

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
«БОРСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

**АДАптиРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ЛИЦ С МЕНТАЛЬНЫМИ НАРУШЕНИЯМИ  
(ЛЁГКАЯ СТЕПЕНЬ УМСТВЕННОЙ ОТСТАЛОСТИ)  
ПО ПРОФЕССИИ  
«ПОВАР»**

Бор  
2021 год

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» предназначена для лиц с ОВЗ (лёгкая степень умственной отсталости) не имеющих основного общего образования и направлена на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для жизни и качественного освоения профессии.

Программа разработана на основе установленных квалификационных требований по профессии 16675 «Повар», в соответствии с особыми образовательными потребностями лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

Организация-разработчик:

ГАПОУ ЛО «Борский агропромышленный техникум», д. Бор, Бокситогорского района, Ленинградской области

Разработчики:

Кобзев Н.Н. – заместитель директора по УПР

Морозова М.В. – методист.

Чубко Е.В. – мастер производственного обучения

Демидович И.Ф. – мастер производственного обучения

Сергеева Я.К. – педагог - психолог

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» рассмотрена на заседании педагогического совета и рекомендована к реализации (протокол №13 от 28.08.2021)

Утверждена приказом директора № 12 от 28.08.2021

Дата актуализации	Результаты актуализации	№ протокола и приказа
30.08.2022	Проанализирована и признана актуальной для применения в 2022/2023 учебном году	Протокол педсовета № 7 от 30.08.2022 Приказ № 15 от 31.08.2022
23.09.2022	Внесены изменения в соответствии с письмом Министерства просвещения от 08.09.2022 №05-1597	Приказ № 16 от 28.09.2022

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Общие положения.....</b>	<b>4</b>
1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения.	
1.2. Требования к поступающим.	
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения.....</b>	<b>7</b>
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.	
2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности.	
2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения.	
2.4. Результаты реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения.	
2.5. Структура адаптированной образовательной программы профессионального обучения.	
2.6. Трудоёмкость программы.	
2.7. Срок освоения.	
<b>3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.....</b>	<b>16</b>
3.1. Учебный план.	
3.2. Календарный учебный график.	
3.3. Рабочие программы.	
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения .....</b>	<b>17</b>
4.1. Текущий и промежуточный контроль успеваемости обучающихся.	
4.2. Квалификационный экзамен	
<b>5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями .....</b>	<b>18</b>
5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения	
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.	
5.3. Материально-техническое обеспечение.	
<b>6. Требование к организации практики обучающихся в процессе реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения .....</b>	<b>23</b>
<b>7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся .....</b>	<b>24</b>
<b>Приложение:</b>	
1. Учебный план	
2. Календарный учебный график.	
3. Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла.	
4. Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла.	
5. Адаптированные программы профессиональных модулей.	
6. Адаптированные программы практик.	
7. Рабочая программа воспитания.	
8. Календарный план воспитательной работы	

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения (далее АОППО) по профессии 16675 «Повар» разработана на основе требований профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н и требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утверждённого постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 5 марта 2004г. №30 (выпуск 51, §21 «Торговля и общественное питание»). Программа предназначена для профессиональной подготовки группы обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, а именно ментальными нарушениями (умственная отсталость, лёгкая степень) не имеющих основного общего и (или) среднего общего образования и обучавшимся по адаптированным основным общеобразовательным программам.

Разработка и реализация АОППО ориентирована на решение следующих задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития);
- повышение качества профессионального образования по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития);
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида с нарушениями интеллектуального развития;
- создание единых подходов к организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения для данной категории обучающихся;
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций, а также общих, базовых компетенций, необходимых для жизни и качественного освоения профессии.

АОППО представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся.

При разработке адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения учитывались особые образовательные потребности обучающихся: степень и особенности психофизических нарушений и индивидуальные возможности. Адаптация образовательных программ профессионального обучения осуществлялась с учетом рекомендаций, данных обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии.

Обучение по данной программе осуществляется за счет средств бюджетных ассигнований.

### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки.**

Настоящая программа разработана с учетом:

- Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Закона Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ (в ред. От 29.11.2021г.);

- Профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н
- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утверждённого постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 5 марта 2004г. №30 (выпуск 51, §21 «Торговля и общественное питание»).
- Конвенции о правах инвалидов;
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 N 06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»);
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 г. N 06-2023 «Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»;
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 № 05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с «Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»);
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 N ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. N ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) / Д.Р. Макеева, Е.А. Канатникова, Е.В. Николаева, Е.А. Деникаева – М.: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022. – 33 с.
- Примерной рабочей программы воспитания;

— Локальных нормативных документов техникума.

### **Используемые термины, определения, сокращения.**

—Адаптационная дисциплина (АД) - элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

—Адаптированная образовательная программа профессионального обучения (АОППО) - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

—Заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК) - документ, в котором отражены необходимые специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

—Инклюзивное образование - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

—Медико-социальная экспертиза (МСЭ) - признание лица инвалидом и определение в установленном порядке потребностей освидетельствуемого лица в мерах социальной защиты, включая реабилитацию, на основе оценки ограничений жизнедеятельности, вызванных стойким расстройством функций организма.

Ментальные (интеллектуальные) нарушения - атипия (отклонение от нормы) развития, при которой страдают не только интеллект, но и эмоционально-волевая сфера, поведение, физическое развитие.

—Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

—Особые образовательные потребности — это потребности в условиях, необходимых для оптимальной реализации актуальных и потенциальных возможностей, которые может проявить человек в процессе обучения.

—Профессиональное обучение (ПО) - вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий).

—Специальные условия для получения образования - условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

## **1.2. Требования к поступающим**

К освоению АОППО по профессии «Повар» допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость), не имеющие основного общего или среднего общего образования и обучавшимся по адаптированным основным общеобразовательным программам.

Приём на обучение по АОППО осуществляется по личному заявлению поступающего с ограниченными возможностями здоровья (законного представителя) при наличии документа об образовании (свидетельства об обучении).

Абитуриент с ограниченными возможностями здоровья предоставляет заключение психолого-медико-педагогической комиссии о возможности обучения по данной профессии, по определению формы получения образования, форм и методов психолого-медико-педагогической помощи, созданию специальных условий.

Зачисление на основании представленной справки медико-социальной экспертизы или/и заключения психолого-медико-педагогической комиссии.

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

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников.**

Область профессиональной деятельности выпускников: Торговля и общественное питание.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- предприятия общественного питания различных форм собственности (столовые, кафе, рестораны, пиццерии, кондитерские фабрики, цеха и пр.)

### **2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности выпускников.**

Выпускник должен быть готов к следующему виду профессиональной деятельности: производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

Основная цель вида профессиональной деятельности: приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

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

В соответствии с профессиональным стандартом «Повар», уровень квалификации – 3, формируется обобщенная трудовая функция: приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара, которая включает в себя:

- трудовую функцию: выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;

- выполнение заданий повара по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий (под руководством повара)

В соответствии с §21 ЕТКС, уровень квалификации – 2, должны быть сформированы необходимые знания, умения и навыки для следующих работ:

- выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий.

- очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений.

- переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля.

- удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей.

- мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки.

- нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени.

- размораживание рыбы, мяса, птицы.

- потрошение рыбы, птицы, дичи.

- разделка сельди, кильки.

- обработка субпродуктов.

Должен знать:

- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
- правила нарезки хлеба;
- сроки и условия хранения очищенных овощей;
- устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок;
- приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба;
- правила по охране труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности; правила пользования средствами индивидуальной защиты;
- требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ (услуг), к рациональной организации труда на рабочем месте;
- виды брака и способы его предупреждения и устранения;
- производственную сигнализацию.

Кроме этого, обучающийся должен уметь выполнять работы по приемке и сдаче смены, чистке и мойке, дезинфекции обслуживаемого оборудования и коммуникаций, уборке рабочего места, приспособлений, инструмента, а также по содержанию их в надлежащем состоянии, ведению установленной технической документации.

## 2.4. Результаты реализации АОПО

	Профессиональный стандарт/ ЕТКС	Программа профессионального обучения
	<b>3 разряд</b>	
Вид профессиональной деятельности	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара
Трудовая функция	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
Трудовое действие	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
Умения	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Использовать посудомоечные машины	Использовать посудомоечные машины
	Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования	Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования
	Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
Знания	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы системы анализа рисков и критических	Принципы системы анализа рисков и критических

	контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания	контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Трудовая функция	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Выполнение заданий повара по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий (под руководством повара)
Трудовое действие	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
Умения	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения	нет
	Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им	Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
	Производить обработку овощей, фруктов и грибов	Производить обработку овощей, фруктов и грибов
	Нарезать и формовать овощи и грибы	Нарезать и формовать овощи и грибы
	Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

	Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты	Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
	Готовить блюда и гарниры из овощей	Готовить блюда и гарниры из овощей
	Готовить каши и гарниры из круп	Готовить каши и гарниры из круп
	Готовить блюда из яиц	Готовить блюда из яиц
	Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий	Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
	Готовить блюда из бобовых	Готовить блюда из бобовых
	Готовить блюда из рыбы	Готовить блюда из рыбы
	Готовить блюда из морепродуктов	Готовить блюда из морепродуктов
	Готовить блюда из мяса и мясных продуктов	Готовить блюда из мяса и мясных продуктов
	Готовить блюда из домашней птицы	Готовить блюда из домашней птицы
	Готовить мучные блюда	Готовить мучные блюда
	Готовить горячие напитки	Готовить горячие напитки
	Готовить сладкие блюда	Готовить сладкие блюда
	Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка	Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
	Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
	Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)	нет
	Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия	нет
Знания	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при

	приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
	Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов	нет
	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	Принципы ХАССП в организациях общественного питания	Принципы ХАССП в организациях общественного питания
<b>Характеристика работ для освоения уровня квалификации – 2 в соответствии с §21 ЕТКС)</b>		
Виды работ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий.</li> <li>- Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений.</li> <li>- Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля.</li> <li>- Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий.</li> <li>- Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений.</li> <li>- Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля.</li> <li>- Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки.</li> <li>- Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени.</li> <li>- Размораживание рыбы, мяса, птицы.</li> <li>- Потрошение рыбы, птицы, дичи.</li> <li>- Разделка сельди, кильки.</li> <li>- Обработка субпродуктов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки.</li> <li>- Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени.</li> <li>- Размораживание рыбы, мяса, птицы.</li> <li>- Потрошение рыбы, птицы, дичи.</li> <li>- Разделка сельди, кильки.</li> <li>- Обработка субпродуктов.</li> </ul>
Должен знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;</li> <li>- правила нарезки хлеба;</li> <li>- сроки и условия хранения очищенных овощей;</li> <li>- устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок;</li> <li>- приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба;</li> <li>- правила по охране труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности; правила пользования средствами индивидуальной защиты;</li> <li>- требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ (услуг), к рациональной организации труда на рабочем месте;</li> <li>- виды брака и способы его предупреждения и устранения; производственную сигнализацию.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;</li> <li>- правила нарезки хлеба;</li> <li>- сроки и условия хранения очищенных овощей;</li> <li>- устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок;</li> <li>- приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба;</li> <li>- правила по охране труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности; правила пользования средствами индивидуальной защиты;</li> <li>- требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ (услуг), к рациональной организации труда на рабочем месте;</li> <li>- виды брака и способы его предупреждения и устранения; производственную сигнализацию.</li> </ul>
Должен уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять работы по приемке и сдаче смены, чистке и мойке, дезинфекции обслуживаемого оборудования и коммуникаций, уборке рабочего места, приспособлений, инструмента, а также по содержанию их в надлежащем состоянии, ведению установленной технической документации.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять работы по приемке и сдаче смены, чистке и мойке, дезинфекции обслуживаемого оборудования и коммуникаций, уборке рабочего места, приспособлений, инструмента, а также по содержанию их в надлежащем состоянии, ведению установленной технической документации.</li> </ul>

Кроме освоения трудовых функций, выпускник, освоивший программу профессиональной подготовки, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Уметь адаптироваться в бытовой, трудовой и социальной сферах деятельности.

