед, и кондитерские изделия.** Виды и ассортимент. Заменители сахара. Искусственный мед.	2	
	10.	**Тара и тарные операции.** Перевозка полуфабрикатов и готовых изделий. Требования к изготовлению тары. Сопроводительные документы.	2	
	11.	**Практическое задание №1 «Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов. Рассчитать энергетическую ценность блюд. Отбор проб для лабораторного исследования»**	**2**	
	12.	**Практическое задание №2** **«Расшифровка информации на этикетках различных продовольственных продуктов. Расшифровка оттисков и внешний осмотр банки. Проверка герметичности банки»**	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Создание электронных презентаций по основным видам товаров. Заполнение таблицы по классификации товаров. Оформление отчетов лабораторных работ. Решение задач на определение пищевой ценности продуктов питания.			
	Дифференцированный зачет		2	
	Всего		**46**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории товароведения продовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета:
- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий «Товароведение продовольственных товаров»;
- комплект учебно-наглядных пособий по теме «Витамины»;
- инструкции для выполнения практических работ;
- муляжи грибов;
- муляжи овощей (2 группы);
- муляжи плодов (5 групп);
- муляжи молочных товаров;
- муляжи мясной продукции;
- муляжи хлебо – булочной продукции;
- таблица калорийности различных продуктов
- таблица классификации овощей;
- таблица классификации рыбы и рыбных продуктов;
- таблица классификации мяса и мясных продуктов;
- таблица классификации молока и молочных продуктов;
- таблица классификации пищевых жиров;
- таблица классификации зерна и продуктов его переработки;
- таблица «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;
- таблица химический состав и энергетическая ценность съедобной части продуктов;
- таблица «Микробиологические нормативы продукции, вырабатываемых предприятиями общественного питания»;
- натуральные образцы круп;
- натуральные образцы чая;
- наглядное пособие «Способы сушки»

Технические средства обучения:
- персональный компьютер с выходом в Интернет
- весы электронные;
;
- весы настольные циферблатные;
- калькуляторы;
- электронные презентации по всем темам дисциплины

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:
- инструкции для проведения лабораторных работ;
- водяная баня;
- пробирки;
- пипетки;
- лупы;
- термометр;
- весы технические с разновесами;
- стаканы 200 мл;
- фарфоровые чашки;
- миски;
- ступки;
- чашки Петри;
- мерный цилиндр 100 – 200 мл;

- пестик;
- колбы 150 – 200мл;
- ножницы;
- скальпель;
- пинцеты;
- спиртовка;
- электрическая плита;
- вата;
- бумага.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: Академия, 2012 г.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2014 г.
4. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов.– М.: Академия, 2016 г.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Академия, 2014 г.
6. Мартинчик А.М., Королёв А.А., Трофименко А.С. Физиология питания, санитария и гигиена. – М.: Академия, 2016 г.
7. Рубина Е.А Санитария и гигиена питания. – М.: Академия, 2012 г.

Дополнительные источники:

1. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.560-96 от 24.10.96.
2. Смолянский Б.Л., Абрамова Ж.И. Справочник по лечебному питанию для диет-сестер и поваров. – Л.: Легпромбыт, 2016 г.
3. Мартинчик А.Н., Королев, А.А. Трофименко Л.С. Физиология питания санитария и гигиена: учеб. Пособие. – М.: Академия, 2014 г.

Интернет-ресурсы

1. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://fp.crc.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.medlit.ru/medrus/ gigien.htm, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Сайт Всемирной организации здравоохранения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.who.int/water_sanitation_health/publications/ ru/index.html, свободный. – Заглавие с экрана.
5. Сайт РИА «Стандарты и качество»: стандартизация, метрология, менеджмент качества [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://ria-stk.ru, с регистрацией.
6. Информационно-справочные материалы «Товароведение. Разложи всё по полочкам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.znaytovar.ru, с регистрацией.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:	
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	Оценка результатов выполнения самостоятельной №-5 и практической работы №-1; тема -3.1
рассчитывать энергетическую ценность блюд;	оценка выполнения практической работы№-1; темы 2.1; 2.2
составлять рационы питания;	оценка выполнения практической№-1 и самостоятельной работы №-3 тема 2.2;
Знать:	
роль пищи для организма человека;	анкетирование о предпочтении в пище; тестирование *т*.1.1 самостоятельная №-1.2
основные процессы обмена веществ в организме;	оценка результатов выполнения самостоятельных работ №-2, докладов «История и эволюция в питании человека;
суточный расход энергии;	оценка результатов выполнения практической №1и самостоятельной работы №-3; тема 2.1
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	оценка результатов выполнения самостоятельных работ №-3; тема 2.1
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	оценка результатов выполнения самостоятельных работ№-3,4, тестирование по темам №-1.1;2;
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	оценка результатов выполнения контрольной работы№-1;
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	оценка результатов выполнения самостоятельных работ№-3 Тема 2.1;
понятие рациона питания;	оценка результатов выполнения практической №-1 и самостоятельной работы №-3; тема 2.2
суточную норму потребности человека в питательных веществах;	оценка результатов выполнения практической№-1 работы; тема 2.2
нормы и принципы рационального сбалансированного питания;	оценка результатов выполнения самостоятельной работы№-3; тема 2.2
методику составления рационов питания;	оценка результатов выполнения практической работы №-3, составление пищевого рациона;

ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	оценка результатов выполнения самостоятельных работ № -5, тема 3.1;электронных презентаций по основным видам продовольственных товаров.
общие требования к качеству сырья и продуктов;	оценка результатов выполнения практических №-2,3 и контрольной работы №-2; тема 3.1
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	оценка результатов выполнения самостоятельных работ №-5 практической №-2,3 и контрольной работы №-2, тема 3.1.

Государственное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области

«Иркутский техникум транспорта и строительства»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОПД.03 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА

ПО ПРОФЕССИИ

16675 ПОВАР

Профессия: 16675 Повар-3 уровень квалификации

Форма обучения - очная

Срок обучения -1г.10мес.

Иркутск, 2023 г.

Разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Основы калькуляции и учёта», рабочего учебного плана по профессии 16675 « Повар» является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ОВЗ.

Организация-разработчик: ГБПОУ ИО «Иркутский техникум транспорта и строительства»

Разработчик (и):

Леготина Татьяна Георгиевна, мастер производственного обучения, преподаватель первой квалификационной категории.
Габитова Татьяна Юрьевна, мастер производственного обучения, преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрено на заседании ДЦК

Прокол №_10 от 01.06. 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной дисциплины..... 3
2. Структура и содержание учебной дисциплины 4
3. Условия реализации программы учебной дисциплины ……. 7
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины 8

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
Основы калькуляции и учёта

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа по учебной дисциплине «Основы калькуляции и учета» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по профессии
16675 «Повар» из числа выпускников (коррекционных) образовательных школ (ОВЗ).
Задачей курса «Основы калькуляции и учёта» является научить студентов грамотно вести учет на предприятиях общественного питания, принимать сырьё, рассчитывать количество сырья по нормативам, документально оформлять забор и отпуск продуктов и сырья на производство, составлять калькуляцию, рассчитывать стоимость блюд и изделий, проводить инвентаризацию продуктов и тары.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

-особенности ценообразования на предприятиях общественного питания
- правила пользования «Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий»
- виды отчетности на предприятиях общественного питания
- последовательность изучения учебного материала обусловлена особенностями производственной и торговой деятельности предприятий, последовательностью технологического процесса производства и реализации готовой продукции.
Методика изучения дисциплины построена на основе сочетания теоретического и практического обучения.
В процессе преподавания данного предмета используются такие
виды уроков, как лекции, практические занятия, уроки контроля изученного материала. На занятиях используются словесные, иллюстративные и практические методы. Лабораторно-практические занятия проходят в виде заполнения документации, используемой на предприятиях общественного питания, а также решении практических и производственных задач.
При изучении данного предмета у студентов формируются профессиональные знания и умения, развиваются память, логическое мышление, образное представление, умения анализировать, сравнивать, формируются профессионально значимые качества личности.
Содержание учебного предмета предусматривает связь с другими предметами:
«Основы микробиологии, санитарии и гигиены», «Техническое оснащение», «Физиология питания с основами товароведения пищевых продуктов», «Кулинария».
С целью осуществления текущего контроля знаний и проверки уровня усвоения
материала в учебной программе предусматривается проведение контрольных работ, с целью осуществления итогового контроля знаний предусматривается проведение итогового зачета.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-Составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов,
используя Сборник рецептур;
-Оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт;
-Выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на
готовые изделия, передаваемые в реализацию;
-Оформлять документы по результатам инвентаризации;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 17 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -17 часов;
лабораторно- практических занятий – 2 часа.
Итоговая аттестация- дифференцированный зачёт.

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы техникума. Каждое из них представлено в соответствующем модуле.

- Модуль 1. Гражданско-патриотическое

- Модуль 2. Профессионально-ориентирующее (развитие карьеры)

- Модуль 3. Экологическое

- Модуль 4. Спортивное и здоровье сберегающее

- Модуль 5. Студенческое самоуправление

- Модуль 6. Культурно-творческое

- Модуль 7. Бизнес-ориентирующее (молодежное предпринимательство)

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
Основы калькуляции и учёта

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	17
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	17
в том числе:	
практические занятия	2
Промежуточная аттестация в 1 семестре в форме *дифференцированного зачета* -	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Реализуемые модули РПВ/ формируемые ОК/ПК
1	**2**		**3**	**4**
Методы и задачи бухгалтерского учета в общественном питании				ОК1, М1, М7
Тема 1. Организация бухгалтерского учета на ПОП	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1.	**Организация бухгалтерского учета на ПОП** Калькуляция: учет, его виды, задачи, требования.	**2**	
Тема 2. Автоматизация расчетов.	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1.	**Автоматизация расчетов** Виды процентных вычислений, решение задач**.**	2	
Тема 3. Учет основных средств	**Содержание учебного материала**		**2**	
	1.	**Учет основных средств.** Классификация основных средств, их оценка, учет и его задачи, документальное оформление.	2	
Тема 4. Учет труда и его оплата	**Содержание учебного материала**		**2**	ОК1, М1, М7
	1.	**Учет труда и его оплата.** Виды оплаты, учет рабочего времени, удержания из заработной платы,.	2	
Тема 5. Ценообразование в общественном питании	**Содержание учебного материала**		**6**	
	1.	**Ценообразование в общественном питании.** Виды цен**.** Сборник рецептур, его построение	**2**	
	2	**Калькуляционная карта, технологическая карта.** Их заполнение, порядок пользования, калькуляция блюд**.**	2	
	3	**Практическое задание№1.** «Составление калькуляционных карт».	2	
Тема 6. Учет сырья и	**Содержание учебного материала**		**2**	

готовой продукции на производстве	1.	**Учет сырья и готовой продукции на производстве.** Материальная ответственность, её документальное оформление. Движение продуктов на предприятии общественного питания. Инвентаризация товарно-материальных ценностей. Отчетность	**2**		ОК1, ОК5, М1
	Дифференцированный зачет		**1**		
	Всего		**17**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- комплект столов и стульев в соответствии с числом обучающихся;
- комплект рабочего места преподавателя;
- комплект учебно-методической литературы;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Технические средства:

- дидактический материал;
- наглядные пособия;

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

И.И. Потапова «Калькуляция и учет». Академия;2004,159с

А.И. Здобнов «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» АСК; 2002 г. 615 с

Дополнительные источники

:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. –256 с. –(Законодательство России с комментариями к изменениями).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. –М.: Омега-Л, 2016. –688с. –(кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. –М.: ЭЛИТ, 2016. –880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия –Введ. 2016 –01 –01.-М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 -2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования –Введ. 2016 –01 –01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Интернет – ресурсы:

1. http://economy.gov.ru
2. http://www.consultant.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНЙ ДИСЦПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенных знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**	
знать: - *материальную ответственность за сохранение ценностей на предприятии;* - *построение сборника рецептур, как наглядное пособие;* - *методы калькуляции на все виды блюд и кулинарных изделий;* - *назначение документации на предприятии* **уметь:** -*соблюдать правила техники безопасности и охраны труда;* - *определять формы учета товаров и тары, сырья, готовой продукции на предприятиях общественного питания;* - *выполнять расчеты цен на готовую продукцию, по оплате труда, оценки основных средств и по инвентаризации;* - *оформлять документацию на предприятии общественного питания согласно установленным требованиям.*	*устная проверка* *устная проверка* *письменная проверка* *тестовый контроль* Решение калькуляционных задач	

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области

«Иркутский техникум транспорта и строительства»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.04 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

ПО ПРОФЕССИИ

16675 ПОВАР

Профессия: 16675 Повар-3 уровень квалификации

Форма обучения- очная

Срок обучения -1г.10мес.

Иркутск, 2023 г.

Разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места», рабочего учебного плана по профессии 16675 «Повар» является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ОВЗ, рабочей программы воспитания.