## 2.5. Структура АОППО

Код	Наименование
<b>А.00 Адаптационный цикл</b>	
АД.01	Социальная адаптация на рынке труда
АД.02	Основы правовой грамотности
АД.03	Этика и психология общения
АД.04	Адаптивная физическая культура
АД.05	Основы пользования персональным компьютером
АД.06	История родного края
АД.07	Здоровье и окружающая среда
АД.08	Бытовая адаптация
<b>ОП.00 Общепрофессиональный цикл</b>	
ОП.01	Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Охрана труда
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Физическая культура
ОП.07	Математика в профессии
ОП.08	Основы финансовой грамотности
ОП.09	Основы предпринимательской деятельности
<b>П.00 Профессиональный цикл</b>	
<b>ПМ.00 Профессиональные модули</b>	
ПМ.01	Кулинарная обработка сырья и продуктов, приготовление полуфабрикатов
ПМ.02	Кулинарное приготовление пищи
УП.00	Учебная практика
ПП.00	Производственная практика
ПА.00	Промежуточная аттестация
ИА.00	Итоговая аттестация

## 2.6. Трудоёмкость АОППО

Срок освоения образовательной программы в очной форме обучения составляет **94** недели, в том числе:

объем учебной нагрузки – **80** недель;

обучение по учебным циклам – 44 недели;

учебная практика – 24 недели;

производственная практика – 9 недель;

промежуточная аттестация – 2 недели;

итоговая аттестация – 1 неделя;

каникулы – **14** недель.

## 2.7. Срок освоения программы.

Нормативный срок освоения АОППО - 1 год 10 месяцев. Очная форма обучения.

Профиль получаемого профессионального обучения - технологический

При условии успешного освоения образовательной программы профессионального обучения, обучающемуся присваивается квалификация Повар 2 – 3 разряда.

### **3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

#### **3.1. Учебный план (приложение 1)**

Учебный план определяет следующие характеристики АОППО по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их элементов (междисциплинарного курса, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Для коррекции учебных и коммуникативных умений обучающихся с умственной отсталостью, их социальной и профессиональной адаптации, в учебном плане предусмотрен адаптационный цикл. Адаптационный цикл построен на основе дидактических положений дефектологии с учетом принципов комплексности, системности, индивидуального подхода, наглядности и практической деятельности с реальными предметами, мотивированности, защищенности и нуждаемости обучающихся в их дальнейшей трудовой деятельности, социальному и культурному самоопределению. В него включены 8 дисциплин для решения комплексного системного подхода к профессиональной подготовке потенциального работника, который обеспечивается набором необходимых достаточных общих и профессиональных компетенций.

Кроме того, учебным планом предусмотрено:

- по дисциплине «Физическая культура» еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий;
- консультации для обучающихся из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год (не более 48 часов в год на группу). Консультации проводятся в период проведения аудиторных занятий согласно программам по дисциплинам и МДК. Формы проведения консультаций: групповые, письменные, устные, перед экзаменами, исходя из специфики конкретной дисциплины (МДК).

#### **3.2. Календарный учебный график (приложение 2)**

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, итоговой аттестации, каникул.

#### **3.3. Рабочие программы**

Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла (приложение 3)

Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла (приложение 4)

Адаптированные программы профессиональных модулей (приложение 5)

Адаптированные программы практик (приложение 6)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОППО

Для контроля и оценки результатов освоения АОППО созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретённых компетенций. Фонды оценочных средств ежегодно корректируются и утверждаются методическим цикловыми комиссиями.

- Текущий контроль

Формы и процедуры текущего контроля знаний: устный опрос, письменный опрос, тестирование, выполнение контрольных работ, выполнение индивидуальных заданий, зачет. Применяемые системы оценок - пятибалльная система оценивания.

- Промежуточный контроль

Формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям являются зачет, дифференцированный зачет и экзамен. По дисциплинам, по которым не предусматриваются экзамены, завершающей формой контроля является дифференцированный зачет. Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего профессионального модуля или дисциплины.

На промежуточную аттестацию в форме экзамена отводится не менее 2 дней: один день - на проведение экзамена, а другой – на проведение консультации и подготовки к экзамену. День проведения экзамена освобождается от других форм учебной нагрузки, и включает время, отведенное на процедуру экзамена. Первый экзамен может назначаться сразу после окончания аудиторных занятий и проведения консультации перед экзаменом. В процессе промежуточной аттестации обучающихся предусмотрено 4 экзамена, по два экзамена в учебном году, количество зачетов – 3, дифференцированных – 19, включая зачеты по практикам. Периодичность промежуточной аттестации определена графиком учебного процесса.

- Квалификационный экзамен

Итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (освоения профессионального модуля ПМ 02).

Целью итоговой аттестации является определение соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующей профессии рабочих.

Порядок проведения итоговой аттестации определяется положением, утвержденным руководителем техникума. Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, результаты конкурсов, характеристики с мест прохождения практики. Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 2-3 разряд, и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

В специальные условия проведения итоговой аттестации для лиц с ОВЗ (интеллектуальные нарушения) могут входить: - увеличение времени для подготовки ответа; - выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации; - формы предоставления заданий и ответов (письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента); - предоставление перерыва для приема лекарств и др.

## **5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

### **5.1. Психолого-педагогическая характеристика обучающихся с умственной отсталостью.**

Нарушения интеллектуального развития - группа состояний различной этиологии, которые проявляются в детском возрасте и характеризуются сниженным интеллектуальным функционированием и адаптивным поведением разной степени выраженности (легкая, умеренная, тяжелая, глубокая).

Умственная отсталость — это стойкое, выраженное недоразвитие познавательной деятельности вследствие диффузного органического поражения центральной нервной системы (ЦНС). Умственная отсталость может быть отягощена психическими заболеваниями различной этиологии, что требует не только их медикаментозного лечения, но и организации психолого-педагогического сопровождения таких обучающихся в образовательных организациях. Развитие лиц с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), хотя и происходит на дефектной основе и характеризуется замедленностью, наличием отклонений от нормального развития, тем не менее, представляет собой поступательный процесс, привносящий качественные изменения в познавательную деятельность обучающихся и их личностную сферу. Затруднения в психическом развитии лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) обусловлены особенностями их высшей нервной деятельности (слабостью процессов возбуждения и торможения, замедленным формированием условных связей, тугоподвижностью нервных процессов, нарушением взаимодействия первой и второй сигнальных систем и др.). В большинстве случаев интеллектуальные нарушения, являются следствием органического поражения ЦНС на ранних этапах онтогенеза. Негативное влияние органического поражения ЦНС имеет системный характер, в патологический процесс оказываются вовлеченными все стороны психофизического развития: мотивационно-потребностная, социально-личностная, моторно-двигательная; эмоционально-волевая сферы, а также когнитивные процессы — восприятие, мышление, деятельность, речь и поведение. Последствия поражения ЦНС выражаются в задержке сроков возникновения и незавершенности возрастных психологических новообразований в неравномерности, нарушении целостности психофизического развития. В структуре психики в первую очередь отмечается недоразвитие познавательных интересов и снижение познавательной активности, что обусловлено замедленностью темпа психических процессов, их слабой подвижностью и переключаемостью. При умственной отсталости страдают не только высшие психические функции, но и эмоции, воля, поведение, в некоторых случаях физическое развитие, хотя наиболее нарушенным является мышление, и прежде всего, способность к отвлечению и обобщению. Развитие всех психических процессов у обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) отличается качественным своеобразием. Относительно сохранной оказывается чувственная ступень познания — ощущение и восприятие. Но и в этих познавательных процессах сказывается дефицитарность: неточность и слабость дифференцировки зрительных, слуховых, кинестетических, тактильных, обонятельных и вкусовых ощущений приводят к затруднению адекватности ориентировки лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в окружающей среде. Особая организация учебной и внеурочной работы, основанной на использовании практической деятельности; проведение специальных коррекционных занятий не только повышают качество ощущений и восприятий, но и оказывают положительное влияние на развитие интеллектуальной сферы, в частности овладение отдельными мыслительными операциями. Меньший потенциал обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) обнаруживается в развитии их мышления, основу которого составляют такие операции, как анализ, синтез, сравнение, обобщение, абстракция, конкретизация. Проявляются в трудностях установления

отношений между частями предмета, выделении его существенных признаков и дифференциации их от несущественных, нахождении и сравнении предметов по признакам сходства и отличия и т. д. Из всех видов мышления (наглядно-действенного, наглядно-образного и словесно-логического) у обучающихся с интеллектуальными нарушениями в большей степени недоразвито словесно-логическое мышление. Это выражается в слабости обобщения, трудностях понимания смысла явления или факта. Присуща сниженная активность мыслительных процессов и слабая регулирующая роль мышления: зачастую, они начинают выполнять работу, не дослушав инструкции, не поняв цели задания, не имея внутреннего плана действия. Использование специальных методов и приемов, применяющихся в процессе коррекционно-развивающего обучения, позволяет оказывать влияние на развитие различных видов мышления обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), в том числе и словесно-логического. Особенности восприятия и осмысления учебного материала неразрывно связаны с особенностями памяти. Запоминание, сохранение и воспроизведение полученной информации обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) также отличается целым рядом специфических особенностей: они лучше запоминают внешние, иногда случайные, зрительно воспринимаемые признаки, при этом, труднее осознаются и запоминаются внутренние логические связи; произвольное запоминание требует многократных повторений. Менее развито логическое опосредованное запоминание, хотя механическая память может быть сформирована на более высоком уровне. Недостатки памяти обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) проявляются не столько в трудностях получения и сохранения информации, сколько ее воспроизведения: вследствие трудностей установления логических отношений полученная информация может воспроизводиться бессистемно, с большим количеством искажений; при этом наибольшие трудности вызывает воспроизведение словесного материала. Использование различных дополнительных средств и приемов в процессе коррекционно-развивающего обучения (иллюстративной, символической наглядности; различных вариантов планов; вопросов педагога и т. д.) может оказать значительное влияние на повышение качества воспроизведения словесного материала. Специфика мнемической деятельности во многом определяется структурой дефекта, сужением объема, малой устойчивостью, трудностями его распределения, замедленностью переключения. В значительной степени нарушено произвольное внимание, что связано с ослаблением волевого напряжения, направленного на преодоление трудностей, что выражается в неустойчивости внимания. Также в процессе обучения обнаруживаются трудности сосредоточения на каком-либо одном объекте или виде деятельности. Однако, если задание посильно и интересно, то внимание может определенное время поддерживаться на должном уровне. Под влиянием специально организованного обучения и воспитания объем внимания и его устойчивость значительно улучшаются, что позволяет говорить о наличии положительной динамики. Для успешного обучения необходимы достаточно развитые представления и воображение. Представлениям лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) свойственна недифференцированность, фрагментарность, уподобление образов, что, в свою очередь, сказывается на узнавании и понимании учебного материала. Воображение как один из наиболее сложных процессов отличается примитивностью, неточностью и схематичностью. Отмечаются недостатки в развитии речевой деятельности, физиологической основой которых является нарушение взаимодействия между первой и второй сигнальными системами, что, в свою очередь, проявляется в недоразвитии всех сторон речи: фонетической, лексической, грамматической и синтаксической. Таким образом, для обучающихся с умственной отсталостью характерно системное недоразвитие речи. Недостатки речевой деятельности напрямую связаны с нарушением абстрактно-логического мышления. Однако в повседневной практике они способны поддержать беседу на темы, близкие их личному опыту, используя при этом несложные конструкции

предложений. Моторная сфера лиц с легкой степенью умственной отсталости, как правило, не имеет выраженных нарушений. Наибольшие трудности обучающиеся испытывают при выполнении заданий, связанных с точной координацией мелких движений пальцев рук. В свою очередь, это негативно сказывается на овладении письмом и некоторыми трудовыми операциями. Психологические особенности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) проявляются и в нарушении эмоциональной сферы. При легкой умственной отсталости эмоции в целом сохранены, однако они отличаются отсутствием оттенков переживаний, неустойчивостью и поверхностностью. Отсутствуют или очень слабо выражены переживания, определяющие интерес и побуждение к познавательной деятельности, а также с большими затруднениями осуществляется воспитание высших психических чувств: нравственных и эстетических. Волевая сфера характеризуется слабостью собственных намерений и побуждений, большой внушаемостью. Они предпочитают выбирать путь, не требующий волевых усилий, а вследствие непосильности предъявляемых требований, у некоторых из них развиваются такие отрицательные черты личности, как негативизм и упрямство. Своеобразие протекания психических процессов и особенности волевой сферы оказывают отрицательное влияние на характер произвольной деятельности, что выражается в недоразвитии мотивационной сферы, слабости побуждений, недостаточности инициативы. Эти недостатки особенно ярко проявляются в учебной деятельности, поскольку обучающиеся приступают к ее выполнению без необходимой предшествующей ориентировки в задании и, не сопоставляя ход ее выполнения, с конечной целью. В процессе выполнения учебного задания они часто уходят от правильно начатого выполнения действия, «соскальзывают» на действия, произведенные ранее, причем осуществляют их в прежнем виде, не учитывая изменения условий. Вместе с тем, при проведении длительной, систематической и специально организованной работы, направленной на обучение их целеполаганию, планированию и контролю, им оказываются доступны разные виды деятельности: Нарушения высшей нервной деятельности, недоразвитие психических процессов и эмоционально-волевой сферы обуславливают формирование некоторых специфических особенностей личности и межличностных отношений: высокая конфликтность, сопровождаемая неадекватными поведенческими реакциями; слабая мотивированность на установление межличностных контактов и пр. Снижение адекватности во взаимодействии со сверстниками и взрослыми людьми обуславливается незрелостью социальных мотивов, неразвитостью навыков общения обучающихся, а это, в свою очередь, может негативно сказываться на их поведении.

Таким образом, педагогические условия, созданные в профессиональной образовательной организации для обучающихся с умственной отсталостью, должны решать как задачи психологопедагогической поддержки в образовательном процессе, так и вопросы его воспитания и социализации, тесно связанные с развитием познавательной сферы и деятельности, соответствующей возрастным возможностям и способностям обучающегося.

Для лиц с нарушениями интеллектуального развития характерны следующие особые образовательные потребности:

- получение специальной помощи средствами образования;
- обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса;
- научный, практико-ориентированный, действенный характер содержания образования;
- доступность содержания познавательных задач, реализуемых в процессе образования;
- увеличение сроков получения образования;
- систематическая актуализация сформированных у обучающихся знаний и умений;

— специальное обучение их «переносу» с учетом изменяющихся условий учебных, познавательных, трудовых и других ситуаций;

— обеспечение особой пространственной и временной организации; общеобразовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы и нейродинамики психических процессов;

— использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения обучающихся, демонстрирующих доброжелательное и уважительное отношение к ним;

— развитие мотивации и интереса к познанию окружающего мира с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающегося к обучению и социальному взаимодействию со средой; — стимуляция познавательной активности, формирование позитивного отношения к окружающему миру;

— овладение разнообразными видами, средствами и формами коммуникации, обеспечивающими успешность установления и реализации социокультурных связей и отношений обучающегося с окружающей средой;

— возможность обучения по программам профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

— психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие обучающегося с педагогами и другими обучающимися;

— психологическое сопровождение, направленное на установление взаимодействия семьи и организации;

— постепенное расширение образовательного пространства, выходящего за пределы организации.

Максимальное количество обучающихся в группе до 12 человек

## **5.2. Кадровое обеспечение процесса обучения**

Для реализации АОППО техникум располагает необходимым кадровым потенциалом. Педагогические кадры имеют среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса. Педагоги регулярно (1 раз в 3 года) получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации по данному направлению согласно утвержденному графику.

К реализации адаптированной образовательной программы привлекаются педагоги-психологи, социальные педагоги, воспитатели.

## **5.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

АОППО обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (модулям) учебного плана. Основная учебно-методическая литература, внесена в программы дисциплин и модулей в качестве обязательной. Обеспеченность основной учебной литературой находится в пределах норматива (1 экз. на 1 обучающегося).

Наряду с учебниками по всем дисциплинам и модулям имеются учебные пособия, разработанные преподавателями и мастерами производственного обучения, адаптированными к обучению лиц ограниченными возможностями здоровья (с лёгкой формой умственной отсталости), которые в целом охватывают учебный материал, предусмотренный учебными программами дисциплин и модулей. Учебный фонд регулярно пополняется, систематически проводятся заказы на новые учебники, учебные пособия, ведется поиск учебной литературы по прайслистам и каталогам ведущих

издательств, на основании чего и осуществляются заказы на учебную литературу. Учебный процесс по дисциплинам имеет достаточное программно - информационное обеспечение. При проведении теоретических занятий используется мультимедиа комплексы, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество.

В техникуме имеется читальный зал. В библиотеке имеется необходимое количество электронных ресурсов по профессии. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда. Фонд дополнительной литературы помимо учебной, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

#### **5.4. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам и имеет необходимые ресурсы для проведения всех видов практических занятий и теоретической подготовки. Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплексом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

Кабинеты:

- История и обществознание;
- Безопасность жизнедеятельности и охрана труда;
- Математика;
- Информатика;
- Электротехника;

Социально-экономических наук.

Лаборатория:

- Кулинария

Спортивный комплекс:

- Спортивный зал

Залы:

- Актовый;
- Библиотека и читальный зал с выходом в сеть Интернет.

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

Практика является обязательным разделом АОППО. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку к квалификационному экзамену.

Предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практика проводятся в целях освоения обучающимися трудовых функций, соответствующих видам профессиональной деятельности. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика проводится в лаборатории «Кулинария», оснащённой необходимым оборудованием. Форма проведения практики определяется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Количество часов учебной практики в день – 6 часов, с включением в это время обеденного перерыва и технологических перерывов в каждом часе. Производственная практика проводится концентрированно на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Руководство учебной практикой осуществляет мастер производственного обучения, участвующий в реализации профессионального модуля.

При определении мест прохождения производственной практики учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, относительно рекомендованных условий и видов труда. По окончании практики обучающиеся, представляют свои отчетные документы, дневник производственной практики с производственной характеристикой.

## 7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ

В техникуме созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующие развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая участие обучающихся в работе творческих коллективов, кружков, спортивных секций, во внеурочных спортивных и творческих мероприятиях. Сформирована профессиональная и социокультурная среда, способствующая формированию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия. Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся с ментальными нарушениями, которая носит название «сопровождение». Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся с ОВЗ возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций. Сопровождение носит непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося с ОВЗ в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;

- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с ОВЗ, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;

- профилактически-реабилитационное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей обучающихся, гармонизацию их психического состояния, профилактику обострений основного заболевания, а также на нормализацию фонового состояния, включая нормализацию иммунного статуса, что непосредственно снижает риск обострения основного заболевания;

- социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба лиц с ОВЗ в техникуме. Это содействие в решении бытовых проблем проживания в общежитии, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, организация досуга, вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения.

В техникуме проводится систематическая работа с кадрами по их ознакомлению с особыми образовательными потребностями обучающихся с интеллектуальными нарушениями в целях создания толерантной среды. Так же, как и учебная деятельность, внеучебная деятельность представляет собой отличную базу для адаптации. Культурно-досуговые мероприятия, спорт, совместный досуг, раскрывают и развивают разнообразные способности и таланты обучающихся с ОВЗ.

Одним из эффективных методов подготовки конкурентоспособного работника является привлечение обучающихся с интеллектуальными нарушениями к участию в конкурсах профессионального мастерства на различных уровнях, включая Абилимпикс. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, её профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства.

Все иногородние обучающиеся обеспечены общежитием.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения  
государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
Ленинградской области «**Борский агропромышленный техникум**»

профессиональная подготовка по профессии «Повар»

Квалификации: Повар 3 разряда

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

на базе: не имеющих основного общего образования  
профиль получаемого профессионального  
обучения - технологический



### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Распределе-ние форм промежу-точной ат-тестации по семестрам		Учебная нагрузка обучающихся (в академических часах)					Трудоемкость образовательной программы по курсам и семестрам (час.)				
		дифферен. зачёты (зачёты)	экзамены	Обязательные учебные занятия	в том числе в форме практической подготовки	в том числе			1 курс		2 курс		
						теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	консультации	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	
						количество недель				17	23	17	23
						в том числе теоретическое обучение				11,5	13,5	10,5	8,5
						в том числе практики				5	9	6	13
1	2	3	4	8		9	10		11	12	13	14	
<b>А.00</b>	<b>Адаптационный цикл</b>			<b>532</b>	<b>36</b>	<b>285</b>	<b>219</b>	<b>28</b>	<b>132</b>	<b>169</b>	<b>143</b>	<b>88</b>	
АД 01	Социальная адаптация на рынке труда	4		<b>46</b>		34	8	4			22	24	
АД 02	Основы правовой грамотности	3		<b>48</b>		26	18	4		26	22		
АД 03	Этика и психология общения	2		<b>50</b>		40	6	4	24	26			
АД 04	Адаптивная физическая культура	2*,4		<b>132</b>		7	125		36	39	33	24	
АД 05	Основы пользования персональным компьютером	2		<b>50</b>	36	10	36	4	24	26			
АД 06	История родного края	4		<b>68</b>		63	3	2			44	24	
АД 07	Здоровье и окружающая среда	2		<b>50</b>		44	2	4	24	26			
АД 08	Бытовая адаптация	2*/4		<b>88</b>		61	21	6	24	26	22	16	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			<b>425</b>	<b>152</b>	<b>253</b>	<b>152</b>	<b>20</b>	<b>132</b>	<b>130</b>	<b>99</b>	<b>64</b>	
ОП 01	Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2		<b>50</b>	10	37	10	3	24	26			
ОП 02	Оборудование предприятий общественного питания	2		<b>50</b>	15	33	15	2	24	26			
ОП 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1		<b>36</b>	7	27	7	2	36				
ОП 04	Охрана труда	2		<b>50</b>	9	37	9	4	24	26			
ОП 05	Безопасность жизнедеятельности	3		<b>48</b>	4	40	4	4		26	22		
ОП 06	Физическая культура	2*/4		<b>88</b>	82	6	82		24	26	22	16	
ОП 07	Математика в профессии	4		<b>46</b>	10	34	10	2			22	24	
ОП 08	Основы финансовой грамотности	4		<b>24</b>	8	15	8	1				24	
ОП 09	Основы предпринимательской деятельности	3		<b>33</b>	7	24	7	2			33		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			<b>1353/363</b>	<b>1043</b>	<b>262</b>	<b>53</b>	<b>48</b>	<b>231/81</b>	<b>376/106</b>	<b>253/73</b>	<b>493/103</b>	

<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>			<b>1353/363</b>	<b>53</b>	<b>262</b>	<b>53</b>	<b>48</b>	<b>216/81</b>	<b>376/106</b>	<b>253/73</b>	<b>493/103</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Кулинарная обработка сырья и продуктов, приготовление полуфабрикатов</b>		4**	<b>351/ 81</b>	7	62	7	<b>12</b>	<b>231/81</b>			
МДК 01.01	Технология механической и тепловой кулинарной обработки сырья и продуктов		1	<b>81</b>	7	62	7	12	81			
УП 01	Учебная практика	1		<b>150</b>					150			
ПП 01	Производственная практика	4		<b>120</b>								120
<b>ПМ.02</b>	<b>Кулинарное приготовление пищи</b>		4**	<b>1002/ 282</b>	<b>46</b>	<b>200</b>	<b>46</b>	<b>36</b>		<b>376/106</b>	<b>253/73</b>	<b>373/103</b>
МДК 02.1	Технология приготовления горячих блюд		2	<b>106</b>	21	73	21	12		106		
МДК 02.2	Технология приготовления хлебобулочных изделий		3	<b>73</b>	12	53	12	8			73	
МДК 02.3	Технология приготовления холодных блюд и закусок		4	<b>103</b>	13	74	13	16				103
УП.02	Учебная практика	4		<b>570</b>						270	180	120
ПП.02	Производственная практика	4		<b>150</b>								150
<b>АУН</b>	<b>Аудиторная учебная нагрузка</b>			<b>1320</b>		<b>800</b>	<b>424</b>	<b>96</b>	<b>345</b>	<b>405</b>	<b>315</b>	<b>255</b>
<b>УП.00</b>	<b>Учебная практика</b>			<b>720</b>	<b>720</b>				150	270	180	120
<b>ПП.00</b>	<b>Производственная практика</b>			<b>270</b>	<b>270</b>							270
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>			<b>60</b>					15	15	15	15
<b>ИА.00</b>	<b>Итоговая аттестация</b>			<b>30</b>								30
<b>ИТОГО образовательной нагрузки</b>				<b>2400</b>	<b>1231</b>	<b>800</b>	<b>424</b>	<b>96</b>	<b>510</b>	<b>690</b>	<b>510</b>	<b>690</b>