Организация-разработчик: ГБПОУ ИО «Иркутский техникум транспорта и строительства»

Разработчик (и):

Леготина Татьяна Георгиевна, мастер производственного обучения преподаватель первой квалификационной категории.
Габитова Татьяна Юрьевна, мастер производственного обучения, преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрено на заседании ДЦК

Прокол №10 от 01.06.2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной дисциплины..... 3
2. Структура и содержание учебной дисциплины 4
3. Условия реализации программы учебной дисциплины ……. 7
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины 8

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины
Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа по учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по профессии
16675 «Повар» из числа выпускников (коррекционных) образовательных школ (ОВЗ).
Задачей курса «Технического оснащения и организации рабочего места» является научить студентов грамотно вести организацию рабочего места на предприятиях общественного питания, принимать решения, подбирать нужное оборудование в цехах, обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 17 часов, в том числе:
-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 17 часов;
-лабораторных и практических занятий 2 часа.
Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы техникума. Каждое из них представлено в соответствующем модуле.

- Модуль 1. Гражданско-патриотическое

- Модуль 2. Профессионально-ориентирующее (развитие карьеры)

- Модуль 3. Экологическое

- Модуль 4. Спортивное и здоровье сберегающее

- Модуль 5. Студенческое самоуправление

- Модуль 6. Культурно-творческое

- Модуль 7. Бизнес-ориентирующее (молодежное предпринимательство)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	17
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	17
в том числе:	
практические и лабораторные занятия	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Реализуемые модули РПВ/ формируемые ОК/ПК
1	**2**		**3**	**4**
Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания.			**12**	
Тема 1.1. Классификация предприятий общественного питания.	**Содержание**		**4**	
	1.	**Производственно-торговая деятельность предприятий общественного питания**. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.	2	М 2 ОК 3 ОК 4
	2.	**Классификация предприятий общественного питания.** Основные типы предприятий общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Заполнить таблицу: «Типы и виды предприятий общественного питания»			
Тема 1.3. Оперативное планирование производства и технологическая документация.	**Содержание учебного материала**		**4**	
	1.	**Обслуживание потребителей на ПОП.** Прием заказа. Основные способы подачи блюд. Расчет потребителей.	2	М 2 ОК 1 ОК 5
	2.	**Виды меню.** Правила составления меню. Назначения и принципы составления меню.	2	
	Практическое занятие Разработать меню для школьной столовой, ресторана. кафе.		**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить и проанализировать электронную презентацию по теме: «Сервировка, согласно предложенного меню».			
Тема 1.4. Организация производства.	**Содержание**		**2**	М 3 ОК 1 ОК 4 ОК 6
	1.	**Организация работы цехов на предприятиях общественного питания**. Правила расстановки цехов на предприятии: горячий цех, мясной, холодный, овощной цеха.	2	
Раздел 2. Оборудование предприятий общественного питания.				
Тема 2.1.	**Содержание**			

Механическое и холодильное оборудование.	1.	**Механическое оборудование. Основные виды холодильного оборудования.** Машины для обработки овощей, картофеля, мяса, рыбы. Низкотемпературные прилавки.	2	М 3 ОК 7
	Самостоятельная работа обучающихся Заполнить таблицу: «Возможные неисправности оборудования и способы их устранения»			
Тема 2.2. Тепловое оборудование.	**Содержание**		**2**	М 2 ОК 1 ОК 7 ОК 8
	1.	**Общие сведения о тепловом оборудовании.** Характеристика пищеварочных котлов**.** Характеристика основных видов варочно-жарочного оборудования.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить электронную презентацию по теме: «Современное тепловое оборудование». Провести анализ и разбор представленных работ.			
	Дифференцированный зачёт		**1**	
Всего			**17**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.Материально-техническое обеспечение:

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий: по оборудованию предприятий общественного питания и организации производства на предприятиях общественного питания.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с выходом в Интернет,

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2018 г.
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Дону: Феникс, 2019г.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Академия, 2019 г.
4. Усов И.Н., Соколова С.В., Жигалина Т.Н. – М.: Академкнига, 2018 г.

Дополнительные источники:

1. Беликов А.Н., Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту. – М.: Академия, 2016 г.
2. Дуденко Р.И. Учебное пособие по оборудованию и охране труда в общественном питании. – М.: Экономика, 2017 г.
3. Перетятко Т.И. Организация учета и калькуляция на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: Феникс, 2016 г.
4. Потапов И.И. Калькуляция и учет. – М.: Академия, 2016 г.
5. Потапов И.И. Калькуляция и учет, рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2017г.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт ООО БИО Ритейл Групп [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.bio-rg.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Торговое оборудование в России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.tovr.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.meals.ru, с регистрацией.
4. Информационно-справочные материалы «Товароведение. Разложи всё по полочкам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.znaytovar.ru, с регистрацией.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**

Уметь:	
организовать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;	оценка результатов выполнения по теме: «Организация производства» опрос.
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь	оценка результатов выполнения в подборе оборудования и инвентаря в мастерских учебного заведения.
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства.	оценка результатов выполнения опрос (устный, фронтальный). Экспертная оценка выполненного задания.
производить мелкий ремонт основного технологического кулинарного производства;	оценка результатов выполнения замена мелких частей в мясорубке.
производить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания»;	оценка результатов выполнения по органолептическим показателям.
Знать:	
характеристики основных типов предприятий общественного питания;	оценка результатов выполнения практическая работа: «Составление меню»
принципы организации кулинарного производства;	оценка результатов выполнения
учёт сырья и готовых изделий на производстве;	Оценка результатов выполнения
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; механического, теплового и холодильного оборудования;	оценка результатов выполнения
правила их безопасного использования;	оценка результатов выполнения
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.	оценка результатов выполнения
Дифференцированный зачет	

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области

«Иркутский техникум транспорта и строительства»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД 05 Экономические и правовые основы производственной деятельности

по профессии

16675 ПОВАР

Профессия: 16675 Повар -3 разряд

Форма обучения - очная

Срок обучения -1г.10мес.

Иркутск, 2023 г.

Разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности», рабочего учебного плана по профессии 16675 «Повар» является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ОВЗ.

Организация-разработчик: ГБПОУ ИО «Иркутский техникум транспорта и строительства»

Разработчик (и):

Леготина Татьяна Георгиевна, преподаватель первой квалификационной категории.

Рассмотрено на заседании ДЦК
Прокол №10 от 01.06. 2023 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной дисциплины..... 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины 6
3. Условия реализации программы учебной дисциплины ……. 9
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины 10

1. **Паспорт рабочей программы учебной дисциплины**
Экономические и правовые основы производственной деятельности.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа по учебной дисциплине «Экономические и правовые основы производственной деятельности». предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по профессии; 16675 «Повар» из числа выпускников (коррекционных) образовательных школ (ОВЗ).
Задачей курса «Экономических и правовых основ производственной деятельности» является формирование ключевых (базовых) экономических компетентностей, позволяющих обучающимся использовать усвоенные знания, умения, навыки и способы деятельности в реальной жизни для решения конкретных экономических задач на производстве, в предпринимательстве и повседневной жизни. Содержание экономической подготовки ориентировано на формирование у обучающихся представлений о современном производстве, структуре его организации, способах управления, возможностях реализации продукции, которые бы обеспечили им соответствующий уровень профессиональной компетентности, профессиональной мобильности и дохода.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

- Что лежит в основе экономики и является предметом экономической науки;
- Семейный бюджет и как его составляют;
- Факторы, влияющие на спрос потребителей;
- Расчет себестоимости блюд;
- Формы оплаты труда.
- Организационно-правовые формы организаций;
- Виды налоговых систем;
- Глобализация мировой экономики на экономике России.
- Законодательные акты и другие нормативные документы,

регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Владеть рядом базовых понятий по организации производства, его внутренней структуры;
- Свободно ориентироваться в многообразии связей предприятия, выделяя наиболее существенные, влияющие на эффективное функционирование производственных подразделений.
- Рассчитывать заработную плату рабочего 3-го разряда. Порядок социального страхования населения, обязательного медицинского страхования, пенсионного обеспечения. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся.
- Применять правовые знания при освоении профессиональных модуле
  и в профессиональной деятельности;
  - Рассчитывать себестоимость блюд.

Соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

Программа рассчитана на усвоение обучающимися основного содержания предмета на уроке. Для более прочного усвоения экономических знаний программой предусмотрены практические занятия и проведение деловых игр. При проведении занятий используются формы и методы: беседа, семинар, дискуссии, решение практических задач, контрольные вопросы. В результате чего деятельность обучающегося оценивается по двум уровням. 1 уровень – узнавание изученных ранее объектов, свойств, процессов в данной профессиональной деятельности и выполнение действий с опорой (с подсказкой). 2 уровень – самостоятельное выполнение по памяти типового действия.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающихся - 16 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся -16 часов;

Практических занятий – 2 часа.

Итоговая аттестация - дифференцированный зачёт.

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы техникума. Каждое из них представлено в соответствующем модуле.

- Модуль 1. Гражданско-патриотическое

- Модуль 2. Профессионально-ориентирующее (развитие карьеры)

- Модуль 3. Экологическое

- Модуль 4. Спортивное и здоровье сберегающее

- Модуль 5. Студенческое самоуправление

- Модуль 6. Культурно-творческое

- Модуль 7. Бизнес-ориентирующее (молодежное предпринимательство)

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Экономические и правовые основы производственной деятельности

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	16
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	16
в том числе:	
практические занятия	2
Промежуточная аттестация в 3 семестре в форме дифференцированного зачета - 2	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Экономические и правовые основы производственной деятельности.

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы.**		**Объем часов**	**Реализуемые модули РПВ/формируемые ОК/ПК**
1	2		3	4
Методы и задачи Экономики отрасли и предприятия				
Раздел 1. Экономические основы функционирования отрасли и предприятия.	**Содержание учебного материала**		2	
	1.	**Место предмета в системе экономических знаний в условиях рыночных отношений**, его содержание, связь с другими предметами.	**2**	М 1
Раздел 2. Правовое регулирование трудовых отношений	**Содержание учебного материала**		2	
	1.	**Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовое законодательство.** Заключение коллективных и трудовых договоров, соглашений, организационно-правовые формы организаций. Права и обязанности работников. **Практическая работа № 1.** Заключение трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы.	**2**	М 2
Раздел 3. Предприятие в условиях рыночной экономики	**Содержание учебного материала**		2	
	1.	**Предприятие (фирма) как субъект рыночной экономики.** Социально-экономические и организационно-правовые формы предприятий, их особенности. Классификация и структура предприятий. Отраслевые и производственные особенности структуры предприятия. Принципы деятельности предприятий. Малые предприятия – важное условие развития национальной экономики.	**2**	М 1

		Индивидуальное предпринимательство.		
Раздел 4. Фонды предприятия, трудовые ресурсы, социальное обеспечение	**Содержание учебного материала**		4	М 2
	1.	**Основные фонды предприятия: характеристика, структура, оценка, показатели использования.** Амортизационный фонд. Производственная мощность предприятия и ее использование. Нормирование сырья и материалов, производственных запасов. Использование вторичных материальных ресурсов. Трудовые ресурсы предприятия, их состав и структура. Мотивация труда. Техническое нормирование. Производительность труда, показатели и резервы роста. Формы и системы заработной платы. Тарифная система.	**2**	
	2.	**Практическая работа №2. Рассчитать заработную плату рабочего 3-го разряда.** Порядок социального страхования населения, обязательного медицинского страхования, пенсионного обеспечения. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся.	**2**	
Раздел 5. Оплата и дисциплина труда	**Содержание учебного материала**		2	
	1.	**Оплата труда: основные понятия, формы**. Гарантийные и стимулирующие выплаты. Оплата труда различных категорий работников. **Дисциплина труда**: понятие, правовая база, методы обеспечения. Правила внутреннего трудового распорядка. Виды поощрений за труд и взысканий за нарушения. **Материальная ответственность сторон трудового договора.** Материальная ответственность за ущерб: понятие, условия наступления, виды.	**2**	М 2
Раздел 6. Формирование финансовых результатов предприятия.	**Содержание учебного материала**		2	
	1.	**Задачи, состав, структура и функции финансовых подразделений предприятий.** Денежные расчеты предприятий. Кредитование предприятий. Доход предприятия, его сущность и значение. Прибыль: её сущность и виды. Формирование, распределение и использование прибыли предприятия.	**2**	М 2
	Дифференцированный зачет.		**2**	
	Всего		16	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета, рабочих мест.

Оборудование:
- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий: по экономике для профессий и специальностей социально-экономического профиля.

Технические средства обучения:
- персональный компьютер с выходом в Интернет, мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учеб. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. А.И. Гомола; В.Е. Кириллов; П.А. Жанин.М. Изд. центр. «Академия»
2017 г.351 с.

Учеб. для нач. проф. образования/ Г.А.Савицкая. - Минск ООО «Новое знание» 2014 г. – 170с.

Дополнительная литература:

Хабибулин А.Г., Мурсалимов К.Р. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / А.Г. Хабибулин.- М.: ФОРУМ-ИНФРА-М, 2013

Основы экономики: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Светлана Владимировна Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.-128 с.

Налоги и налогообложение: Учеб. пособие для сред. проф. учеб. заведений/ О.В. Скворцов, Н.О. Скворцова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 240с.