1. \* зачёты

2. \*\* квалификационные экзамены по освоению профессиональных модулей

<b>Итоговая аттестация: квалификационный экзамен (письменная экзаменационная и практическая квалификационная работа);</b>	<b>Всего</b>	<b>Количество дисциплин и МДК</b>	<b>21</b>	11	12	10	8
		<b>недель учебной практики</b>	<b>24</b>	5	9	6	4
		<b>недель производственной практики</b>	<b>9</b>				<b>9</b>
		<b>количество экзаменов</b>	<b>6</b>	1	1	1	3
		<b>в т. ч. квалификационные</b>	2				2
		<b>количество дифференцированных зачетов</b>	<b>19</b>	1	6	3	9
		<b>количество зачетов</b>	<b>3</b>		3		

#### 4. Практика

№ п/п	Профессиональный модуль, в рамках которого проводится практика	Наименование практики		Условия реализации	Семестр	Длительность
1	<b>ПМ.01 Кулинарная обработка сырья и продуктов, приготовление полуфабрикатов</b>	Учебная	УП 01.	Рассредоточено по 6 часов в неделю	1	1 неделя
				Рассредоточено по 12 часов в неделю	1	12 недель
		Производственная ПП 01	Концентрированно	6	4 недели	
2	<b>ПМ.02 Кулинарное приготовление пищи</b>	Учебная	УП 02.1	Рассредоточено по 12 час в неделю	2	15 недель
			УП 02.2	Рассредоточено по 12 час в неделю	3	15 недель
			УП 02.3	Рассредоточено по 12 часов в неделю	4	10 недель
		Производственная ПП 02	Концентрированно	4	5 недель	
<b>Итого</b>						<b>62 недели</b>

Индекс	4.1 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА	Семестр	Неделя
<b>УП 01</b>	<b>Механическая и тепловая кулинарная обработка продуктов и сырья</b>	1	<b>5</b>
<b>УП 02</b>	<b>Приготовление горячих и холодных блюд, закусок и хлебобулочных изделий</b>	2-4	<b>19</b>
<i>УП 01.1</i>	Приготовление горячих блюд	2	9
<i>УП 01.2</i>	Приготовление хлебобулочных изделий	3	6
<i>УП 01.3</i>	Приготовление холодных блюд и закусок.	4	4
	<b>Итого учебная практика</b>		<b>24</b>
	<b>4.2 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА</b>		
<b>ПП 01</b>	Выполнение работ по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов и сырья	4	6
<b>ПП 02</b>	Выполнение работ по кулинарному приготовлению пищи	4	3
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>33</b>

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

**6. Промежуточная и итоговая аттестация**

№ п/п	Наименование кабинетов, лабораторий, мастерских	№ п/п	Аттестация по дисциплинам и междисциплинарным курсам
	<b>Кабинеты</b>		
1	История и обществознание	1	МДК 01.01 «Технология механической и тепловой кулинарной обработки сырья и продуктов»
2	Безопасность жизнедеятельности и охрана труда	2	МДК 01.02 «Технология приготовления горячих блюд»
3	Математика	3	МДК 02.01 «Технология приготовления хлебобулочных изделий»
4	Информатика	4	МДК 02.02 «Технология приготовления холодных блюд и закусок»
5	Электротехника		<b>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю ПМ.01 Кулинарная обработка сырья и продуктов, приготовление полуфабрикатов</b>
6	Социально-экономических наук	5	
7	<b>Лаборатория</b> Кулинария	6	<b>ПМ.02 Кулинарное приготовление пищи</b>
	<b>Спортивный комплекс</b>	8	<b>Итоговая аттестация</b>
8	Спортивный зал	9	Выполнение письменной экзаменационной работы, практической квалификационной по освоению компетенций программы профессионального модуля ПМ 02, их защита
	<b>Залы</b>	10	
9	Актовый. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет		

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**АД.01 «СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ НА РЫНКЕ ТРУДА»**  
**(ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА)**

Профессия: 16675 Повар

Организация – разработчик:

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум»

Разработчик:

О.А.Баранова - преподаватель

2021 год

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	3
1.1 Область применения рабочей программы	
1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки	
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	
1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ	4
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	
2.2. Тематический план и содержание	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ	7
3.1. Материально – техническое обеспечение	
3.2. Информационное обеспечение	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **АД.01 «Социальная адаптация на рынке труда»**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для обучения лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования.

Содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов учитывают специфику профессионального обучения лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования и направлено на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения профессии.

### **1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:**

Учебная дисциплина АД.01 «Социальная адаптация на рынке труда» входит в адаптационный цикл программы.

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

Содержание программы направлено на достижение следующих **целей**:

Создать условия для повышения социально-психологической компетентности выпускников и их конкурентоспособности на рынке труда.

#### **Задачи:**

- Укрепить уверенность выпускников в своих профессиональных и личностных возможностях.
- Сформировать активную позицию поведения на рынке труда.
- Познакомить с общими понятиями рынка труда и его особенностями в новых социально-экономических условиях.
- Раскрыть приемы эффективного поиска работы и самопрезентации.
- Показать влияние личностных особенностей на выбор успешной карьеры.
- Познакомить с этапами адаптации в новом трудовом коллективе.

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

- порядок получения государственной услуги содействия гражданам в поиске подходящей работы;
- перечень документов, необходимых для получения государственной услуги содействия гражданам в поиске подходящей работы;
- возможности участия в программах для инвалидов РФ, реализуемых ГСЗН;
- способы самостоятельного поиска работы;
- места размещения вакансий;
- содержание резюме;
- правила составления резюме;
- места для размещения резюме;
- правила взаимодействия с работодателями при поиске работы;
- правила прохождения собеседования;
- перечень документов, необходимых для предоставления при трудоустройстве;
- профессиональные требования и противопоказания к должности при трудоустройстве;
- виды рабочих графиков;
- содержание и виды трудовой деятельности;
- степени ограничения труда;
- правила оформления больничного листа (листка нетрудоспособности);
- правила испытательного срока;
- назначение и содержание трудового договора.

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

- подготавливать документы, необходимые для обращения в ГСЗН;
- обращаться в ГСЗН для получения государственной услуги содействия гражданам в поиске подходящей работы;

- анализировать рынок труда;
- использовать для поиска работы специализированные сайты сети Интернет, СМИ;
- находить подходящие вакансии;
- составлять и размещать резюме;
- проходить собеседование;
- подготавливать комплект документов, необходимых для предоставления при трудоустройстве;
- выявлять наиболее значимые пункты трудового договора;

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

Обязательной учебной нагрузки – **46** часов;

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	<b>46</b>
в том числе:	
теоретические	33
практические занятия	8
консультации	4
Итоговая аттестация по дисциплине: дифференцированный зачет	1

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины АД.01«Социальная адаптация на рынке труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, консультации	Объем часов
<b>Тема 1. Рынок труда; методы самостоятельного поиска работы</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>7</b>
	Цели и задачи дисциплины.	1
	Понятие «рынок труда». Основные понятия трудоустройства.	1
	Российский рынок труда: его динамика, характеристика	1
	Требования рынка труда в регионе.	1
	Трудоустройство молодёжи.	1
	Методы самостоятельного поиска: ЦЗН, Интернет, печатные СМИ (газеты, объявления), кадровые агентства, поиск через знакомых.	2
<b>Тема 2. ЦЗН: цель и документы для постановки на учет</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>5</b>
	Центр занятости населения – плюсы и минусы, как работает.	1
	Услуги органов труда и занятости.	1
	Виды и причины безработицы в регионе.	1
	Необходимые документы для постановки на учет.	1
	Основные программы для лиц с ОВЗ и инвалидностью.	1
<b>Тема 3. Профессиограмма выбранной должности</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>
	Профессиональные требования к специальности и противопоказания.	1
	Что нужно знать о выбранной должности, где еще можно применить полученные знания?	1
<b>Тема 4. Пошаговый алгоритм трудоустройства</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>
	Определение цели, выбор метода поиска работы.	1
	Составление резюме.	1
	Собеседование при приеме на работу.	1
	Звонок работодателю.	1
	Прием на работу.	1
	<b>Консультации по темам 1-4</b>	<b>2</b>
<b>Контрольная работа по темам № 1-4. Подведение итогов за семестр</b>	<b>1</b>	

<b>Тема 5.</b> <b>Составление резюме</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>1</b>
	Понятие «резюме». Места размещения «резюме».	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>6</b>
	Составление личного резюме. Самопрезентация. Примерный план с ответами собеседования с работодателем.	2 2 2
<b>Тема 6.</b> <b>Портфолио (документы необходимые при трудоустройстве)</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>
	Пакет документов для трудоустройства: ИПР, справка МСЭ, ИНН, СНИЛС, трудовая книжка, документ об образовании, справка о несудимости, паспорт.	2
	<b>Практические занятия:</b> Сбор необходимых документов (копии)	<b>1</b>
<b>Тема 7.</b> <b>Условия труда</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>3</b>
	Виды рабочих графиков.	1
	Виды трудовой деятельности.	1
	Больничный лист (листок нетрудоспособности).	1
<b>Тема 8.</b> <b>Прием на работу</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>7</b>
	Раскрытие основных понятий при приеме на работу: испытательный срок, трудовой договор.	2
	Условия приема на работу.	1
	Новые профессии и специальности.	1
	Адаптация в трудовом коллективе.	2
	Трудовой контракт.	1
	<b>Практические занятия:</b> Заявление о приеме на работу.	<b>1</b>
	<b>Консультации по темам № 5-8</b>	<b>2</b>
<b>Итоговый дифференцированный зачет.</b>		<b>1</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1 Материально-техническое обеспечение**

Для реализации учебной дисциплины имеются:

- учебный кабинет «Социальная адаптация на рынке труда»
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- комплект учебно-наглядных пособий «Социальная адаптация на рынке труда»

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска, мел.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор.

#### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

1. Астраханцева О.Е Некоторые пути решения проблем инвалидов в России М.: Социум, 2001
2. Алехина Е.А Квота на работу инвалидов: условия выполнения Справочник кадровика, 2003, №11.
3. Учебник «Технология поиска работы и трудоустройства» Ирина Грибенюкова, Алексей Колпаков, 2012 ISBN 978-5-7695-8419-0
4. Учебник «Технология поиска работы» Е.А.Рыкова, И.А.Волошина, Л.Н.Прожерина, Москва ПрофОбрИздат 2014 год
5. Дополнительные источники:
6. «Основы планирования профессиональной деятельности» Новикова Г.В Учебное пособие. Гриф Сиб РУМЦ, «Рекомендовано» 2013г.
7. Золотые ступени карьеры: Общероссийский справочник по трудоустройству, карьере и образованию / сост. А. О. Курлов, З. А. Цамалашвили, Ю. С. Блохин, И. С. Лобанов [и др.]. – М.: Купечество, 2015. – ISBN 5-902752-01-9.

##### **Интернет- ресурсы:**

<http://xreferat.ru/60/3266-1-tehnologii-poiska-raboty.html>

<http://wap-pc.ru/tehnologija-poiska-raboty.html>

<http://www.vszan.ru/proforientatsija/tehnologija-poiska-raboty/>

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

<p align="center"><b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b></p>	<p align="center"><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></p>
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать документы, необходимые для обращения в ГСЗН;</li> <li>- обращаться в ГСЗН для получения государственной услуги содействия гражданам в поиске подходящей работы;</li> <li>- анализировать рынок труда;</li> <li>- использовать для поиска работы специализированные сайты сети Интернет, СМИ;</li> <li>- находить подходящие вакансии;</li> <li>- составлять и размещать резюме;</li> <li>- проходить собеседование;</li> <li>- подготавливать комплект документов, необходимых для предоставления при трудоустройстве;</li> <li>- выявлять наиболее значимые пункты трудового договора;</li> </ul>	<p align="center">Устный опрос, письменный опрос, практические задания, деловые и ролевые игры; контрольная работа</p>
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок получения государственной услуги содействия гражданам в поиске подходящей работы;</li> <li>- перечень документов, необходимых для получения государственной услуги содействия гражданам в поиске подходящей работы;</li> <li>- возможности участия в программах для инвалидов РФ, реализуемых ГСЗН;</li> <li>- способы самостоятельного поиска работы;</li> <li>- места размещения вакансий;</li> <li>- содержание резюме;</li> <li>- правила составления резюме;</li> <li>- места для размещения резюме;</li> <li>- правила взаимодействия с работодателями при поиске работы;</li> <li>- правила прохождения собеседования;</li> <li>- перечень документов, необходимых для предоставления при трудоустройстве;</li> <li>- профессиональные требования и противопоказания к должности при трудоустройстве;</li> <li>- виды рабочих графиков;</li> <li>- содержание и виды трудовой деятельности;</li> <li>- степени ограничения труда;</li> <li>- правила оформления больничного листа (листка нетрудоспособности);</li> <li>- правила испытательного срока;</li> <li>- назначение и содержание трудового договора.</li> </ul>	
<p>Итоговый контроль</p>	<p align="center">Дифференцированный зачет</p>

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**АД.02 «ОСНОВЫ ПРАВОВОЙ ГАМОТНОСТИ»**  
(ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА)

Профессия: 16675 Повар

Организация – разработчик:  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум»

Разработчик:  
Т. Н. Воронцова - преподаватель

2021 год

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ .....	3
1.1 Область применения рабочей программы	
1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки	
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	
1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ .....	4
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	
2.2. Тематический план и содержание	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ.....	9
3.1. Материально – техническое обеспечение	
3.2. Информационное обеспечение	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## АД.02 «Основы правовой грамотности»

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для обучения лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования.

Содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов учитывают специфику профессиональной подготовки лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования и направлено на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для жизни и качественного освоения профессии.

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

Учебная дисциплина относится к адаптационному циклу программы профессиональной подготовки.

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

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

-права и обязанности, ответственность гражданина как участника конкретных правоотношений, избирателя, налогоплательщика, работника, потребителя, супруга, абитуриента и т.д.;

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

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

-правильно употреблять основные правовые понятия и категории;

-характеризовать основные черты правовой системы России, порядок заключения и расторжения брачного контракта, трудового договора, правовой статус участника предпринимательской деятельности, порядок получения платных образовательных услуг, порядок призыва на военную службу;

-объяснять взаимосвязь права и других социальных норм; основные условия приобретения гражданства;

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

-приводить примеры различных видов правоотношений, правонарушений, ответственности;

-использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности в повседневной жизни для:

- поиска, первичного анализа и использования правовой информации; обращения в надлежащие органы за квалифицированной юридической помощью;
- выбора соответствующих закону форм поведения и действий в типичных жизненных ситуациях, урегулированных правом; определения способов реализации прав и свобод, а также защиты нарушенных прав;
- изложения и аргументации собственных суждений о происходящих событиях и явлениях с точки зрения права;
- решения правовых задач (на примерах конкретных ситуаций).

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

Обязательная аудиторная учебная нагрузка 48 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Обязательная аудиторная нагрузка</b>	<b>48</b>
из них:	
теоретические занятия	26
практические занятия	17
консультации	4
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	1

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОД.04 «Основы правовой грамотности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, консультации	Количество часов
<b>Раздел 1. Введение</b>		<b>2</b>
Тема 1.1. Понятие права	<b>Содержание учебного материала</b> Происхождение и сущность права. Задачи права. Функции права. Реализация правовых норм.	1
Тема 1.2. Система права	<b>Содержание учебного материала</b> Право как система правоотношений. Понятие и виды социальных норм	1
<b>Раздел 2. Основы теории государства</b>		<b>1</b>
Тема 2.1. Основные понятия	<b>Содержание учебного материала</b> Определение понятия «государство». Сущность государства. Функции государства. Определение понятия «гражданское общество». Функции гражданского общества. Признаки правового государства. Особенности Российского государства.	1
<b>Раздел 3. Конституционное право</b>		<b>6</b>
Тема 3.1. Основы Конституционного строя России. Система государственных органов Российской Федерации	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие определения «Конституционный строй». Конституция РФ – основной закон государства. Понятие определения «Орган государства». Виды органов государства. Глава государства. Законодательная и исполнительная власть. Судебная власть. Органы местного самоуправления.	1
Тема 3.2. Права и обязанности граждан Российской Федерации	<b>Практическое занятие</b> Гражданство РФ. Российское гражданство. Гражданин. Права граждан РФ: личные, политические права и свободы, социально-экономические и культурные права. Обязанности.	2
Тема 3.3. Судебная власть	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие судебной системы. Система Федеральных судов в РФ. Компетенции судов. Участие прокуратуры в работе судов.	1
Тема 3.4. Местное самоуправление	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие «местное самоуправление». Полномочия местного самоуправления.	1
	<b>Консультация по темам 3- 7.</b>	<b>1</b>

	<b>Контрольная работа</b> по темам 3- 7.	1
<b>Раздел 4. Важнейшие отрасли российского права</b>		<b>34</b>
Тема 4.1. Понятие о гражданском праве и гражданских правоотношениях	<b>Содержание учебного материала</b> Гражданские правоотношения. Объект и субъект гражданских правоотношений. Правоспособность и дееспособность.	1
Тема 4.2. Право собственности и его виды	<b>Практическое занятие</b> Юридическое и физическое лицо. Право собственности и правомочия. Защита прав собственности.	2
Тема 4.3. Защита прав потребителей	<b>Практическое занятие</b> Потребитель. Права потребителей. Защита прав потребителей при оказании услуг. Государственная и общественная защита прав потребителей. Претензия на некачественное оказание услуг, на некачественный товар.	2
Тема 4.4. Правовое регулирование образовательной деятельности	<b>Содержание учебного материала</b> Принципы государственной политики в сфере образования. Система профессионального образования. Права и обязанности обучающихся в образовательном учреждении. Дополнительное образование.	2
Тема 4.5. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»	<b>Практическое занятие</b> Работа с основными положениями закона.	1
Тема 4.6. Наследственное право	<b>Практическое занятие</b> Определение понятий «Наследование», «Наследник», «Наследодатель». Наследование по завещанию и по закону. Принятие наследства.	1
Тема 4.7. Семейное право	<b>Содержание учебного материала</b> Определение понятия «Семья», «Брак». Заключение и расторжение брака.	1
Тема 4.8. Личные и имущественные права и обязанности супругов	<b>Практическое занятие</b> Личные и имущественные права и обязанности супругов. Брачный договор.	1
Тема 4.9. Взаимоотношения детей и родителей по семейному праву	<b>Практическое занятие</b> Права детей в семье. Алиментные обязанности членов семьи. Правовая защита детей, оставшихся без попечения родителей.	2
	<b>Консультация</b> по темам 8 - 16	<b>1</b>
	<b>Контрольная работа</b> по темам 8 - 16	1
Тема 4.10	<b>Содержание учебного материала</b>	2

Трудовые правоотношения и право на труд. Особенности трудовой деятельности несовершеннолетних	Определение понятий « Трудовое право», « Трудовой договор», «Работник и работодатель». Право на забастовку. Занятость и безработица. Особенности регулирования труда несовершеннолетних. Льготы, гарантии и компенсации трудового законодательства.	
Тема 14.11. Порядок взаимоотношений работников и работодателей	<b>Практическое занятие</b> Права и обязанности работника и работодателя. Заключение и расторжение трудового договора.	2
Тема 4.12. Рабочее время и время отдыха. Правовое регулирование заработной платы	<b>Практическое занятие</b> Время работы и отдыха. Оплата труда работника.	2
Тема 4.13. Правовые основы социального обеспечения	<b>Практическое занятие</b> Понятие пенсии. Виды пенсий. Другие меры социальной защиты: социальное страхование, государственные пособия.	2
Тема 4.14. Налоговое право	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие «налог», «налоговая систем». Структура налоговой системы. Уплата налога. Налоговые льготы.	1
	<b>Консультация</b> по темам 16 - 21	<b>1</b>
	<b>Контрольная работа</b> по темам 16 - 21	1
Тема 4.15. Понятие и сущность административного права. Административное правонарушение	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие административного права. Виды мер административного принуждения. Понятие административного правонарушения.	2
Тема 4.16. Административная ответственность. Особенность административной ответственности несовершеннолетних	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие административной ответственности. Виды административных наказаний. Особенность административной ответственности несовершеннолетних.	1
Тема 4.17. Понятие и сущность уголовного права. Основные виды преступлений	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие и принципы уголовного права. Понятие и признаки преступления. Основные виды преступлений.	2
Тема 4.18. Уголовная ответственность и уголовное наказание	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие уголовной ответственности и уголовного наказания. Виды наказаний.	1
Тема 4.19. Уголовная ответственность несовершеннолетних	<b>Содержание учебного материала</b> Особенности уголовного процесса с участием несовершеннолетних. Виды наказаний, назначаемые несовершеннолетним.	1
Тема 4.20.	<b>Содержание учебного материала</b>	1

Международное право как основа взаимоотношений государств мира	Понятие международного права. Становление международного права. Принципы международного права. Европейский суд по правам человека. Международная защита прав детей.	
Тема 4.21. Предпринимательское право	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие «Предпринимательское право». Объект и субъект права Процедура банкротства.	1
	<b>Консультация</b>	<b>1</b>
	<b>Контрольная работа</b> по темам 22 - 28	1
	<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>1</b>
	<b>Итого:</b>	<b>48 часов</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеются:

- учебный кабинет (стенды, схемы, парты, стулья, доска);
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска, мел.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор.

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для обучающихся

Шкатулла В.И. Основы права. Учебник.-М., Академия, 2016.-224 с.

Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля. — М., Академия, 2014.-400 с.

Певцова Е.А. Правовая защита молодежи при трудоустройстве. — М., Академия, 2014.

Для преподавателей

Боголюбов Л.Н., Лазебникова А.Ю. Право. 10 класс. Углублённый уровень. Учебник; Москва, Просвещение, 2020.

Боголюбов Л.Н., Лазебникова А.Ю. Право. 11 класс. Углублённый уровень. Учебник; Москва, Просвещение, 2020.

Шкатулла В.И. Основы права. Учебник.-М., Академия, 2016.-224 с.

Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля.- М., Академия, 2014.-400 с.

(все нормативно-правовые акты – в последней редакции)

Конституция РФ от 12.12.1993 (с поправками )

Гражданский кодекс РФ (Ч. 4) (утвержден Федеральным законом от 18.12.2006 № 230-ФЗ// СЗ РФ. — 2006. — № 52 (Ч. 1). — Ст. 5496.

Гражданский процессуальный кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 14.11.2002 № 138-ФЗ) // СЗ РФ. — 2002. — № 46. — Ст. 4532.

Жилищный кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 29.12.2004 № 188-ФЗ) // СЗ РФ. — 2011. — № 1 (Ч. 1). — Ст. 14.

Земельный кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 25.10.2001 № 136-ФЗ) // СЗ РФ. — 2001. — № 44. — Ст. 4147.

Кодекс РФ об административных правонарушениях (утвержден Федеральным законом от 30.12.2001 № 195-ФЗ) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. 1). — Ст.1.

Семейный кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 29.12.1995 № 223-ФЗ) (в ред. 2014 г.) // СЗ РФ. — 1996. — № 1. — Ст. 16.

Трудовой кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 30.12.2001 № 197-ФЗ) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. 1). — Ст. 3.

Уголовно-исполнительный кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 08.01.1997 № 1-ФЗ) // СЗ РФ. — 1997. — № 2. — Ст. 198.

Уголовно-процессуальный кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 18.12.2001 № 174-ФЗ) // СЗ РФ. — 2001. — № 52 (Ч. 1). — Ст. 4921.

Уголовный кодекс РФ (утвержден Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.

Федеральный конституционный закон от 28.06.2004 № 5-ФКЗ «О референдуме» // СЗ РФ. — 2004. — № 27. — Ст. 2710.