Интернет-ресурсы:

http://www.gks.ru – официальный сайт Госкомстата Российской Федерации

http://www.cbr.ru – официальный сайт Центрального Банка Российской Федерации

http://www.minfin.ru – министерство финансов, данные об исполнении бюджета

http://www.nalog.ru – министерство по налогам и сборам

http://www.nalogi.com.ru – все о налогах. Документы и комментарии, консультации, услуги по минимизации налогов. Сводные таблицы для контролирования налогов, перечень типичных ошибок, справочник переменных налоговых величин.

http://www.minfin.ru – министерство финансов России

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:	
Владеть рядом базовых понятий по организации производства, его внутренней структуры;	Оценка результатов выполнения контрольные вопросы.
Соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;	Оценка результатов письменная работа.
Рассчитывать заработную плату рабочего 3-го разряда. Порядок социального страхования населения, обязательного медицинского страхования, пенсионного обеспечения. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся.	Оценка результатов, выполнение практического занятия.
Рассчитывать себестоимость блюд.	Оценка результатов выполнение практического занятия.
Знать:	
Что лежит в основе экономики и является предметом экономической науки;	Устная проверка
Семейный бюджет и как его составляют;	Устная проверка
Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;	Письменная проверка
Факторы, влияющие на спрос потребителей;	Тестовый контроль
Расчет себестоимости продукции;	Устная проверка
Организационно-правовые формы организаций;	Письменная проверка
Формы оплаты труда.	Устная проверка
Виды налоговых систем;	Письменная проверка

Как отражается глобализация мировой экономики на экономике России.	Устная проверка
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области

«Иркутский техникум транспорта и строительства»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПО ПРОФЕССИИ

16675 ПОВАР

Профессия: 16675 Повар-3 разряда

Форма обучения - очная

Срок обучения -1г.10мес.

Иркутск, 2023 г.

Рабочая программа производственной практики, далее программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар, разработана, на основании профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9.03.2022 г. № 113н, плана учебного процесса, рабочей программы воспитания.

Организация-разработчик: ГБПОУ ИО «Иркутский техникум транспорта и строительства»

Разработчик (и):

Леготина Татьяна Георгиевна, мастер производственного обучения, преподаватель первой квалификационной категории.
Габитова Татьяна Юрьевна, мастер производственного обучения, преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрено на заседании ДЦК
Протокол №10 от 01.06. 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики..... 3
2. Структура и содержание программы производственной практики...4
3. Условия реализации 7
4. Контроль и оценка результатов освоения практического опыта..... 8

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. 1. Цели производственной практики
Целями производственной практики по профессии ПОВАР являются:
- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- приобретение обучающимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки сырья;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.
1.2. Задачи производственной практики
Задачами производственной практики по профессии ПОВАР являются:
- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на ПОП;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;
- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.
1.3. Место производственной практики в структуре ОПОП
Производственная практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико- ориентированное обучение в рамках профессионального модуля.
В содержание обучения по профессиональному модулю входят следующие учебные дисциплины общепрофессионального цикла:
«Физиология питания с основами товароведения»
в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;
обучающийся должен знать:
- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.
«Основы микробиологии, санитарии, гигиены»
в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
-готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
обучающийся должен знать:
-основные группы микроорганизмов;
-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
-санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств;
-классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
-правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
«Техническое оснащение и организация рабочих мест»
в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производств
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

обучающийся должен знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования;

- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

«Основы калькуляции и учета»
в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,

-составлять товарный отчет за день;

-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;

-составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;

-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;

-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;

-принимать оплату наличными деньгами;

-принимать и оформлять безналичные платежи;

-составлять отчеты по платежам.

обучающийся должен знать:

- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

- виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

-виды учета, требования, предъявляемые к учету;

-ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;

- виды оплаты по платежам;

- виды и правила осуществления кассовых операций;

- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;

-правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

- «Экономические и правовые основы производственной деятельности»
в результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства сельскохозяйственной продукции;
-применять экономические и правовые знания в конкретных, производственных ситуациях;
-защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;
знать:
-понятия спроса и предложения на рынке товаров и услуг;
-особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития отрасли;
-организационно-правовые формы предприятия;
-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
-механизмы ценообразования;

1.4. Формы проведения производственной практики по профессии Повар
Рассредоточенная по цехам предприятий общественного питания

1.5. Место и время проведения производственной практики по профессии Повар
Предприятия общественного питания (кафе, рестораны, столовые, закусочные, фабрики-изготовители)

1.6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики по профессии Повар
В результате прохождения данной производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки и профессиональные компетенции:

В результате освоения программы профессиональной подготовки обучающийся
должен обладать следующими трудовыми функциями:
- Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;
- Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию

Общие компетенции

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Показатели оценки результатов

- демонстрация интереса к будущей профессии.

- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов.

-демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.

- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения производственной практики.

- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.

- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.

- проявлять интерес к инновациям в области профессиональной деятельности.

- проявление интереса к профессии, использование дополнительной информации.

Профессиональные компетенции:

в соответствии с профессиональным стандартом Повар

Код А – обобщенные трудовые функции - приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара;

- трудовые функции – выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

Код В- обобщенные трудовые функции- приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента;

- трудовые функции – подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.

ПК 1. Организовывать первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов, подготовку пряных и зеленых овощей.

ПК 2. Организовывать обработку рыбы с костным скелетом, приготавливать основные полуфабрикаты из рыбы.

ПК3. Организовывать механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов, приготавливать основные полуфабрикаты из них.

ПК4. Организовывать и проводить приготовление бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса.

ПК5. Организовывать подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформления основных гарниров и блюд из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.

ПК6. Организовывать и оформлять основные блюда из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, яиц, творога.

ПК7. Организовывать и производить приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями массового спроса.

ПК8. Организовывать и проводить приготовление основных сладких блюд и напитков.

ПК9. Организовывать и проводить приготовление основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.

иметь практический опыт:

1. Организовывать первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей.

2. Производить первичную обработку грибов.

3. Производить первичную обработку плодов.

4. Производить подготовку пряных и зеленых овощей.

5. Организовывать первичную обработку рыбы с костным скелетом.

6. Производить первичную обработку рыбы чешуйчатых пород.

7. Производить основные полуфабрикаты из рыбы.

8. Производить механическую кулинарную обработку мяса.

9. Производить механическую кулинарную обработку субпродуктов, домашней птицы.

10. Производить основные полуфабрикаты из них.

11. Правильность организации технологического процесса приготовления бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса.

12. Правильность сервировки и оформления супов и соусов.

13. Правильность организации технологического процесса приготовления блюд из зерновых продуктов.

14. Производить подготовку жиров, сахара, муки, яиц, молока.

15. Производить подготовку к приготовлению основных гарниров.

16. Правильность в выборе сырья и оформления блюд из овощей, грибов.

17. Правильность организации и оформления блюд из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.

18. Правильность разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, домашней птицы, для простых блюд.

19. Правильность определения соответствия полуфабрикатов к требованиям качества.

20. Правильность разработки ассортимента сложных холодных блюд.

21. Правильность организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок.

22. Правильность организации и приготовлении салатов.

23. Правильность сервировки и оформления канапе, легких холодных блюд и закусок.

24. Правильность расчета сырья для приготовления холодного и горячего десерта. Правильность приготовления десертов и напитков.

25. Правильность разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий.
Правильность оформления и отделки хлебобулочных, мучных изделий.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура и содержание производственной практики по профессии Повар

Общая трудоемкость производственной практики по профессии Повар составляет - 390 часов.
Структура и содержание учебной практики

Наименование разделов (этапов) практики	Виды работ на практике	Объем часов	Реализуемые модули РПВ/ формируемые ОК/ПК
1	2	3	4
ПК1	1.Первичная обработка и нарезка овощей. 2.Приготовление, оформление и подача блюд из клубнеплодов. 3.Приготовление, оформление и подача блюд из корнеплодов. 4.Приготовление, оформление и подача блюд из капустных овощей 5.Приготовление сложных блюд из овощей.	60	ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М1,М3.
ПК2	1.Приготовление, оформление, подача блюд и гарниров из круп, риса, бобовых по технологическим картам предприятия. Проведение бракеража. Оценка качества готовых блюд. 2.Приготовление, оформление, подача блюд и гарниров из макаронных изделий. Проведение бракеража готовых блюд. Оценка качества блюд и гарниров. Приготовление, оформление, подача блюд из яиц. 3.Проведение бракеража готовых блюд. Оценка качества готовых блюд. 4.Приготовление, оформление, подача блюд из творога. Проведение бракеража. Оценка качества готовых блюд.	60	ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М1,М3

ПК3	5.Приготовление фаршей и начинок.	60	ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М1,М3
ПК4	1.Подготовка сырья к производству. 2.Приготовление простых горячих соусов. Приготовление холодных соусов и смесей. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции. 3.Приготовление и отпуск заправочных супов. Приготовление пюреобразных супов. 4.Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. 5.Приготовление разных супов.	60	ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М1,М3
ПК5	1.Механическая кулинарная обработка, приготовление, оформление и подача блюд из чешуйчатой рыбы. 2.Механическая кулинарная обработка, приготовление, оформление и подача блюд из бесчешуйчатой рыбы. 3.Технология приготовления рыбной котлетной массы и п/ф из нее. 4.Механическая кулинарная обработка пищевых рыбных отходов, приготовление, оформление и подача блюд из них. 5. Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря.	60	ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М1,М3
ПК6	1.Механическая кулинарная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, сортовое деление и кулинарное использование частей мяса. 2.Механическая кулинарная обработка птицы. 3.Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых п/ф из говядины, баранины, свинины. 4.Технология приготовления рубленной и котлетной массы и п/ф из нее. 5.Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов (отварных, жаренных, тушеных, запеченных).	60	ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М1,М3
	1.Приготовление бутербродов и гамбургеров.		

ПК7	2.Приготовление салатов овощных, рыбных, мясных. 3.Приготовление салатов из вареных овощей и винегретов. 4.Приготовление закусок из овощей и грибов. 5.Приготовление закусок из рыбы и мяса, заливного. 1.Производить первичную обработку свежих плодов и фруктов. 2.Приготовление натуральных свежих фруктов и ягод. 3.Приготовление блюд из свежих фруктов и ягод. 4.Приготовление компотов. 5. Приготовление киселей. Оформление, требования к качеству.	30	ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М1,М3
Всего		390	

2.2. Методическое обеспечение производственной практики

Трудовые действия:

- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентом организации питания;
- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, водоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

Необходимые умения:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, водоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
-применять регламенты, стандарты и нормативно- техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.

Необходимые знания:

-нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;
-рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

-требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
-назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, водоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Технологии, используемые на производственной практике

- практико- ориентированное обучение

3.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на производственной практике
По окончании производственной практики обучающемуся необходимо иметь следующие документы (каждый в единственном экземпляре):
- договор (выданный перед отъездом на место прохождения практики);
- календарный план (выданный совместно с договором перед отъездом на место прохождения практики);
- дневник прохождения практики (пример оформления представлен в приложениях);
- характеристика работы обучающегося по месту прохождения практики.
Данные документы прикладываются к отчету по производственной практике.
В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

3.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики
- профессиональный стандарт Повар, от 08. сентября 2015 г. за №610н;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 292 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения"

- локальные акты (Правила внутреннего трудового распорядка, различные положения (о персональных данных, об оплате труда, об аттестации), инструкции по охране труда и т. п.)

3.4. Материально-техническое обеспечение производственной практики производственными рабочими столами;

электрическими плитами для тепловой обработки продуктов; холодильниками; пароконвектомате;

миксером для взбивания; электрофритюрницей; тестораскаточной машиной; весами электронными; микроволновой печкой; слайстером; мойками с холодной и горячей водой. ножи поварской тройки; щипцы разделочные доски; ножи универсальные; лопатки; веселки; венчики; ложки; шумовка; ножи для удаления глазков, экономной

очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек; топорик-молоток; ножи-рубаки; мусат для точки и правки ножей; рыбный котел; металлические ящики или лотки; сито барабанное; сито конусообразное; жарочный шкаф; холодильный шкаф; шкаф для расстойки; микроволновая печь; электроплита; блендер; робокоп; весы.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА

4.1. Формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики)
Государственная итоговая аттестация (ГИА)

4.2. Методическое сопровождение предусмотренных форм и методов контроля и оценки деятельности обучающихся

_____
(Прописываются методические аспекты используемых форм и методов контроля)

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Профессиональные компетенции	1. Соблюдение санитарных правил при выполнении первичной обработке. 2. Использование оборудования, производственного инвентаря. 3.Проверка органолептическим способом годности продуктов питания. 4. Выбор производственного инвентаря и оборудование для обработки продуктов. 4.Приготовление и оформление основных и простых блюд. 5.Качество приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров.	Текущий контроль: наблюдение, выполнение работ на занятиях по профессиональной подготовке, экспертная оценка.
Общие компетенции	1.Демонстрация понимания значимости профессии в процессе выполнения производственных работ, выполнения заданий на занятиях по профессиональной подготовке: 2.Высокие показатели производственной деятельности при выполнении работ на занятиях по профессиональной подготовке.	Высокие показатели производственной деятельности при выполнении работ на занятиях по профессиональной подготовке.

	3.Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологии приготовления блюд. 4.Оценка их эффективности и качества во время прохождения производственной практики, заданий для самостоятельной работы. 5. Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности, ответственность за результаты своей работы, 6.Анализ профессиональных ситуаций; -решение стандартных и нестандартных задач; -оценка эффективности и качества выполнения действий и полученных результатов при решении профессиональных задач: 7. Демонстрация действий по выявлению дефектов кулинарной продукции и обоснованное объяснение причин их возникновения и способов устранения; -сравнение и обоснованный выбор условий технологических процессов для различных кулинарных целей; -демонстрация действий по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды и способам их безопасной эксплуатации; -адекватная коррекция собственной профессиональной деятельности в процессе выполнения работ;	

	-адекватная самооценка выполненных работ в процессе бракеража кулинарной продукции.	

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области

«Иркутский техникум транспорта и строительства»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПО ПРОФЕССИИ

16675 ПОВАР

Профессия: 16675 Повар-3 уровень квалификации

Форма обучения - очная

Срок обучения -1г.10мес.

Иркутск, 2023 г.

Рабочая программа учебной практики, далее программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар, разработана, на основании профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9.03.2022 г. № 113н, плана учебного процесса, рабочей программы воспитания.

Организация-разработчик: ГБПОУ ИО «Иркутский техникум транспорта и строительства»

Разработчик (и):

Леготина Татьяна Георгиевна, мастер производственного обучения, преподаватель первой квалификационной категории.
Габитова Татьяна Юрьевна, мастер производственного обучения, преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрено на заседании ДЦК

Прокол №10 от 1.06. 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики..... 3
2. Структура и содержание программы производственной практики...4
3. Условия реализации 7
4. Контроль и оценка результатов освоения практического опыта..... 8

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих кадров, разработанной в соответствии с требованиями профессионального стандарта и квалификационных характеристик по профессии16675 «Повар»

Сроком обучения 1год 10 месяцев.

в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовление супов и соусов;
- приготовление блюд из рыбы;
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков;
- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
- и соответствующих им профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ;
2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов;
3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, молока для приготовления блюд и гарниров;
4. Готовить, оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы;
5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий;
6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога;
7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем;
8. Готовить бульоны и отвары;
9. Готовить простые супы;

10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты;
11. Готовить простые холодные и горячие соусы;
12. Производить обработку рыбы с костным скелетом;
13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;
14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом;
15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
16. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов;
18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы;
19. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями;
20. Готовить и оформлять салаты;
21. Готовить и оформлять простые холодные закуски;
22. Готовить и оформлять простые холодные блюда;
23. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда;
24. Готовить простые горячие напитки;
25. Готовить и оформлять простые холодные напитки;

1.2 Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является:

Подготовка обучающихся к самостоятельной высокопроизводительной работе по осваиваемой профессии 16675 «Повар», а также совершенствование знаний и практических умений, полученных обучающимися в процессе производственного обучения, освоения производственных навыков и умений.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов.
- подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд;

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- формирование общих и профессиональных компетенций;
- комплексное освоение обучающимся видов профессиональной деятельности:
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм по профессии «Повар».

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики. всего –1170 часов.

1 семестр - 306 ч;
2 семестр- 414 ч.;
3 семестр- 306 ч.;

4 семестр- 144 ч.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД)
приготовление блюд из овощей;
приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
приготовление блюд из рыбы;
приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
приготовление холодных блюд и закусок;
приготовление сладких блюд и напитков;
в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп. Простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары Готовить простые супы
ПК 3.2.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты Готовить простые холодные и горячие соусы
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.

3.2. Содержание обучения профессионального модуля учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем		Содержание работ	Объем часов	Реализуемые модули РПВ/ формируемые ОК/ПК
ПМ.01. Кулинария				
1 СЕМЕСТР			**306 часов**	
		Содержание	**150**	
Раздел 1. **Обработка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов по заданию повара**		**Первичная обработка и нарезка овощей. Организация рабочего места.**	**30**	ПК1, ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М1, М2, М3
	1.	Первичная обработка и нарезка клубнеплодов	6	
	2.	Первичная обработка и нарезка корнеплодов	6	
	3.	Первичная обработка и нарезка капустных овощей	6	
	4.	Первичная обработка и нарезка луковых овощей	6	
	5.	Первичная обработка и нарезка томатных, плодово-тыквенных овощей.	6	

	1.2.	**Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Организация рабочего места при приготовлении и оформление блюд гарниров из овощей и грибов**	**30**	
	1.	Приготовление и отпуск «Картофельного пюре», по заданию повара	6	
	2.	Приготовление и отпуск «Овощи припущенные» по заданию повара	6	
	3.	Приготовление и отпуск «Картофель в молоке» по заданию повара	6	
	4.	Приготовление и отпуск «Картофель отварной» по заданию повара	6	
	5.	Приготовление и отпуск «Капуста отварная» по заданию повара	6	
	1.3	**Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Оформление блюд гарниров из овощей и грибов**	**30**	
	1.	Приготовление и отпуск «Котлеты морковные» по заданию повара	6	
	2.	Приготовление и отпуск «Картофель жареный брусочками, соломкой во фритюре» по заданию повара	6	
	3.	Приготовление и отпуск «Крокеты картофельные» по заданию повара	6	
	4.	Приготовление и отпуск «Котлеты капустные» по заданию повара	6	
	5.	Приготовление и отпуск «Картофель жареный из отварного по заданию повара	6	
	1.4	**Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Оформление блюд гарниров из овощей и грибов**	**30**	

		Приготовление и отпуск «Капуста тушеная» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Рагу из овощей» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Картофель тушеный» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Свекла тушеная в сметане» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Картофель тушеный с грибами» по заданию повара	6	
	1. 5.	**Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей. Оформление блюд гарниров из овощей и грибов**	**30**	
	1	Приготовление и отпуск «Морковная запеканка с творогом» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Запеканка картофельная с овощами» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Солянка овощная» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Голубцы овощные» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Перец, фаршированный овощами» по заданию повара	6	
		Содержание	**156 часов**	

Раздел 2 **Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров и круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста по заданию повара**	**2.**	**Подготовка жиров, муки, сахара, яиц для приготовления блюд Организация рабочего места при приготовлении и оформление блюд гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста по заданию повара.**	**30**	ПК2, ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М1, М2, М3
	1	Приготовление пельменей, вареников, чебуреков. по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Пельмени из говядины и свинины» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Пельмени отварные» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Чебуреки» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Вареники с творожным, овощным фаршем» по заданию повара	6	
	2.3.	**Приготовление пирожков, расстегаев, кулебяк.**	30	
	1	Приготовление и отпуск Пирожки печеные из дрожжевого теста» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Пирожки жареные из дрожжевого теста» по заданию повара Приготовление и отпуск «Пирожки печеные из пресного теста» по	6	

		заданию повара		
	4	Приготовление и отпуск «Расстегаи с мясом или рыбой» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Кулебяки» по заданию повара	6	
	2.4.	**Приготовление пончиков и ватрушек**	**30**	
	1	Приготовление и отпуск «Пончики» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Ватрушки из пресного слоеного» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Ватрушки из пресного теста» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Ватрушки венгерские» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Сосиска запеченная в тесте» по заданию повара	6	
	2.5.	**Приготовление пирогов открытых и закрытых**	**30**	
	1	Приготовление и отпуск «Ассорти» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Пирог с мясом» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск « Пирог с рыбой» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Пирог с яблоками» по заданию повара	6	

	5	Приготовление и отпуск «Пирог повидлом» по заданию повара	6	
	2.6.	**Приготовление блинов и блинчиков с разными начинками**	**30**	
		Приготовление и отпуск «Блины с маслом» по заданию повара	6	
		Приготовление и отпуск «Блинчики с яблочным фаршем» по заданию повара	**6**	
		Приготовление и отпуск «Блинчики с мясным фаршем» по заданию повара	**6**	
		Приготовление и отпуск «Блинчики с творожным фаршем» по заданию повара	**6**	
		Приготовление и отпуск «Блинчики с повидлом, вареньем» по заданию повара	**6**	
Дифференцированный зачет			**6**	
2 СЕМЕСТР			**414 часов**	

		Содержание	**198 часов**	
Раздел 3 **Приготовление супов и соусов по заданию повара**	3.1	**Организация рабочего места при приготовлении и оформлении супов и соусов. Организация рабочего места при приготовлении и оформлении супов и соусов по заданию повара.**	18	ПК3, ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М1, М2, М3
	1	Подготовка сырья к производству заправочных супов, солянок, супов с макаронными изделиями, крупами по заданию повара	6	
	2	Подготовка сырья к производству супов – пюре, холодных супов, заправок по заданию повара	6	
	3	Подготовка сырья к производству соусов с мукой по заданию повара	6	
	3.2	**Приготовление заправочных супов, солянок**	**36**	
	1	Приготовление и отпуск «Щи » по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Борщи» по заданию повара	6	

	3	Приготовление и отпуск «Рассольники» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Суп с овощами» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Солянки» по заданию повара	6	
	6	Приготовление и отпуск «Суп картофельный» по заданию повара	6	
	3. 3.	**Приготовление супов с макаронными изделиями, с крупами**	**36**	
	1	Приготовление и отпуск «Суп с домашней лапшой» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Суп с крупой» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Суп харчо» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Суп молочный с мак. изделиями» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Суп полевой» по заданию повара	6	
	6	Приготовление и отпуск «Суп с макаронными изделиями и картофелем» по заданию повара	6	
	3. 4.	**Приготовление супов - пюре**	**36**	
	1	Приготовление и отпуск «Суп пюре из моркови» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Суп-пюре из зеленого горошка» по заданию	6	

		повара		
	3	Приготовление и отпуск «Суп-пюре из разных овощей» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Суп-пюре из крупы перловой или рисовой» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Суп- пюре из птицы» по заданию повара	6	
	6	Приготовление и отпуск «Суп- пюре из печени» по заданию повара	6	
	3. 5.	**Приготовление соусов с мукой**	**36**	
	1	Приготовление и отпуск «Соус красный(основной) по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Соус красный с луком и огурцами» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Соус белый (основной) по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Соус польский» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Соус, сметанный с томатом и луком» по заданию повара	6	
	6	Приготовление и отпуск «Соус молочный» (для запекания овощей, мяса, рыбы) по заданию повара	6	
	3. 6.	**Приготовление холодных соусов, заправок**	**36**	
	1	Приготовление и отпуск «Соус польский» по заданию повара	**6**	

	2	Приготовление и отпуск « Масло зеленое» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Маринад овощной с томатом» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Заправка для салатов» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Майонез» по заданию повара	6	
	6	Приготовление и отпуск «Соус голландский» по заданию повара	6	
Всего			**198 часов**	
Раздел 4 **Приготовление простых блюд из рыбы по заданию повара**	**4.1.**	**Подготовка сырья к производству. Организация рабочего места при приготовлении и оформлении блюд из рыбы по заданию повара.**	**36**	ПК4, ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М1, М2, М3
	1	Подготовка сырья к производству рыбы отварной, припущенной по заданию повара	6	
	2	Подготовка сырья к производству рыбы запеченной по заданию повара	**6**	
	3	Подготовка сырья к производству рыбы жареной по заданию повара	6	
	4	Подготовка сырья к производству рыбной котлетной массы по заданию повара	6	
	5	Подготовка сырья к производству рыбной кнельной массы по заданию повара	6	

	6	Подготовка морепродуктов к производству по заданию повара	6	
	4. 2.	**Приготовление, оформление, отпуск блюд из отварной, припущенной рыбы**	**36**	
	1	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба (филе) отварная» по заданию повара	6	
	2	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба (не пластованная кусками) отварная» по заданию повара	6	
	3	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба (филе) припущенная по заданию повара	6	
	4	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба (не пластованная, кусками) припущенная по заданию повара	6	
	5	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом» по заданию повара	6	
	6	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба фаршированная» по заданию повара	6	
	4.3.	**Приготовление, оформление, отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.**	**36**	

	1	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба жареная» по заданию повара	6	
	2	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба жареная с луком по-ленинградски» по заданию повара	6	
	3	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба жареная во фритюре» по заданию повара	6	
	4	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба в тесте жареная» по заданию повара	6	
	5	Приготовление, оформление и отпуск «Рыба, запеченная с картофелем по- русски» по заданию повара	6	
	6	Приготовление ,оформление и отпуск «Солянка из рыбы на сковороде» по заданию повара	6	
	4.4.	**Приготовление, оформление, отпуск блюд из рыбной котлетной массы**	**36**	
	1	Приготовление, оформление и отпуск «Котлеты рыбные» по заданию повара	6	
	2	Приготовление, оформление и отпуск «Зразы рыбные рубленные» по заданию повара	6	
	3	Приготовление, оформление и отпуск «Тельное из рыбы» по заданию повара	6	