Федеральный закон от 18.05.2005 № 51-ФЗ «О выборах депутатов Государственной Думы Федерального Собрания Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2005. — № 21. — Ст. 1919.

Федеральный закон от 10.01.2003 № 19-ФЗ «О выборах Президента Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2003. — № 2. — Ст. 171.

Федеральный закон от 31.05.2002 № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002. — № 22. — Ст. 2031.

Федеральный закон от 17.12.1998 № 188-ФЗ «О мировых судьях в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 1998. — № 51. — Ст. 6270.

Федеральный закон от 07.02.2011 № 3-ФЗ «О полиции» // СЗ РФ. — 2011. — № 7. — Ст. 900.

Федеральный закон от 14.06.1994 № 5-ФЗ (в ред. от 25.12.2012) «О порядке опубликования и вступления в силу федеральных конституционных законов, федеральных законов, актов палат Федерального Собрания» // СЗ РФ. — 1994. — № 8. — Ст. 801.

Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ (в ред. от 30.11.2011) «Об альтернативной гражданской службе» // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3030.

Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ (в ред. от 07.05.2013) «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних» // СЗ РФ. — 1999. — № 26. — Ст. 3177.

Федеральный закон от 24.07.1998 № 124-ФЗ (в ред. от 05.04.2013) «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 1998. — № 31. — Ст. 3802.

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в ред. 2014 г.) «Об образовании в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2012. — № 53 (Ч. 1). — Ст. 7598.

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Гражданское право: в 4 т. / отв. ред. Е. А. Суханов. — М., 2011.

Гражданское право / под общ. ред. С. С. Алексеева. — М., 2012.

М.Н.Марченко. — М., 2014.

Керимов А. Д. Современное государство: вопросы теории. — М., 2011.

Коршунова Т.Ю. Особенности регулирования труда женщин и лиц с семейными обязанностями. — М., 2012.

Певцова Е.А. Права детей и молодежи: актуальные проблемы правового регулирования отношений с участием молодых лиц. — М., Ярославль, 2013.

#### Интернет-ресурсы

[www.pravo.gov.ru](http://www.pravo.gov.ru) (Официальный интернет-портал правовой информации).

[www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) (Правовая система Консультант Плюс).

[www.rfdeti.ru](http://www.rfdeti.ru) (Уполномоченный при Президенте РФ по правам ребенка).

[www.ombudsmanrf.org](http://www.ombudsmanrf.org) (Уполномоченный по правам человека в Российской Федерации).

[www.rostrud.ru](http://www.rostrud.ru) (Федеральная служба по труду и занятости РФ).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
<p>-правильно употреблять основные правовые понятия и категории;</p> <p>-характеризовать основные черты правовой системы России, порядок заключения и расторжения брачного контракта, трудового договора, правовой статус участника предпринимательской деятельности, порядок получения платных образовательных услуг, порядок призыва на военную службу;</p> <p>-объяснять взаимосвязь права и других социальных норм; основные условия приобретения гражданства;</p> <p>-различать виды судопроизводства, полномочия правоохранительных органов, адвокатуры, нотариата, прокуратуры; организационно-правовые формы предпринимательства; порядок рассмотрения споров в сфере отношений, урегулированных правом;</p> <p>-приводить примеры различных видов правоотношений, правонарушений, ответственности;</p> <p>-использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности в повседневной жизни.</p>	<p>-устный индивидуальный опрос</p> <p>-письменный опрос</p> <p>-тест-контроль</p> <p>-фронтальный опрос</p> <p>-групповой опрос</p> <p>-контрольные работы</p> <p>- практические работы</p>
<b>Знания:</b>	
<p>-права и обязанности, ответственность гражданина как участника конкретных правоотношений, избирателя, налогоплательщика, работника, потребителя, супруга, абитуриента;</p> <p>-механизмы реализации и способы защиты прав человека и гражданина в России, органы и способы международно-правовой защиты прав человека, формы и процедуры избирательного процесса в России.</p>	<p>-устный индивидуальный опрос</p> <p>-письменный опрос</p> <p>-тест-контроль</p> <p>-фронтальный опрос</p> <p>-групповой опрос</p> <p>-контрольные работы</p> <p>- практические работы</p>
Итоговый контроль - дифференцированный зачет	

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**АД.03 «ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»**  
(ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА)

Профессия: 16675 Повар

Организация – разработчик:  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум».

Разработчик:  
Я.К.Сергеева - преподаватель

2021 год

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>3</b>
1.1 Область применения рабочей программы	
1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки	
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	
1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины	
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ</b>	<b>4</b>
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	
2.2. Тематический план и содержание	
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ</b>	<b>7</b>
3.1. Материально – техническое обеспечение	
3.2. Информационное обеспечение	
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## АД.03 Этика и психология общения

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для обучения лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования.

Содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов учитывают специфику профессиональной подготовки лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования и направлено на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для жизни и качественного освоения профессии.

### 1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Учебная дисциплина АД.03 «Этика и психология общения» входит в адаптационный цикл программы.

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

Изучение курса «Этика и психология общения» направлено на достижение следующих целей:

- выработки у обучающихся таких качеств как: умение понимать состояние и проблемы другого человека, умение быть терпеливым, прощать мелкие недостатки людей, умение устанавливать доброжелательные отношения с коллегами по работе;
- коррекция и развитие мышления подростков, эмоционально-волевой сферы;
- применение на практике полученных знаний, умений, навыков.

Задачи курса:

- ознакомление обучающихся с психологическими процессами, психологическими свойствами, влияющими на поведение людей;
- формирование желаемых социально-коммуникативных навыков, необходимых в трудовой деятельности;
- обучать правильным способам взаимодействия между людьми;
- обучать действию в сфере трудовых правоотношений.

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

- соблюдать требования этики, эстетики, психологии общения;
- использовать в работе знания о психологических процессах и состояниях;
- преодолевать и предотвращать конфликты;
- понимать состояние и проблемы другого человека, быть терпеливым, прощать мелкие недостатки людей, устанавливать доброжелательные отношения с коллегами по работе;
- использовать полученные знания в процессе работы

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

- особенности психологии работы в коллективе;
- этику профессиональных деловых отношений, психология общения;
- принципы профессионального поведения работника
- правильные способам взаимодействия между людьми;

### 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины: 50 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>50</b>
в том числе:	
теоретические занятия	39
практические занятия	6
консультации	4
Итоговая аттестация: дифференцированный зачет	1

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины АД.03 «Этика и психология общения»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, консультации	Объем часов
<b>Тема 1.</b> <b>Этическая культура</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	Содержание дисциплины и ее задачи.	1
	Общение сведения об этической культуре	1
	Правила публичного выступления	1
	Самопрезентация: «Моя визитная карточка»	1
	Правила поведения за столом	1
	Правила поведения в общественном транспорте	1
	Этикет, сфера его действия	1
	<b>Контрольная работа на тему № 1</b>	1
<b>Тема 2.</b> <b>Этикет и культура делового общения</b>	<b>Содержание</b>	<b>5</b>
	Деловой этикет	1
	Правила этикета	1
	Правила вербального этикета	1
	<b>Консультация по теме:</b> Правила общения по телефону	<b>1</b>
	<b>Практическое занятие:</b> Подготовка к деловой беседе по телефону	<b>1</b>
	Этика делового общения в современном обществе	1
	<b>Контрольная работа по теме № 2</b>	1
<b>Тема 3.</b> <b>Проявление индивидуальных особенностей личности в общении</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	Темперамент. Характеристика. Свойства темперамента. Типы темперамента.	2
	Характер и воля. Проявление характера в профессиональной деятельности	2
	Волевые качества человека. Основные этапы волевого процесса	2
	<b>Практическое занятие:</b> Приемы формирования волевых качеств	<b>1</b>
	Эмоции и чувства.	2
	Значение эмоций и чувств в профессиональной деятельности	1
	<b>Практическое занятие:</b> Определение эмоционального состояния.	<b>1</b>
	<b>Контрольная работа по теме № 3</b>	1
<b>Тема 4.</b>	<b>Содержание</b>	<b>5</b>

<b>Конфликты и пути их разрешения</b>	Конфликты: виды, структура, стадии протекания	2	
	Стратегия поведения в конфликтной ситуации	1	
	<b>Консультация по теме:</b> Правила поведения в условиях конфликта.	<b>1</b>	
	Типы конфликтных личностей	1	
	<b>Практическое занятие:</b> Определение уровня конфликтности личности	<b>1</b>	
	<b>Контрольная работа по теме № 4</b>	1	
<b>Тема 5. Психологические делового общения</b>	<b>аспекты</b>	<b>Содержание</b>	<b>11</b>
		Структура общения	1
		Восприятие и понимание	1
		Общение как коммуникация. Акт передачи информации	1
		<b>Практическое занятие:</b> Определение уровня общительности	<b>1</b>
		Общение как социальное взаимодействие.	1
		Понятие социальной роли.	1
		Факторы формирования первого впечатления	1
		<b>Консультация по теме:</b> манипуляции в общении	<b>1</b>
		Виды невербальных средств общения	1
		<b>Практическое занятие:</b> Отработка навыков невербальной коммуникации	<b>1</b>
		Барьеры в общении	1
		Причины возникновения коммуникативных барьеров	1
		Успех общения. Виды эффективного слушания.	1
		<b>Консультация по теме:</b> способы снятия эмоционального напряжения	<b>1</b>
		<b>Контрольная работа по теме 5.</b>	1
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>1</b>		

### **3. условия реализации программы дисциплины**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- огнетушитель;
- методические пособия по предмету;
- комплект учебников;
- раздаточный материал для проведения контрольной работы.

##### **Технические средства обучения:**

- персональный компьютер (учительский);
- учебный материал в электронном виде.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

1. Г.М. Шеламова. Деловая культура и психология общения: Профессиональное образование – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Дятлов В.А., Пихало В.Т. Этика и этикет деловых отношений; Учебное пособие. - М., «Академия», 2007.
2. Савина М.С. Практика делового общения предпринимателя (курс лекций). - М., МСЭУ, 2003.

##### **Интернет-ресурсы:**

1. Образовательный портал: [www.edu.sety.ru](http://www.edu.sety.ru)
2. [www.zakonrf.info/tk/](http://www.zakonrf.info/tk/)
3. [www.ilikebooks.ru/23607-shelamova-gm-delovaja-kultura](http://www.ilikebooks.ru/23607-shelamova-gm-delovaja-kultura)

## Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдать требования этики, эстетики, психологии общения;</li> <li>• использовать в работе знания о психологических процессах и состояниях;</li> <li>• преодолевать и предотвращать конфликты;</li> <li>• понимать состояние и проблемы другого человека, быть терпеливым, прощать мелкие недостатки людей, устанавливать доброжелательные отношения с коллегами по работе;</li> <li>• использовать полученные знания в процессе работы</li> </ul>	<p>фронтальный и индивидуальный устный (письменный) опрос, сообщения по темам, контрольная работа, практическая работа</p>
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• особенности психологии работы в коллективе;</li> <li>• этику профессиональных деловых отношений, психология общения;</li> <li>• принципы профессионального поведения работника</li> <li>• правильные способам взаимодействия между людьми;</li> </ul>	<p>фронтальный и индивидуальный устный (письменный) опрос; сообщения по темам; тестирование, контрольная работа, практическая работа</p>
Итоговый контроль	Дифференцированный зачёт

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
**АД.04 «АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**  
(ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА)

Профессия: 16675 Повар

Организация – разработчик:  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум».

Разработчик:  
Т.В.Жукова – руководитель физического воспитания

2021 год

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>3</b>
1.1 Область применения рабочей программы	
1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы	
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ</b>	<b>4</b>
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	
2.2. Тематический план и содержание	
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ</b>	<b>12</b>
3.1. Материально – техническое обеспечение	
3.2. Информационное обеспечение	
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## АД.04 «Адаптивная физическая культура»

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для обучения лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования.

Содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов учитывают специфику профессионального обучения лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования и направлено на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения профессии.

### 1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Учебная дисциплина АД.04 «Адаптивная физическая культура» входит в адаптационный цикл программы.

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

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

1. Представление о физической культуре как части общей культуры современного общества;
2. Основы здорового образа жизни.