	4	Приготовление, оформление и отпуск «Тефтели рыбные» по заданию повара	6	
	5	Приготовление, оформление и отпуск «Биточки рыбные» по заданию повара	6	
	6	Приготовление, оформление и отпуск «Котлеты из окуня в рыбном соусе» по заданию повара	6	
	4. 5.	**Приготовление, оформление, отпуск блюд из рыбной кнельной массы**	**36**	
	1	Приготовление рыбной кнельной массы по заданию повара	6	
	2	Приготовление, оформление и отпуск «Кнели из рыбы с маслом» по заданию повара	6	
	3	Приготовление, оформление и отпуск «Кнели рыбные под соусом» по заданию повара	6	
	4	Приготовление, оформление и отпуск «Кнели рыбные отварные» по заданию повара	6	
	5	Приготовление, оформление и отпуск «Кнели паровые» по заданию повара	6	
	6	Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6	
	4. 6.	**Приготовление, оформление, отпуск блюд из морепродуктов. по**	**30**	

		заданию повара		
	1	Подготовка морепродуктов к приготовлению блюд по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Креветки в кляре» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Кальмары, запеченные под луковым соусом» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Омлет с морской капустой» по заданию повара	6	
	5	Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6	
Дифференцированный зачет			**6**	
Всего			**216 часов**	
Всего за 2 семестр			**414 часов**	
Раздел 5 **Приготовление простых блюд из мяса сельскохозяйственной птицы по заданию повара**	**5.1.**	**Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса по заданию повара. Организация рабочего места при приготовлении и оформлении блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы по заданию повара.**	**30**	ПК5, ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М1, М2, М3
	1	Приготовление и отпуск «Бифштекс с яйцом» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Бефстроганов» по заданию повара	6	

	3	Приготовление и отпуск «Поджарка» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Шницель» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Эскалоп» по заданию повара	6	
	5.2 .	**Приготовление простых блюд из отварного мяса птицы по заданию повара**	**30**	
	1	Приготовление и отпуск «Курица отварная» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Куриные крылышки отварные» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Птица отварная под соусом паровым» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Цыпленок отварной» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Чахохбили» по заданию повара	6	
	5.3 .	**Приготовление простых блюд из рубленой массы по заданию повара по заданию повара**	**30**	
	1	Приготовление и отпуск «Бифштекс рубленый с яйцом и луком» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Зразы рубленные» по заданию повара	6	

	3	Приготовление и отпуск «Рулет с макаронами или яйцом» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Тефтели» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Люля - кебаб» по заданию повара	6	
	5. 4.	**Приготовление жареных блюд из мяса птицы по заданию повара**	**30**	
	1	Приготовление и отпуск «Котлеты по-киевски» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Птица по - столичному» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Цыплята табака» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Котлеты, рубленные из птицы с гарниром» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Птица жареная» по заданию повара	6	
	5. 5 .	**Приготовление блюд из субпродуктов по заданию повара**	**30**	
	1	Приготовление и отпуск «Печень по - строгановски» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Печень, тушеная в соусе» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Гуляш из субпродуктов» по заданию повара	6	

	4	Приготовление и отпуск « Рагу из субпродуктов» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Почки по - русски» по заданию повара	6	
Всего			**150**	
Раздел 6 **Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок по заданию повара**	**6.1.**	**Варианты выполнения художественных композиций из овощей,** **используемых для приготовления (оформления) блюд Организация рабочего места при приготовлении и оформлении простых холодных блюд и закусок по заданию повара.**	**6**	ПК6, ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М1, М2, М3
	6.2.	**Приготовление и оформление бутербродов по заданию повара**	**30**	
	1	Приготовление и оформление открытых бутербродов по заданию повара	6	
	2	Приготовление и оформление закрытых бутербродов по заданию повара	6	
	3	Приготовление и оформление комбинированных бутербродов по заданию повара	6	
	4	Приготовление и оформление закусочных(канапе) бутербродов по заданию повара	6	
	5	Приготовление и оформление горячих(тартинки) бутербродов по заданию повара	6	

	6.3.	**Приготовление салатов из вареных овощей и винегретов по заданию повара**	**30**	
	1	Приготовление и отпуск «Винегрет овощной» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Картофельный салат» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Мясной салат» по заданию повар	6	
	4	Приготовление и отпуск «Салат столичный» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Рыбный салат» по заданию повара	6	
	6.4.	**приготовление холодных блюд из рыбы по заданию повара**	**30**	
	1	Приготовление и отпуск «Сельдь натуральная с картофелем и маслом» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Рыба фаршированная» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Рыба под маринадом» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Сельдь с гарниром» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Рыба фаршированная» по заданию повара	6	
	6.5.	**Приготовление сложных холодных блюд из мяса по заданию повара**	**30**	

	1	Приготовление и отпуск «Ветчина с гарниром» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Студень говяжий» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск « Паштет из печени» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Фрикадельки заливные» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Мясной сыр» по заданию повара	6	
	1	Приготовление и отпуск тарталеток с салатом по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск валованов с начинкой по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск рыбной закуски по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск мясной закуски по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Салата коктейль»	6	
Всего			**156 часов**	
Всего за 3 семестр			**306 часов**	
Раздел 7 **Приготовление сладких блюд и напитков по заданию повара**	**7.1.**	**Приготовление компотов и напитков по заданию повара Организация рабочего места при приготовлении и оформлении сладких блюд и напитков по заданию повара.**	**30**	ПК7, ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК7, М1, М2, М3
	1	Приготовление и отпуск « Компоты из консервированных яблок, слив, вишни, клубники»	6	

	2	Приготовление и отпуск « Компот из свежих плодов» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск « Кисель из свежих плодов» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск « Желе из свежих плодов» по заданию повар	6	
	5	Приготовление и отпуск « Мусс лимонный» по заданию повар	6	
	7.2.	**Приготовление и отпуск горячих напитков**	**30**	
	1	Приготовление и отпуск «Чай с лимоном» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Сбитень» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Кофе на молоке» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск «Какао с молоком» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Шоколад со взбитыми сливками» по заданию повара	6	
	7.3.	**Приготовление прохладительных напитков по заданию повара**	**30**	
	1	Приготовление напитков из свежих ягод	6	
	2	Приготовление и отпуск « Молочный прохладительный напиток с плодовым соком» по заданию повара	6	

	3	Приготовление и отпуск «Напиток из плодов шиповника» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск « Молочный коктейль» по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск «Компот из апельсина»	6	
	7.4.	**Приготовление и отпуск коктейлей по заданию повара**	**24**	
	1	Приготовление и отпуск «Коктейль молочный с сиропом» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск «Коктейль молочный с мороженым» по заданию повара	6	
	3	Приготовление и отпуск «Напиток клюквенный» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск « Напиток Петровский» по заданию повара	6	
	7.5.	**Приготовление и отпуск сладких блюд по заданию повара**	**30**	
	1	Приготовление и отпуск « Суфле ванильное» по заданию повара	6	
	2	Приготовление и отпуск « Пудинг сухарный» по заданию повара	6	

	3	Приготовление и отпуск « Гренки с плодами и ягодами» по заданию повара	6	
	4	Приготовление и отпуск « Яблоки печеные » по заданию повара	6	
	5	Приготовление и отпуск « Яблоки в тесте жаренные» по заданию повара.	6	
Всего за 4 Семестр			**144 часов**	
ВСЕГО			**1170 часа**	

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА

4.1. Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)
Государственная итоговая аттестация (ГИА)

4.2. Методическое сопровождение предусмотренных форм и методов контроля и оценки деятельности обучающихся

(Прописываются методические аспекты используемых форм и методов контроля)

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Профессиональные компетенции	1. Соблюдение санитарных правил при выполнении первичной обработке. 2. Использование оборудования, производственного инвентаря. 3.Проверка органолептическим способом годности продуктов питания. 4. Выбор производственного инвентаря и оборудование для обработки продуктов. 4.Приготовление и оформление основных и простых блюд. 5.Качество приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров.	Текущий контроль: наблюдение, выполнение работ на занятиях по профессиональной подготовке, экспертная оценка.
Общие компетенции	1.Демонстрация понимания значимости профессии в процессе выполнения производственных	Высокие показатели производственной деятельности при

	работ, выполнения заданий на занятиях по профессиональной подготовке: 2.Высокие показатели производственной деятельности при выполнении работ на занятиях по профессиональной подготовке. 3.Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологии приготовления блюд. 4.Оценка их эффективности и качества во время прохождения производственной практики, заданий для самостоятельной работы. 5. Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности, ответственность за результаты своей работы, 6.Анализ профессиональных ситуаций; -решение стандартных и нестандартных задач; -оценка эффективности и качества выполнения действий и	выполнении работ на занятиях по профессиональной подготовке.

	полученных результатов при решении профессиональных задач: 7. Демонстрация действий по выявлению дефектов кулинарной продукции и обоснованное объяснение причин их возникновения и способов устранения; -сравнение и обоснованный выбор условий технологических процессов для различных кулинарных целей; -демонстрация действий по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды и способам их безопасной эксплуатации; -адекватная коррекция собственной профессиональной деятельности в процессе выполнения работ; -адекватная самооценка выполненных работ в процессе бракеража кулинарной продукции.	

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области

«Иркутский техникум транспорта и строительства»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

Профессия: Повар

Форма обучения - очная

Срок обучения -1г.10мес.

Рассмотрено на заседании ДЦК

Прокол №1 от «06» 09.2019г.

Разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Этика и психология общения, является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ОВЗ.

Организация-разработчик: ГБПОУ ИО «Иркутский техникум транспорта и строительства»

Разработчик (и):

Шатерник О.В., педагог психолог ГБПОУ ИО ИТТриС

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной дисциплины..... 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины 5
3. Условия реализации программы учебной дисциплины ……. 9
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины 11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ОВЗ

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общеобразовательный цикл

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

- Целью учебной дисциплины является целенаправленное формирование представлений о психологических и нравственных особенностях профессиональной деятельности

1.4. количество часов на освоение программы дисциплины:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел1 Психология общения	УРОК№	**.**	**18**	2
	1-2	Введение. Основные принципы и понятия дисциплины. Общая психология и ее отрасли. Психология профессиональной деятельности, психология труда. Мир моих увлечений. Моя будущая профессия	2	
	3-4	Психология общения. Общение и межличностные отношения. Профессиональное общение. Особенности профессионального общения.	2	
	5-6	Классификация общения. Барьеры общения и мотивы поведения. Формы барьеров общения	2	
	7-8	Успех делового общения. Факторы, нейтрализующие барьеры в профессиональном общении. Коммуникативные барьеры: логический, семантический, фонетический, стилистический.	2	
	9-10	Успех делового общения. Пути преодоления барьеров в общении. Общение с администрацией, коллегами, партнерами по работе.	2	
	11-12	Основные формы проявления психики: психические процессы (функции), психическиесостояния, психические свойства. Темперамент, харрактер, способности и направленность личности.	2	
	13-14	Индивидуальные особенности личности в деловом общении. Узнай свой темперамент. Талант и способности	2	
	15-16	Конфликт. Типы конфликтов. Причины возникновения конфликтов. Этапы развития конфликта. Факторы и механизмы разрешения конфликтов.	2	
Раздел 2 Этика. Эстетика.			**16**	1
	19-20	Этическая культура. Основные понятия – этика, этикет. Золотые правила поведения. Речевая культура.	2	
	21-22	Этика поведения в общественных местах. Правила поведения в общежитии, в театре, в библиотеке, музее. Правила поведения, соблюдение прав и обязанностей обучающихся, соблюдение Устава техникума.	2	
	23-24	Этика семейных отношений. Основы семейного законодательства в Российской Федерации. Права и обязанности родителей и детей. Охрана материнства и детства в России.	2	
	25-26	Этика поведения в гостях. Правила приема гостей. Правила поведения за столом. Подарки, как и что дарить.	2	
	27-28	Этика здоровья. Вредные привычки. Правила здоровой здоровой жизни. Правильное питание.	2	
	29-30	Организационная культура. Рабочее время и время отдыха. Режим рабочего времени, его виды. Понятие и виды отдыха. Режим дня. Внешний облик. Интерьер рабочего помещения.	2	
	31-32	Профессиональная этика. Этика делового общения «сверху-вниз», «снизу-вверх», «по горизонтали». Деловые бумаги. Секреты общения в поисках работы.	2	
	33-34	Дифференцированный зачет.	2	
		Итого	**34**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории товароведения продовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета:
- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебные наглядные пособия

Технические средства обучения:
- персональный компьютер с выходом в сеть Интернет
- презентации по темам программы

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. О.О.Гонина Психология, учебное пособие. М Кнорус-2019г

Дополнительные источники:

1. Шеламова Г.М., Деловая культура взаимодействия,-М. издательский центр Академия, 2012г
2. Шеламова Г.М., Деловая культура и психология общения,-М. издательский центр Академия, 2009г
3. Шеламова Г.М., Этикет делового общения,-М. издательский центр Академия, 2010г
4. Нефедова Н.В. Русский язык и культура речи, учебник Ростов-на-Дону, Феникс,2007г
5. Красникова Е.А. Этика и психология профессиональной деятельности, учебник,- М: Форум Инфра-М,2003
6. Психология профессиональной деятельности, 2-изд. Н.Самоукина.- СПб, Питер,2003
7. Пиз А. Язык телодвижений. Пер. с англ.- Н.Новгород,1994.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
- уметь вести переговоры для достижения приемлемых решений по профессиональным вопросам; - уметь трудиться в разнородной культурной среде; - уметь излагать , обсуждать и действенно отстаивать мнение в формальной и неформальной обстановке в письменной и устной форме; - уметь слушать и воспринимать письменную информацию, включая восприятие культурных и языковых различий; - уметь находить, получать. Письменно оформлять и использовать информацию из устных и печатных источников; -быть способным взаимодействовать с другими лицами, общаться с ними;	
Знания:	
Этики деловых отношений ;	Устные и письменные ответы
Основы деловой культуры в устной и письменной форме	Выполнение письменных работ по образцам
Нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке	Наблюдение и оценка действий
Основные правила этикета	Решение ситуационных задач
Основы психологии производственных отношений	Решение ситуационных задач

Перечень вопросов к дифференцированному зачету

1. Понятие делового общения.
2. Формы и виды делового общения.
3. Особенности делового общения.
4. Общие принципы построения делового общения.
5. Деловая беседа, как основная форма делового общения.
6. Законы существования коллектива
7. Понятие о корпоративной культуре организации.
8. Техника постановки вопросов. Искусство слушать.
9. Деловое общение по телефону.
10. Деловой этикет.
11. Причины деловых конфликтов.
12. Последствия делового конфликта. Улаживание конфликта.

13. Конфликтный человек в работающей команде.
14. Правила поведения и общения в конфликтной ситуации.
15. Культура спора.
16. Правила поведения в рабочем коллективе.
17. Права и обязанности родителей и детей.
18. Правила поведения в общественных местах.
19. Поиск работы.
20. Профессиональная этика работника.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области

«Иркутский техникум транспорта и строительства»

.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОД.01 ОСНОВЫ ТРУДОВОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА

Рассмотрено на заседании ДЦК

Протокол № 1 от «06» 09. 2018 г.

Разработана на основе примерной программы учебной**,** рабочего учебного плана по профессии**.** Является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ОВЗ

Организация-разработчик: ГБПОУ ИО «Иркутский техникум транспорта и строительства»

Разработчик :

Осодоев А.В.., преподавательпервой квалификационной категории ГБПОУ ИО ИТТриС

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **4**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **6**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **9**

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ - ДИСЦИПЛИНЫ **10**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Основы трудового законодательства»

1.1.Область применения программы Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 13450 Маляр, примерной программы учебной дисциплины «**Основы трудового законодательства»** регионального учебного плана по **профессии Маляр**, рабочего учебного плана по профессии **Маляр.** Является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ОВЗ.

1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностью здоровья:
Учебная дисциплина «Основы трудового законодательства»
относится к общеобразовательному циклу

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

Целью учебной дисциплины является целенаправленное формирование представлений о профессиональной деятельности, опираясь на знания трудового права; изучая принципы трудового права; субъекты трудового права; Трудовой кодекс РФ, коллективные договоры и соглашения; трудовой договор, его отличие от гражданско-правовых договоров, стороны и содержание, порядок заключения и прекращения; оформление документов при приеме на работу; виды трудовых договоров; занятость граждан; рабочее время и время отдыха; заработная плата, гарантии и компенсации; трудовой (страховой) стаж, условия назначения трудовых пенсий; трудовая дисциплина; материальная ответственность сторон трудового правоотношения; особенности регулирования трудовых отношений отдельных категорий граждан; охрана труда; трудовые споры и порядок их разрешения; трудовой коллектив и профсоюзы, их роль; коллективные трудовые споры.

В результате изучения дисциплины «Основы трудового законодательства» **обучающийся должен**

иметь ***представление:***
– об особенностях трудовых правоотношений в обществе;

знать:

– содержание российского трудового права; трудовые права и обязанности граждан; права и обязанности работодателей; виды трудовых договоров (контрактов); трудовой стаж; трудовую дисциплину; порядок разрешения трудовых споров;

уметь:

– толковать и применять нормы трудового права; применять нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности; анализировать и решать юридические проблемы в сфере трудовых отношений.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 16 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины виды учебной работы
Основы трудового законодательства
ОД.01

Вид учебной работы	***Объем часов***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	16
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачета*** *в 4 семестре*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Урок №	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
	Содержание учебного материала		**16**	2
	1-2	**Введение. Основные принципы и понятия дисциплины. Труд и трудовое право как отрасль права.** Понятие, система и источники трудового права. Трудовые правоотношения и трудовая праводееспособность. Конституция РФ.	2	
	3-4	**Труд и трудовое право. Правовое регулирование занятости и трудоустройства.** Закон Российской федерации «О занятости населения в Российской Федерации». Понятие и виды занятости. Федеральная служба по труду и занятости. Порядок и условия признания гражданина безработным. Составление резюме. Оформление документов при приеме на работу. Требования к профессиональной деятельности повара.	2	
	5-6	**Понятие и виды трудового договора. Коллективный договор.** Понятие трудового договора, его виды. Заключение трудового договора. **Права и обязанности работника, права и обязанности работодателя.** Испытательный срок, оформление на работу. Переводы, перемещение, прекращение трудового договора. Особенности и требования к трудовому договору повара.	2	
	7-8	**Рабочее время и время отдыха.** Понятие рабочего времени, его виды. Сверхурочное рабочее время. Совместительство. Режим рабочего времени, его виды. Учет рабочего времени. Понятие и виды отдыха. Порядок предоставления отпусков.	2	
	9-10	**Заработная плата.** Понятие заработной платы. Минимальный размер оплаты труда (МРОТ). Системы оплаты труда. Порядок и условия выплаты заработной платы. Удержания из заработной платы работника. Оплата труда при отклонении от нормальных условий труда.	2	

	11-12	**Дисциплина труда.** Понятие дисциплины труда. Методы обеспечения трудовой дисциплины. Понятие дисциплинарной ответственности, ее виды. Виды дисциплинарных взысканий. Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности. Порядок обжалования и снятия дисциплинарного взыскания. Дисциплинарная ответственность повара.	2	
	13-14	**Трудовые споры.** Понятие трудовых споров, их виды. Понятие индивидуального трудового спора. Порядок рассмотрения индивидуального трудового спора в КТС. Порядок рассмотрения индивидуального трудового спора в суде. Понятие коллективного трудового спора. Разрешение коллективного трудового спора. Понятие забастовки. Право на забастовку. Незаконная забастовка. **Социальное страхование граждан.** Социальное обеспечение в Российской Федерации. Понятие социальной помощи. Виды социальной помощи. Понятие пенсии, виды пенсий.	2	
	15-16	**Дифференцированный зачет.**	2	
	Итого за 4 семестр обязательная аудиторная учебная нагрузка		16	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета
Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- учебные наглядные пособия по дисциплине

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые акты

Конституция РФ.

Трудовой кодекс РФ.

Основная литература

Айман Т.О. Трудовое право: Учебное пособие. –М.: Инфра-М, 2013.

Казанцев В.И. и др. Трудовое право. Учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений. / В.И. Казанцев, С.Я. Казанцев, В.Н. Васин. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.

Дополнительная литература

Трудовое право. Учебник. / Под ред. проф. О.В. Смирнова. – М.: Проспект, 2010.

Российское трудовое право. Учебник. / Отв. ред. А.Д. Зайкин. – М.: Норма, 2016.

Интернет ресурсы

http://window.edu.ru/ **Единое окно доступа к образовательным ресурсам.**
http://www.edu.ru/ **Российское образование. Федеральный портал**

http://www.biblioclub.ru/ **Университетская библиотека Online**

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
знать: – понятие источников трудового права, основания для их классификации; ***уметь:*** – давать общую характеристику основных источников трудового права; – определять действие источников трудового права во времени, пространстве и по кругу лиц.	Проверка выполнения домашнего задания, фронтальный и индивидуальный опрос в ходе аудиторных занятий.
знать: – содержание нормативно-правовых актов, регулирующих отношения в области занятости и трудоустройства ; – понятия занятости и безработного; – гарантии граждан в области занятости;	Текущий контроль: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий.
уметь: – определять круг лиц, на которых распространяется Закон РФ «О занятости населения».	Знакомство со службой занятости г.Иркутска
знать: – понятие и порядок заключения трудового договора; – особенности отдельных видов трудовых договоров; – порядок прекращения	

трудового договора; – понятие персональных данных работника; ***уметь:*** – составлять различные виды трудовых договоров. ***знать:*** – понятие заработной платы; – порядок определения размера вознаграждения за труд в зависимости от условий труда работника; – порядок выплаты заработной платы; – виды гарантийных и компенсационных выплат; – основания удержаний из зарплаты; – понятие и правила подсчета трудового стажа; ***уметь:*** – применять действующие квалификационные справочники работ, профессий рабочих и должностей служащих; – вести подсчет трудового стажа. ***знать:*** – понятие и порядок обеспечения трудовой дисциплины; – порядок поощрения работника; – порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности; ***уметь:*** – определять законность привлечения работников к дисциплинарной ответственности.	Работа с образцами трудовых договоров Текущий контроль: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий. Знакомства с образцами расчетных листов Проверка выполнения домашнего задания, фронтальный и индивидуальный опрос в ходе аудиторных занятий. Текущий контроль: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий. Знакомство с административными нарушениями, анализ ситуаций Текущий контроль: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий.

знать: – права и обязанности сторон трудового договора на профессиональную подготовку, переподготовку и повышение квалификации;	Проверка выполнения домашнего задания, фронтальный и индивидуальный опрос в ходе аудиторных занятий.
уметь: – составлять ученический договор.	Составление ученического договора
знать: – порядок расследования несчастных случаев; – особенности труда отдельных категорий работников; ***уметь:*** – провести правовой анализ случаев нарушения охраны труда.	Текущий контроль: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий.
знать: – понятие и виды материальной ответственности; – порядок привлечения работников и работодателей к материальной ответственности;	Меры материальной ответственности- анализ ситуаций
уметь: – определять основания для привлечения к материальной ответственности работодателя; – определять прямой действительный ущерб, причиненный работодателю.	Проверка выполнения домашнего задания, фронтальный и индивидуальный опрос в ходе аудиторных занятий.
знать: – понятие и виды трудовых споров; – порядок рассмотрения индивидуальных и коллективных трудовых споров;	Текущий контроль: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий. Итоговый дифференцированный зачет.
уметь:	

– толковать и применять трудовое законодательство при разрешении трудовых споров.	

Вопросы к дифференцированному зачету:

1 Понятие труда и его роль в жизни общества

2 Общая характеристика принципов трудового права, их содержание.

3 Конституция Российской Федерации. Трудовой кодекс РФ.

4 Работодатель, работник, трудовой коллектив как субъекты трудового права.

5 Основания возникновения, изменения, прекращения трудового правоотношения.

6 Система и формы социального партнерства.

7 Содержание коллективных договоров и соглашений.

8 Понятие безработного и его правовой статус. Порядок признания граждан безработными.

9 Виды трудовых договоров, их классификация.

10 Режим рабочего времени и порядок его установления. Учет рабочего времени.

11 Правовое регулирование заработной платы, ее составные элементы.

12 Понятие и методы обеспечения дисциплины труда.

13 Ученический договор: понятие, стороны, содержание, порядок действия.

14 Основные права и обязанности сторон трудового договора по охране труда.

15 Виды материальной ответственности работника: ограниченная, полная, индивидуальная, коллективная.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ ТРАНСПОРТА И СТРОИТЕЛЬСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физическая культура
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

16675 Повар

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 1года 10

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования, Министерства образования и науки РФ от 29 мая 2007г. № 03-1180 примерной программы учебной дисциплины «Физической культуры» для подготовки кадров рабочих профессий, является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар

Разработчик:

Гусаков Игорь Николаевич, руководитель физвоспитания, преподаватель высшей квалификационной категории

Зыков Сергей Леонидович, преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотрена и одобрена на заседании
ДЦК общеобразовательной подготовки по направлению
техника и технологии автомобильного транспорта
Протокол №1 от 06.09. 2019 г.

1.ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

« Физическая культура» для студентов с ограниченными возможностями здоровья.

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью образовательной программы профессиональной подготовки специалистов рабочих в соответствии с ФГОС по профессии 16675 Повар

1.2.Цели и задачи дисциплины:

- обеспечить формирование адаптационных возможностей организма к занятиям физической культурой, осознание обучающимися значения здорового образа жизни и двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда. Непременное условие результативности занятий – внимательное наблюдение преподавателя за правильностью выполнения обучающимися упражнений.

-формировать осознанную потребность в физической культуре, здоровом образе жизни, содействовать становлению активной жизненной позиции у учащихся;

-обучать юношей и девушек знаниям и навыкам в области физической культуры, необходимым в жизни и трудовой деятельности;

-осуществлять развитие двигательных способностей, физических качеств, необходимых для развития профессии, воинской службы, для повышения устойчивости организма к физическим нагрузкам;

-обучать основам самоконтроля в процессе занятий физическими упражнениями;

-формировать навыки индивидуальных, семейных занятий физической культуры, целенаправленно готовить девушек средствами физической культуры к семейной жизни, будущему материнству.

Рабочая программа предусматривает:

-теоретическую подготовку (сведения по видам спорта, по разделам);

-общую физическую подготовку (двигательные действия, составляющие содержание обучения);

-профессионально-прикладную физическую культуру (ППФП) по профессиям.