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

1. Выполнять легкоатлетические упражнения в беге и прыжках в соответствии с возрастными и психофизическими особенностями;
2. Выполнять усвоенные акробатические и гимнастические комбинации из числа хорошо усвоенных (под руководством учителя);
3. Выполнять основные технические действия и приемы игры в футбол, баскетбол, волейбол (под руководством учителя) в условиях учебной и игровой деятельности;
4. Участвовать в подвижных и спортивных играх, осуществлять их судейство;
5. Выполнение лыжных ходов;
6. Использовать разметку спортивной площадки при выполнении физических упражнений;
7. Правильно ориентироваться в пространстве спортивного зала и на стадионе;
8. Правильно применять спортивный инвентарь, тренажеры на уроке физической культуры и во время самостоятельных занятий.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Разделы программы	Учебная нагрузка
<b>Теоретическая часть</b>	<b>7</b>
Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке обучающихся. Охрана труда на занятиях в спортивном зале и на улице.	4
Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья .	3
<b>Практическая часть</b>	<b>125</b>
Легкая атлетика.	42
Лыжная подготовка	20
Гимнастика	20
Спортивные игры (по выбору)	41
Зачёт	1
Дифференцированный зачет	1
<b>ИТОГО</b>	<b>132</b>

## 2.2.Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины АД.04 «Адаптивная физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1 Теоретические сведения.</b>		<b>2</b>
Тема 1.1 Знания о физической культуре. Охрана труда во время занятий ФК.	<b>Содержание</b> Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке обучающихся. Охрана труда на занятиях в спортивном зале и на улице. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья.	
<b>Раздел 2 Легкая атлетика</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>
Тема 2.1 Бег на короткие, средние и длинные дистанции, эстафетный бег.	Техника низкого старта, стартовый разгон, бег по дистанции. Беговые и прыжковые упражнения. Бег 30, 60 м, 100 м. на результат. Бег 800, 1000 м. Техника, тактика бега на средние дистанции. Эстафетный бег. Техника передачи эстафетной палочки в зоне передачи. Совершенствование техники бега. Контрольные тесты.	
Тема 2.2 Метание гранаты, прыжки.	Техника прыжка в длину с разбега. Прыжок в длину способом «согнув ноги». Техника метания гранаты с места, с разбега. Техника метания гранаты (держание гранаты, разбег, скрестные шаги, финальное усилие). Специальные упражнения (метание гранаты с места, метание гранаты с 3-5 шагов, метание гранаты с короткого разбега, метание гранаты с полного разбега) Совершенствование, прыжков, метания гранаты. Метания гранаты с разбега на результат. Контрольные тесты.	
<b>Раздел 3 Спортивные игры.</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>
Тема 3.1 Волейбол.	Волейбол. Охрана труда при занятиях волейбол. Техника передвижений и владение мячом. Правила соревнований и судейства. Стойки, выпады, падения. Передвижения: шагами, двойным шагом, скачком, прыжками, падениями, сочетание способов передвижений с выполнением приемов нападения и защиты. Передачи мяча. Прием мяча. Учебная игра. Контрольные тесты.	

	<p>Техника владения мячом. Нападающий удар.  Техника овладения мячом. Блокирование. Подача.  Учебная игра. Контрольные тесты.  Тактика игры в нападении.  Тактика игры в защите.  Учебная игра. Контрольные тесты.</p>	
<b>Раздел 4 Гимнастика.</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>
Тема 4.1 Строевые упражнения, перестроения.	Строевые упражнения, построение, перестроение, ОРУ (на месте и в движении). Построение в одну и две шеренги, в колонну по одному и по два, перестроение из одной шеренги в две и обратно. Повороты на месте и в движении. Контрольные тесты.	
Тема 4.2 Упражнения на равновесие	Упражнения на равновесие на перевернутой скамейке: ходьба на носках, повороты в приседе, приставные шаги правым и левым боком, скрестные прыжки с продвижением вперед, равновесие на одной (ласточка), махи с продвижением вперед, соскок, прогнувшись толчком двух ног. Контрольные тесты.	
Тема 4.3 Акробатические упражнения	Акробатические упражнения: группировка, перекаты, кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок прыжком, кувырок вперед из стойки на руках, кувырок назад в полушпагат, кувырок назад через стойку. Переворот в сторону (колесо). Мост из положения, стоя (лежа), полумост. Стойка: на голове и руках, на руках, на лопатках. Контрольные тесты	
<b>Раздел 5 Теоретические сведения.</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>
Тема 5.1 Основы здорового образа жизни. Охрана труда на занятиях в спортивном зале и на улице.	Современное состояние здоровья молодежи. Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового образа жизни. Двигательная активность. Влияние экологических факторов на здоровье человека. О вреде и профилактике курения, алкоголизма, наркомании.	
<b>Раздел 6 Лыжная подготовка.</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>
Тема 6.1 Лыжная подготовка.	Охрана труда при занятиях лыжным спортом. Имитация лыжных ходов. Строевые упражнения с лыжами в руках.	
Тема 6.2 Лыжные ходы	Одновременный бесшажный лыжный ход, одновременный одношажный лыжный ход, одновременный двухшажный лыжный ход. Попеременный двухшажный лыжный ход. Переход с одновременных ходов на попеременные: переход со свободным движением	

	<p>рук, «прямой переход», переход с «прокатом».</p> <p>Переход с попеременных ходов на одновременные: переход без шага, переход через один шаг.</p> <p>Элементы тактики лыжных гонок.</p> <p>Контрольные тесты.</p> <p>Полуконьковый ход. Коньковый ход без отталкивания руками. Коньковый ход с махами руками. Коньковый ход без махов руками. Одновременный двухшажный коньковый ход. Одновременный одношажный коньковый ход. Попеременный коньковый ход.</p> <p>Переходы с одного конькового хода на другой.</p> <p>Контрольные тесты.</p>	
Тема 6.3 Спуски, подъемы	<p>Техника преодоления подъемов: скользящим шагом, ступающим шагом, беговым шагом. Подъем «полуелочкой», «елочкой», «лесенкой».</p> <p>Техника спуска: высокая стойка, средняя стойка, низкая стойка. Техника торможения: торможение «плугом», упором, падением.</p> <p>Техника поворотов: поворот переступанием, «плугом», упором, из упора, поворот на параллельных лыжах.</p>	
<b>Раздел 7 Спортивные игры.</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>
Тема 7.1 Баскетбол	<p>Баскетбол. Охрана труда при занятиях по баскетболу.</p> <p>Правила соревнований и судейства.</p> <p>Ведения мяча с изменением направления. Техника передвижений, остановок, поворотов. Ловля и передача на месте и в движении. Учебная игра.</p> <p>Броски мяча с места и в движении, со средней и дальней дистанции, в прыжке. Штрафной бросок.</p> <p>Сочетание перемещений с выполнением технических приемов нападения. Ловля мяча отскочившего от щита. Ведение, передачи мяча одной, двумя руками. Учебная игра.</p> <p>Контрольные тесты.</p> <p>Передача мяча на месте, в движении. Бросок в движении после двух шагов. Техника передвижений, владения мячом (нападение) .</p> <p>Техника защитных действий (передвижения, овладение мячом). Персональная защита.</p> <p>Тактика нападения «Передай мяч и выходи» (взаимодействие 2-х игроков). Учебная игра. Контрольные тесты.</p> <p>Технические и тактические взаимодействия в защите и нападении. Индивидуальные действия против нападающего с мячом (без мяча). Техника передвижений, владения мячом (нападение). Техника защитных действий (передвижения, овладение мячом).</p> <p>Быстрый прорыв по боковой линии площадки. Зонная защита 2-1-2. Учебная игра.</p>	

	Контрольные тесты. Быстрый прорыв по центру площадки. Зонная защита 2-3. Учебная игра. Технические и тактические взаимодействия в защите и нападении. умений и навыков в учебной игре, навыки судейства. Контрольные тесты.	
<b>Раздел 8 Легкая атлетика</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>
Тема 8.1 Бег на короткие, средние и длинные дистанции, эстафетный бег.	Техника низкого старта, стартовый разгон, бег по дистанции. Беговые и прыжковые упражнения. Бег 30, 60 м, 100 м. на результат. Бег 800, 1000 м. Техника, тактика бега на средние дистанции. Эстафетный бег. Техника передачи эстафетной палочки в зоне передачи. Совершенствование техники бега. Контрольные тесты.	
Тема 8.2 Метание гранаты, прыжки.	Техника прыжка в длину с разбега. Прыжок в длину способом «согнув ноги». Техника метания гранаты с места, с разбега. Техника метания гранаты (держание гранаты, разбег, скрестные шаги, финальное усилие). Специальные упражнения (метание гранаты с места, метание гранаты с 3-5 шагов, метание гранаты с короткого разбега, метание гранаты с полного разбега) Совершенствование, прыжков, метания гранаты. Метания гранаты с разбега на результат.	
<b>Раздел 9 Зачет.</b>	Подведение итогов за пройденный курс обучения.	<b>1</b>
<b>Раздел 10 Теоретические сведения.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
Тема 10.1 Знания о физической культуре. Охрана труда во время занятий ФК.	Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке обучающихся. Охрана труда на занятиях в спортивном зале и на улице. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья.	
<b>Раздел 11 Легкая атлетика</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>11</b>
Тема 11.1 Бег на короткие, средние и длинные дистанции, эстафетный бег.	Техника низкого старта, стартовый разгон, бег по дистанции. Беговые и прыжковые упражнения. Бег 30, 60 м, 100 м. на результат. Бег 800, 1000 м. Техника, тактика бега на средние дистанции. Эстафетный бег. Техника передачи эстафетной палочки в зоне передачи. Совершенствование техники бега. Контрольные тесты.	

Тема 11.2 Метание гранаты, прыжки.	Техника прыжка в длину с разбега. Прыжок в длину способом «согнув ноги». Техника метания гранаты с места, с разбега. Техника метания гранаты (держание гранаты, разбег, скрестные шаги, финальное усилие). Специальные упражнения (метание гранаты с места, метание гранаты с 3-5 шагов, метание гранаты с короткого разбега, метание гранаты с полного разбега) Совершенствование, прыжков, метания гранаты. Метания гранаты с разбега на результат. Контрольные тесты.	
<b>Раздел 12 Спортивные игры.</b>	<b>Практические занятия.</b>	<b>10</b>
Тема 12.1 Волейбол.	Волейбол. Охрана труда при занятиях волейбол. Техника передвижений и владение мячом. Правила соревнований и судейства. Стойки, выпады, падения. Передвижения: шагами, двойным шагом, скачком, прыжками, падениями, сочетание способов передвижений с выполнением приемов нападения и защиты. Передачи мяча. Прием мяча. Учебная игра. Контрольные тесты. Техника владения мячом. Нападающий удар. Техника овладения мячом. Блокирование. Подача. Учебная игра. Контрольные тесты. Тактика игры в нападении. Тактика игры в защите. Учебная игра. Контрольные тесты.	
<b>Раздел 13 Гимнастика.</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>
Тема 13.1 Строевые упражнения, перестроения.	Строевые упражнения, построение, перестроение, ОРУ (на месте и в движении). Построение в одну и две шеренги, в колонну по одному и по два, перестроение из одной шеренги в две и обратно. Повороты на месте и в движении. Контрольные тесты.	
Тема 13.2 Упражнения на равновесие	Упражнения на равновесие на перевернутой скамейке: ходьба на носках, повороты в приседе, приставные шаги правым и левым боком, скрестные прыжки с продвижением вперед, равновесие на одной (ласточка), махи с продвижением вперед, соскок,	