-материалы по оценке уровня физической подготовленности разных возрастных групп обучающихся (при поступлении и по итогам промежуточных аттестаций по курсам);

Требования к обучающим:

-на каждом курсе выполнять тесты физической подготовленности, контрольные нормативы;

-уметь самостоятельно составлять и выполнять индивидуальные физкультурно-оздоровительные комплексы для укрепления здоровья, -участвовать в спортивных соревнованиях и физкультурно-оздоровительных мероприятиях;

-соблюдать принципы здорового образа жизни.

В техникумах обучающиеся продолжают изучение и совершенствование гимнастических упражнений, ранее изучавшихся в школе, висов, упоров, опорных прыжков; акробатических упражнений. На занятиях с юношами включаются упражнения силовой направленности (с гирями, штангой, на тренажерах). Продолжается работа по изучению и совершенствованию техники беговых, прыжковых упражнений, метаний, усиливается акцент на развитие общей выносливости, быстроты, скоростно-силовых способностей. На уроках по лыжной подготовке продолжается работа по развитию и совершенствованию техники передвижения на лыжах, спусков и подъемов, торможений.

Для обучающихся осваивающих профессию «Повар» используются целенаправленные физические упражнения для развития и совершенствования физических качеств, двигательных навыков и психофизиологических функции организма.

Упражнения на развитие быстроты, выносливости и подвижности суставов кисти, упражнения с гимнастическими палками, подвижные игры и эстафеты с передачами предметов с различными способами: над головой, сбоку, за спиной, по земле, прыжками, кувырками. Спортивные игры: скрытые и неожиданные передачи мяча; веление его с изменением направления и скорости, остановками. Одновременно с этим продолжается процесс разностороннего развития двигательных, а также воспитание волевых, нравственных качеств и организаторских способностей учащихся.

Легкая атлетика: спринтерский бег, бег с ускорениями, челночный бег, метание теннисного мяча в цель, ловля отскоков от стены, метание , облегченных легкоатлетических предметов.

Программа предмета в целом содействует средствами физической культуры и спорта сохранению и укреплению здоровья обучающихся, формированию у них физических навыков с учетом индивидуальных способностей, состояния здоровья и мотивации, способствовать профилактике профессиональных заболеваний и гарантировать

Аудиторная нагрузка -130 часов, практические занятия 124 часов, теоретические занятия - 6 часов,

В конце каждого семестра проводится дифференцированный зачет

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
Физическая культура

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	130
в том числе:	
практические занятия	126
теоретические занятия	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Физическая культура

Наименование разделов и тем	Максимальная нагрузка	Количество аудиторных часов			
		всего	**теоретич**	**практич**	**СРС**
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
Раздел 1. Теоретическая часть.		**4**	**4**		
Тема 1.1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке обучающихся.		1	1		
Тема 1.2. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья		1	1		
Тема 1.3. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями		1	1		
Тема 1.4. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом.		1	1		
Раздел 2. Практическая часть.		**130**	**4**	**126**	
Тема 2.1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка.					
Тема 2.2. Лыжная подготовка.					
Тема 2.3. Баскетбол.					
Тема 2.4. Волейбол.					
Тема 2.5. Ритмика.					
Тема 2.6. Атлетическая гимнастика.					
Тема 2.7. Гимнастика.					
Тема 2.8. ППФП					
Тема 2.9. Акробатика					
Тема 2.10.Подвижные игры					
Дифференцированный зачет.		4		4	
Итого:		**130**	**4**	**126**	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности			**2**	
Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.	**Содержание учебного материала**			2
	1-2	**Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры.** Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Сущность и ценности физической культуры. Физическая культура в Российской Федерации. Гигиенические основы физических упражнений. Врачебный контроль. Требования к технике безопасности на занятиях физическими упражнениями разной направленности (в условиях спортивного зала и открытых спортивных площадок).	2	
Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности				
Тема 2.1. Легкая атлетика **Тема 2.10**. Подвижные игры **Тема 2.8**. **ППФП**	**Содержание учебного материала**			2
	3-4	**Практическая работа №1 Техника бега на длинные дистанции.** Высокий старт. Положения туловища. Действия бегуна после команды «Марш». Положение бегуна при выполнении команды «на старт!» «марш!» Повторный бег 4*60	2	
	5-6	**Практическая работа № 2 Техника бега на длинные дистанции.** Высокий старт, положение туловища, ног, рук. Выполнение команд «На старт» ,«Внимание». Бег на дистанции, движение ног, постановка ступней, работа рук. Повторный бег 4*60 **Подвижные игры.** Лапта	2	
	7-8	**Практическая работа № 3 Техника бега на короткие дистанции.** Низкий старт. Расположение стартовых колодок, положение туловища. Действие бегу-	2	

		на после команды «Марш». Работа рук, выполнение первых шагов. Поворотный бег 4*60 м.		
	9-10	**Практическая работа №4 ППФП**	2	
	11-12	**Практическая работа №5 Прыжки в длину**. Прыжки с 3-5 шагов разбега в шаге, затем с опусканием маховой ноги, приземление на нее и переход в бег**.** Подвижные игры. Пионербол.	2	
	13-14	**Практическая работа №6 Техника бега на короткие дистанции.** Низкий старт, повторный бег 4*60 **Метание мяча.**	2	
	15-16	**Практическая работа №7 Приём контрольных нормативов**	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Утренняя гигиеническая гимнастика Кроссовый бег 30 мин. Подтягивание на перекладине			
Тема 2.5. Ритмика **Тема 2.8**. **ППФП**	**Содержание учебного материала**			2
	17-18	**Практическая работа №8 Ритмические упражнения под музыку на месте.**	2	
	19-20	**Практическая работа№9 Ритмические упражнения с мячами.**	2	
	21-22	**Практическая работа№10 Ритмические упражнения в движении.**	2	
	23-24	**Практическая работа№11 Выполнение зачетных упражнений.**	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Танцевальные движения под музыку Прыжки на скакалке 200-350 раз Упражнения на пресс Упражнения с отягощением			

Тема 2.3 Баскетбол	**Содержание учебного материала.**			2
	25-26	**Практическая работа №12 Техника нападения.** Перемещение приставными шагами в стойке баскетболиста. Ловля двумя руками мячей, летящих на различном уровне. ППФП.	2	
	27-28	**Практическая работа №13 Передача мяча двумя руками от груди, двумя руками сверху.** Изучение взаимодействия руки с мячем при ведении. Броски мяча двумя руками сверху со среднего расстояния (3-5 метров).	2	
	29-30	**Практическая работа №14 Техника защиты** выбивания мяча ударом снизу и сверху у игрока, стоящего на месте. Броски одной рукой от плеча (штрафной бросок). Передача мяча двумя руками от груди и одной от плеча. Бросок одной рукой от плеча после ловли и передачи. Учебная игра. ППФП.	2	
	31-32	**Практическая работа №15 Ловля мяча в движении.** Бросок мяча двумя руками сверху со среднего расстояния. Индивидуальные действия в защите. Учебная игра.	2	
	33-34	**Практическая работа №16 Дифференцированный зачет**	2	

Итого за 1 семестр **34 час**

Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности				
Тема 2.2. Лыжная подготовка	**Содержание учебного материала.**			2
	35-36	**Практическая работа №17 Попеременный двушажный ход.** Выкатывание: юноши - 4 км, девушки - 3 км. Игра. Смена лидера.	2	
	37-38	**Практическая работа №18 Отработка техники лыжных ходов.** Гонка с выбыванием: юноши - 5 км, девушки - 4 км равномерно.	2	
	39-40	**Практическая работа №19 Передвижение на лыжах - 2 км.** Спуск в высокой, средней стойках. Подъем «елочкой».	2	

	41-42	**Практическая работа №20 Коньковый ход: юноши** - 3* 150 м, девушки - 3* 100 м. Гонка с преследованием. - 3* 150 м, девушки - 3* 100 м. Равномерно юноши - 3 км, девушки - 2 км.	2	
	43-44	**Практическая работа №21 Переменная тренировка: юноши - 3 км, девушки - 2 км.**	2	
	45-46	**Практическая работа №22 Учебные соревнования.** Оценка усвоения учебного материала.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Имитационные упражнения Сгибание и разгибания рук в упоре лёжа Упражнения на мышцы пресса			
Тема 2.9. Акробатика	**Содержание учебного материала.**			2
	47-48	**Практическая работа №23 Строевые упражнения:** построение в одну шеренгу, в колонну по одному. Расчет по порядку, рапорт, приветствие. Выполнение команды: «Становись!», «Равняйся!», «Смирно!». Подтягивание на перекладине.	2	
	49-50	**Практическая работа №24 Стойка на лопатках с поддержкой,** гимнастический мост.	2	
	51-52	**Практическая работа №25 Кувырки вперед назад, соединение кувырков.** Упражнение на гимнастической скамейке, сгибание рук в упоре, прыжки из приседа, подтягивание на перекладине.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Комплекс ОРУ Упражнения на растяжения			
Тема 2.4. Волейбол **Тема 2.8.** ППФП	**Содержание учебного материала.**			2
	53-54	**Практическая работа №26 Стойка волейболиста: ее разновидности.** Передача мяча: верхняя и нижняя, передача мяча двумя руками.	2	
	55-56	**Практическая работа №27 Перемещение: приставные шаги вправо, вперед, назад**. **Передача мяча**: верхняя, нижняя, передача двумя руками	2	
	57-58	**Практическая работа №28 Передача мяча: верхняя и нижняя.** Индивидуальные действия в защите: выбор места для приема мяча, страховка.	2	
	59-60	**Практическая работа №29 Передача мяча: верхняя и нижняя.** ППФП	2	
	61-62	**Практическая работа №30 Верхняя прямая подача:** подача мяча в незащищенную	2	

		зону площадки. ППФП		
	63-64	**Практическая работа №31 Индивидуальные защитные действия**. Имитация блокирования. Двухсторонняя игра.	2	
	65-66	**Практическая работа №32 Подача мяча.** Двухсторонняя игра с использованием изученных технических приемов. Зачетное выполнение.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Прыжки на скакалке 200-250 раз			
Тема 2.1. Лёгкая атлетика Тема 2.1. Подвижные игры	**Содержание учебного материала.**			2
	67-68	**Практическая работа №33 Прыжки в длину с места, упражнения на гимнастических снарядах** **Силовые упражнения общего воздействия. Круговая тренировка.**	2	
	69-70	**Практическая работа №34 Упражнения на тренажерах для развития силы разгибателей туловища и мышц ног.** Специализированная разминка. Упражнения на тренажерах.	2	
	71-72	**Практическая работа №35 Челночный бег на время, челночный бег с ведением мяча.** Круговая тренировка. Подвижные игры. «Лапта»	2	
	73-74	**Практическая работа №36 Подвижные игры.** Старт на короткие дистанции. Расположение стартовых колодок, положение туловища.	2	
	75-76	**Практическая работа №37 Прыжки в длину с места.** Эстафеты, игры.	2	
	77-78	**Практическая работа №38 Подвижные игры с мячами.**	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Кроссовый бег 30-40 минут Упражнения ОФП			
	79-80	**Дифференцированный зачет**	2	

Итого за 2 семестр **46 час**

2 КУРС (3 СЕМЕСТР)

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
Раздел 1. **Научно-методические основы формирования физической культуры личности**			**2**	
Тема 1.3. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями	**Содержание учебного материала**			2
	1-2	**Здоровье человека, его ценность и значимость для профессионала.** Личное отношение к здоровью как условия формирования здорового образа жизни. Режим дня обучающегося. Врачебный контроль и самоконтроль в процессе физического воспитания. Влияние экологических факторов на здоровье человека.	2	
Раздел 2. **Учебно-практические основы формирования физической культуры личности**			**50**	

Тема 2.1. Легкая атлетика **Тема 2.8**. ППФП	**Содержание учебного материала**			2
	3-4	**Практическая работа №1 Техника бега на короткие дистанции.** Метание гранаты. Бег 2*60 м. Спортивные игры.	2	
	5-6	**Практическая работа №2 Упражнения для развития скоростно-силовых качеств**. Низкий старт 4*30 м.	2	
	7-8	**Практическая работа № 3 Совершенствование бега на средние дистанции**. Бег 3 км. Прыжки в длину. Прыжки с 3-х шагов разбега в шаге, затем с опусканием маховой и приземление на нее и переход в бег. ППФП.	2	
	9-10	**Практическая работа №4 Бег с низкого старта.** Совершенствование метания гранаты с места из-за головы через плечо стоя лицом в направлении метания.	2	
	11-12	**Практическая работа №5 Бег 100 м с максимальной скоростью**. Метание гранаты. Отведение гранаты двумя способами: прямо-назад, вперед-вниз-назад.	2	
	13-14	**Практическая работа №6 Тренировка в кроссовом беге**. Бег на 100 м на время. Прыжки в длину со сменой положения. Практическая работа №ния ног в полете и приземление на обе ноги. ППФП.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Кроссовый бег 30-40 минут Упражнения ОФП Прыжки в длину с места			
Тема 2.6. Атлетическая гимнастика **Тема 2.8.** ППФП	**Содержание учебного материала**			2
	15-16	**Практическая работа №7 Совершенствование техники базовых упражнений в атлетической гимнастике.**		
	17-18	**Практическая работа №8 Совершенствование техники вспомогательных упражнений для индивидуальных мышечных групп**		
	19-20	**Практическая работа №9 Силовой комплекс упражнений для развития силовых качеств основных мышечных групп.**		

	21-22	**Практическая работа№10 ППФП**		
	23-24	**Практическая работа №11 Дифференцированный зачёт**		

Тема 2.2. Лыжная подготовка	**Содержание учебного материала**			2
	25-26	**Практическая работа №12 Попеременный двушажный ход. Выкатывание (юноши юноши-4 км, девушки -3км).** Игра "Смена лидера"	2	
	27-28	**Практическая работа № 13** Передвижение на лыжах - 3 км. Спуск с высокой, средней стойках. Подъем «елочкой».	2	
	29-30	**Практическая работа №14 Передвижение на лыжах** (3 км). Спуски в высокой, средней стойках. Подъём ёлочкой.	2	
	31-32	**Практическая работа №15**. **Преодоление контр уклонов**. Коньковый ход с интенсивностью выше средней: юноши - 2*300 м, девушки - 2*250 м. С переменной интенсивностью: юноши - 3 км, девушки - 2 км	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Имитационные упражнения Сгибание и разгибания рук в упоре лёжа Упражнения на мышцы пресса			
	33-34	**Практическая работа№16 Дифференцированный зачёт**		

Итого за 3 семестр **34 час**

Тема 2.4. Волейбол **Тема 2.8.**	**Содержание учебного материала**			**2**
	35-36	**Практическая работа №17 Передача мяча сверху и снизу двумя руками**. Передача во встречных колонках. Подача мяча. Верхняя прямая. Учебная игра. ППФП	2	

ППФП	37-38	**Практическая работа №18 Блокирование.** Расположение игроков при своей подаче и подаче противника. Учебная организация страховки.	2	
	39-40	**Практическая работа №19 Передача мяча сверху двумя способами по направлению движения.** Нижняя прямая подача мяча.	2	
	41-42	**Практическая работа №20 Передача мяча стоя спиной по направлению движения.** Учебная игра. Страховка при нападающем ударе противника. ППФП.	2	
	43-44	**Практическая работа №21 Прием подач, передачи мяча.** Учебная игра с использованием изученных приемов. Сдача учебных нормативов.	2	
	45-46	**Практическая работа №22 Расположение игроков при своей подаче и подаче противника. Учебная игра.**	2	
	47-48	**Практическая работа №23 Профессионально- прикладная физическая подготовка**.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Прыжки на скакалке 200-250 раз Кроссовый бег			
	59-60	**Практическая работа№24Дифференцированный зачёт**	2	

Итого за 4 семестр **16 час**

Итого за весь период обучения **130 час**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия универсального спортивного зала, зала аэробики или тренажёрного зала, открытого стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий; оборудованных раздевалок с душевыми кабинами.

Спортивное оборудование:

- баскетбольные, футбольные, волейбольные, гандбольные мячи;
- щиты, ворота, корзины, сетки, стойки, антенны;
- сетки для игры в бадминтон, ракетки для игры в бадминтон, воланы, сетки для игры в настольный теннис, теннисные мячи, ракетки для игры в настольный теннис;
- оборудование для силовых упражнений (гантели, утяжелители, резина, штанги с комплектом различных отягощений, бодибары);
- оборудование для занятий аэробикой (степ-платформы, скакалки, гимнастические коврики, фитболы);
- гимнастическая перекладина, шведская стенка, секундомеры, мячи для тенниса, дорожка резиновая разметочная для прыжков и метаний;
- ядра, гранаты, стартовые колодки, эстафетные палочки, измерительная рулетка;
- оборудование, необходимое для реализации части по профессионально-прикладной физической подготовке.

Для занятий лыжным спортом:

- лыжная база с лыжехранилищем и теплыми раздевалками, мастерской для мелкого ремонта лыжного инвентаря;
- учебно-тренировочные лыжни и трассы спусков на склонах, отвечающие требованиям безопасности;
- лыжный инвентарь (лыжи, ботинки, лыжные палки, лыжные мази и.т.п.).

Технические средства обучения:

- музыкальный центр, выносные колонки, микрофон, компьютер, мультимедийный проектор, экран для обеспечения возможности демонстрации комплексов упражнений;
- электронные носители с записями комплексов упражнений для демонстрации на экране.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. –М., 2017

2. Бишаева А.А. Физическая культура: электронный учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.–М.,2017

Дополнительные источники:

1. Боровских В.И., Мосиенко М.Г. Физическая культура и самообразование учащихся средних учебных заведений [Текст]: методические рекомендации. - Мичуринск: Изд-во МичГАУ, 2008. - 66 с.
2. Адаптивная физическая культура в школе-ГАФК им. Лесгафта 2010
3. Жилкин А. И. Легкая атлетика [Текст]: учебное пособие / А.И. Жилкин, В.С. Кузьмин, Е.В. Сидорчук. - М.: Академия, 2005. – 420с.
4. Кремнев И. Атлетическая гимнастика [Текст] / Кремнев И. – М.: Феникс, 2011. – 286 стр.
5. Купер К. Аэробика для хорошего самочувствия [Текст] / Кеннет Купер: Пер. с англ. – М.: Физкультура с спорт, 2007. – 192 с.: ил.
6. Ланда Б. Х. Методика комплексной оценки физического развития и физической подготовленности [Текст] / Б. Х. Ланда – Москва: Издательство Советский спорт. - 2005. – 192с.
7. Лотоненко А. Физическая культура и здоровье [Текст]: монография / А.В. Лотоненко, Г.Р. Гостев, С.Р. Гостева, О.А. Григорьев.- М.: «Еврошкола», 2008.- 450с.
8. Рубцова И.В., Кубышкина Е.В., Алаторцева Е.В., Готовцева Я.В. Оптимальная двигательная активность: Учебно-методическое пособие. - Воронеж: ИПЦ ВГУ, 2007. - 23 с.
9. Черемисинов В. Н. Валеология [Текст] / В. Н. Черемисинов – Москва: Издательство Физическая культура. - 2005. – 144с.
10. Физическая культура в режиме дня студента: Методические рекомендации. - Мичуринск: Изд-во МичГАУ, 2008. - 15 с.

Интернет ресурсы:

1. Сайт Министерства спорта, туризма и молодёжной политикиhttp://sport.minstm.gov.ru

2. Сайт Департамента физической культуры и спорта города Москвы http://www.mossport.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать**: - о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека; - основы здорового образа жизни.	**Формы контроля обучения:** – практические задания по работе с информацией (конспектирование и др.), – домашние задания проблемного характера, – ведение дневника самонаблюдения. Оценка подготовленных обучающимся фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха.
Должен уметь: - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. - выполнять задания, связанные с самостоятельной разработкой, подготовкой, проведением обучающимся занятий или фрагментов занятий по изучаемым видам спорта.	**Методы оценки результатов:** – накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка; – традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка; – тестирование в контрольных точках. **Лёгкая атлетика**. 1.Оценка техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе занятий): бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину; метание мяча. **Спортивные игры.** Оценка техники выполнения базовых элементов техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи,)

	Оценка выполнения обучающимся функций судьи. **Ритмка (девушки)** Оценка техники выполнения комбинаций и связок. **Атлетическая гимнастика (юноши)** Оценка техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями. **Лыжная подготовка.** Оценка техники передвижения на лыжах различными ходами, , спусков и подъемов. Для этого организуется тестирование в контрольных точках: На входе – начало учебного года, семестра; На выходе – в конце учебного года, семестра, изучения темы программы. Тесты **по ППФП** разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/ профессий.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области

«Иркутский техникум транспорта и строительства»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

Рассмотрено на заседании ДЦК

Прокол №1 от «06» 09.2019г.

Разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Этика и психология общения, является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ОВЗ.

Организация-разработчик: ГБПОУ ИО «Иркутский техникум транспорта и строительства»

Разработчик (и):

Шатерник О.В., педагог психолог ГБПОУ ИО ИТТриС

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной дисциплины..... 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины 5

3. Условия реализации программы учебной дисциплины ……. 9
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины 11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ОВЗ

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общеобразовательный цикл

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

- Целью учебной дисциплины является целенаправленное формирование представлений о психологических и нравственных особенностях профессиональной деятельности

1.4. количество часов на освоение программы дисциплины:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел1 Психология общения	УРОК№	**.**	**18**	2
	1-2	Введение. Основные принципы и понятия дисциплины. Общая психология и ее отрасли. Психология профессиональной деятельности, психология труда. Мир моих увлечений. Моя будущая профессия	2	
	3-4	Психология общения. Общение и межличностные отношения. Профессиональное общение. Особенности профессионального общения.	2	
	5-6	Классификация общения. Барьеры общения и мотивы поведения. Формы барьеров общения	2	
	7-8	Успех делового общения. Факторы, нейтрализующие барьеры в профессиональном общении. Коммуникативные барьеры: логический, семантический, фонетический, стилистический.	2	
	9-10	Успех делового общения. Пути преодоления барьеров в общении. Общение с администрацией, коллегами, партнерами по работе.	2	
	11-12	Основные формы проявления психики: психические процессы (функции), психическиесостояния, психические свойства. Темперамент, харрактер, способности и направленность личности.	2	
	13-14	Индивидуальные особенности личности в деловом общении. Узнай свой темперамент. Талант и способности	2	
	15-16	Конфликт. Типы конфликтов. Причины возникновения конфликтов. Этапы развития конфликта. Факторы и механизмы разрешения конфликтов.	2	
Раздел 2 Этика. Эстетика.			**16**	1
	19-20	Этическая культура. Основные понятия – этика, этикет. Золотые правила поведения. Речевая культура.	2	
	21-22	Этика поведения в общественных местах. Правила поведения в общежитии, в театре, в библиотеке, музее. Правила поведения, соблюдение прав и обязанностей обучающихся, соблюдение Устава техникума.	2	
	23-24	Этика семейных отношений. Основы семейного законодательства в Российской Федерации. Права и обязанности родителей и детей. Охрана материнства и детства в России.	2	
	25-26	Этика поведения в гостях. Правила приема гостей. Правила поведения за столом. Подарки, как и что дарить.	2	
	27-28	Этика здоровья. Вредные привычки. Правила здоровой здоровой жизни. Правильное питание.	2	
	29-30	Организационная культура. Рабочее время и время отдыха. Режим рабочего времени, его виды. Понятие и виды отдыха. Режим дня. Внешний облик. Интерьер рабочего помещения.	2	
	31-32	Профессиональная этика. Этика делового общения «сверху-вниз», «снизу-вверх», «по горизонтали». Деловые бумаги. Секреты общения в поисках работы.	2	
	33-34	Дифференцированный зачет.	2	
		Итого	**34**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета и лаборатории товароведения продовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета:
- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебные наглядные пособия

Технические средства обучения:
- персональный компьютер с выходом в сеть Интернет
- презентации по темам программы

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. О.О.Гонина Психология, учебное пособие. М Кнорус-2019г

Дополнительные источники:

1. Шеламова Г.М., Деловая культура взаимодействия,-М. издательский центр Академия, 2012г
2. Шеламова Г.М., Деловая культура и психология общения,-М. издательский центр Академия, 2009г
3. Шеламова Г.М., Этикет делового общения,-М. издательский центр Академия, 2010г
4. Нефедова Н.В. Русский язык и культура речи, учебник Ростов-на-Дону, Феникс,2007г
5. Красникова Е.А. Этика и психология профессиональной деятельности, учебник,- М: Форум Инфра-М,2003
6. Психология профессиональной деятельности, 2-изд. Н.Самоукина.- СПб, Питер,2003
7. Пиз А. Язык телодвижений. Пер. с англ.- Н.Новгород,1994.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
- уметь вести переговоры для достижения приемлемых решений по профессиональным вопросам; - уметь трудиться в разнородной культурной среде; - уметь излагать , обсуждать и действенно отстаивать мнение в формальной и неформальной обстановке в письменной и устной форме; - уметь слушать и воспринимать письменную информацию, включая восприятие культурных и языковых различий; - уметь находить, получать. Письменно оформлять и использовать информацию из устных и печатных источников; -быть способным взаимодействовать с другими лицами, общаться с ними;	
Знания:	
Этики деловых отношений ;	Устные и письменные ответы
Основы деловой культуры в устной и письменной форме	Выполнение письменных работ по образцам
Нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке	Наблюдение и оценка действий
Основные правила этикета	Решение ситуационных задач
Основы психологии производственных отношений	Решение ситуационных задач

Перечень вопросов к дифференцированному зачету

1. Понятие делового общения.
2. Формы и виды делового общения.
3. Особенности делового общения.
4. Общие принципы построения делового общения.
5. Деловая беседа, как основная форма делового общения.
6. Законы существования коллектива
7. Понятие о корпоративной культуре организации.
8. Техника постановки вопросов. Искусство слушать.
9. Деловое общение по телефону.
10. Деловой этикет.
11. Причины деловых конфликтов.
12. Последствия делового конфликта. Улаживание конфликта.

13. Конфликтный человек в работающей команде.
14. Правила поведения и общения в конфликтной ситуации.
15. Культура спора.
16. Правила поведения в рабочем коллективе.
17. Права и обязанности родителей и детей.
18. Правила поведения в общественных местах.
19. Поиск работы.
20. Профессиональная этика работника.