	прогнувшись толчком двух ног. Контрольные тесты.	
Тема 13.3 Акробатические упражнения	Акробатические упражнения: группировка, перекаты, кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок прыжком, кувырок вперед из стойки на руках, кувырок назад в полушпагат, кувырок назад через стойку. Переворот в сторону (колесо). Мост из положения, стоя (лежа), полумост. Стойка: на голове и руках, на руках, на лопатках. Контрольные тесты	
<b>Раздел 14 Теоретические сведения.</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>
Тема 14.1 Основы здорового образа жизни. Охрана труда на занятиях в спортивном зале и на улице.	Современное состояние здоровья молодежи. Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового образа жизни. Двигательная активность. Влияние экологических факторов на здоровье человека. О вреде и профилактике курения, алкоголизма, наркомании.	
<b>Раздел 15 Лыжная подготовка.</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>
Тема 15.1 Лыжная подготовка.	Охрана труда при занятиях лыжным спортом. Имитация лыжных ходов. Строевые упражнения с лыжами в руках.	
Тема 15.2 Лыжные ходы	Одновременный бесшажный лыжный ход, одновременный одношажный лыжный ход, одновременный двухшажный лыжный ход. Попеременный двухшажный лыжный ход. Переход с одновременных ходов на попеременные: переход со свободным движением рук, «прямой переход», переход с «прокатом». Переход с попеременных ходов на одновременные: переход без шага, переход через один шаг. Элементы тактики лыжных гонок. Контрольные тесты. Полуконьковый ход. Коньковый ход без отталкивания руками. Коньковый ход с махами руками. Коньковый ход без махов руками. Одновременный двухшажный коньковый ход. Одновременный одношажный коньковый ход. Попеременный коньковый ход. Переходы с одного конькового хода на другой. Контрольные тесты.	
Тема 15.3 Спуски, подъемы	Техника преодоления подъемов: скользящим шагом, ступающим шагом, беговым	

	<p>шагом. Подъем «полуелочкой», «елочкой», «лесенкой».</p> <p>Техника спуска: высокая стойка, средняя стойка, низкая стойка. Техника торможения: торможение «плугом», упором, падением.</p> <p>Техника поворотов: поворот переступанием, «плугом», упором, из упора, поворот на параллельных лыжах.</p>	
<b>Раздел 16 Спортивные игры.</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>7</b>
Тема 16.1 Баскетбол	<p>Баскетбол. Охрана труда при занятиях по баскетболу.</p> <p>Правила соревнований и судейства.</p> <p>Ведения мяча с изменением направления. Техника передвижений, остановок, поворотов. Ловля и передача на месте и в движении. Учебная игра.</p> <p>Броски мяча с места и в движении, со средней и дальней дистанции, в прыжке. Штрафной бросок.</p> <p>Сочетание перемещений с выполнением технических приемов нападения. Ловля мяча отскочившего от щита. Ведение, передачи мяча одной, двумя руками. Учебная игра.</p> <p>Контрольные тесты.</p> <p>Передача мяча на месте, в движении. Бросок в движении после двух шагов. Техника передвижений, владения мячом (нападение) .</p> <p>Техника защитных действий (передвижения, овладение мячом). Персональная защита.</p> <p>Тактика нападения «Передай мяч и выходи» (взаимодействие 2-х игроков). Учебная игра. Контрольные тесты.</p> <p>Технические и тактические взаимодействия в защите и нападении. Индивидуальные действия против нападающего с мячом (без мяча). Техника передвижений, владения мячом (нападение). Техника защитных действий (передвижения, овладение мячом).</p> <p>Быстрый прорыв по боковой линии площадки. Зонная защита 2-1-2. Учебная игра. Контрольные тесты.</p> <p>Быстрый прорыв по центру площадки. Зонная защита 2-3. Учебная игра.</p> <p>Технические и тактические взаимодействия в защите и нападении. умений и навыков в учебной игре, навыки судейства. Контрольные тесты.</p>	
<b>Раздел 17 Легкая атлетика</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>7</b>
Тема 17.1 Бег на короткие, средние и длинные дистанции, эстафетный бег.	<p>Техника низкого старта, стартовый разгон, бег по дистанции.</p> <p>Беговые и прыжковые упражнения.</p> <p>Бег 30, 60 м, 100 м. на результат.</p> <p>Бег 800, 1000 м. Техника, тактика бега на средние дистанции.</p> <p>Эстафетный бег. Техника передачи эстафетной палочки в зоне передачи.</p> <p>Совершенствование техники бега.</p> <p>Контрольные тесты.</p>	

<b>Раздел18</b> <b>Дифференцированный</b> <b>зачет.</b>	Подведение итогов за пройденный курс обучения.	<b>1</b>
---	--	----------

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации программы «Адаптивная физическая культура» имеется спортивный зал; открытый стадион.

Оборудование спортивного зала:

маты гимнастические; скамейки гимнастические; палки гимнастические; канат для перетягивания, скакалки; обручи; мячи баскетбольные; мячи волейбольные, мячи футбольные, футбольные ворота, баскетбольные щиты; столы теннисные; сетки для настольного тенниса, ракетки; многофункциональный тренажер; тренажеры силовые; штанга; секундомер; рулетка; гранаты женские, мужские; теннисные мячи, эстафетные палочки, свистки судейские.

Оборудование для кабинета:

Комплект мебели преподавателя, компьютер, монитор, шкафы для хранения спортивного инвентаря, склад для крупногабаритного спортивного инвентаря, стенды.

#### **1. Информационное обеспечение обучения:**

Перечень основных учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

*основные учебные издания:*

1. Алхасов Д. С., Амелин Д.С. Преподавание физической культуры по основным общеобразовательным программам. Учебник для СПО М: ЮРАЙТ, 2019.
2. Велитченко В.К. Физкультура для ослабленных детей. - М., 2012. - 168с.
3. Евсеев С.П. Теория и организация адаптивной физической культуры. - М., 2012.
4. Учебник для общеобразовательных учреждений «Физическая культура» 8-9 классы, под редакцией В.И.Ляха, Москва «Просвещение» 2011г.

*дополнительная литература:*

5. Василенко С.Г. Адаптивная физическая культура: Учебно-методическое пособие. - Витебск, 2010. – 29с.
6. Холодов Ж.К. Теория и методика физической культуры и спорта Академия, 2012
7. Журавин М.Л. Гимнастика. Академия 2010
8. Железняк Ю.Д. Спортивные игры: Техника, тактика, методика обучения Академия, 2012
9. Железняк Ю.Д. Спортивные игры: Совершенствование спортивного мастерства, Академия, 2012
10. Барчуков И.С. Физическая культура Академия 2012
11. Сергеев Г.А. Теория и методика обучения базовым видам спорта: Лыжный спорт, Академия, 2012

*интернет-ресурсы:*

1. <http://www.fizkulturavshkole.ru/>

Этот проект создан в помощь учителям физкультуры, тренерам, студентам спортивных ВУЗов и СУЗов, любителям здорового образа жизни. Здесь отражена классика преподавания физической культуры, а также современные методы и приёмы.

2. <http://fizkultura-na5.ru/>

На этом сайте собраны материалы, которые охватывают практически все аспекты преподавания физической культуры: программы по физкультуре, здоровьесбережения и видам спорта, календарно тематические планирования для всех классов с первого по одиннадцатый, кроссворды, статьи, нормативы, комплексы упражнений, правила соревнований, приказы Министерства образования и многое другое...

3. <http://sport-men.ru/>

Обучение игры в баскетбол

Обучение техники финиша

4. [www.minstm.gov.ru](http://www.minstm.gov.ru) (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).
5. [www.edu.ru](http://www.edu.ru) (Федеральный портал «Российское образование»).
6. [www.olympic.ru](http://www.olympic.ru) (Официальный сайт Олимпийского комитета России)

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ освоения Дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе практических занятий, а также выполнения обучающимися нормативов по определению уровня физической подготовленности. Для отдельной группы обучающихся (по состоянию здоровья) предусмотрены такие формы, как: индивидуальный подход выполнения отдельных нормативов в зависимости от состояния здоровья; подготовка и защита рефератов; контроль устных ответов.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<i>1</i>	<i>2</i>
<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</li><li>- Использовать разметку спортивной площадки при выполнении физических упражнений.</li><li>- Правильно ориентироваться в пространстве спортивного зала и на стадионе</li><li>- правильно применять спортивный инвентарь, тренажеры на уроке физической культуры и во время самостоятельных занятий.</li></ul>	Наблюдение за выполнением практических заданий. Определение уровня физической подготовленности. Наблюдение за практическим выполнением заданий. Участие в соревнованиях. Выполнение практических заданий, сдача контрольных нормативов.
<b>Знания:</b> <p>Представление о физической культуре как части общей культуры современного общества; основы здорового образа жизни.</p>	Контроль устных ответов. Подготовка рефератов. Выполнение практических заданий
<b>Итоговый контроль</b>	<b>Дифференцированный зачёт</b>

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
**АД.05 «ОСНОВЫ ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЕРСОНАЛЬНЫМ КОМПЬЮТЕРОМ»**  
(ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА)

Профессия: 16675 Повар

Организация – разработчик:

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум»

Разработчик:

А.А.Григорьева - преподаватель

2021 год

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	3
1.1 Область применения рабочей программы	
1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки	
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	
1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ	3
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	
2.2. Тематический план и содержание	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ	6
3.1. Материально – техническое обеспечение	
3.2. Информационное обеспечение	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **АД.05 «Основы пользования персональным компьютером»**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Программа предназначена для обучения лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования.

Содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов учитывают специфику профессиональной подготовки лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования и направлено на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения профессии.

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

Учебная дисциплина АД.05 «Основы пользования персональным компьютером» входит в адаптационный цикл программы профессиональной подготовки.

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

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

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- устройство компьютера;
- правила безопасности при работе на компьютере;

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

- осуществлять поиск информации в сети интернет;
- оформлять документы, форматировать тексты в программе Word;
- работать с текстом, изображением;
- создавать таблицы в текстовом документе;
- вставлять таблицы в документ или рисовать таблицы в документе;
- создавать диаграммы;
- решать примеры на все действия в программе Excel;
- выполнять работу с электронной почтой;
- использовать портал государственных услуг.

### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: 50 часов**

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>50</b>
в том числе:	
теоретические занятия	9
практические занятия	36
Консультации	4
Итоговая аттестация - зачёт	1

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины АД.05 «Основы пользования персональным компьютером»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, консультации	Объем часов
<b>Тема 1.</b> Правила безопасности при работе на персональном компьютере	<b>Содержание</b>	<b>1</b>
	Источники опасности персонального компьютера. Инструкция по организации безопасной работы на персональном компьютере. Организация рабочего места.	
<b>Тема 2.</b> Устройство, принципы работы и компоненты персонального компьютера	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Устройства ПК. Системное, прикладное программное обеспечение. Этапы работы с информацией. Устройства ввода, вывода, хранения и обработки информации.	<b>4</b>
	<b>Практические работы:</b> 1. Панель управления операционной системы персонального компьютера (Рабочий стол. Использование мыши. Запуск программ. Элементы окна. Перемещение и изменение размеров окна) 2. Управление файлами и папками (Папки, файлы. Проводник. Управление файлами и папками).	
<b>Тема 3.</b> Работа в Интернете	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Интернет-браузер. Поиск и сохранение информации. Антивирусные программы. Меры предосторожности в сети Интернет.	<b>18</b>
	<b>Практические работы</b> 1. Поиск информации в сети интернет 2. Загрузка изображений из сети интернет 3. Электронная почта (Регистрация электронного почтового ящика. Основные элементы работы с электронными письмами. Создание электронного письма. Вложения в электронном письме). 4. Портал Gosuslugi.ru (Регистрация на портале. Назначение и принципы работы с порталом государственных услуг. Поиск информации по темам).	
	<b>Консультация:</b> по темам Электронная почта, Портал Gosuslugi.ru	
<b>Тема 4.</b> Методика работы в текстовом редакторе Microsoft Word	<b>Содержание</b>	<b>3</b>
	Основные операции с текстом. Форматирование символов и абзацев, оформление страницы документа. Работа с таблицами, работа с рисунками	<b>6</b>
	<b>Практические работы:</b> Оформление документа, форматирование текста. Работа с изображением	

	Создание таблицы в текстовом документе.	
<b>Тема 5.</b> Методика работы в табличном редакторе Microsoft Excel	<b>Содержание</b>	<b>1</b>
	Табличный редактор Excel. Программа Excel.	
	<b>Практические работы</b> Действия: сложения и вычитания в программе Excel. Диаграмма. Создание диаграммы. Решение примеров на все действия в программе Excel. Решение практических задач и примеров.	<b>8</b>
	<b>Консультация: Подготовка к дифференцированному зачёту</b>	<b>2</b>
	<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>1</b>
	<b>Итого</b>	<b>50</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 6.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется кабинет информатики.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- КОСы;
- комплект тематических карточек-заданий;
- технические средства обучения:
- компьютеры по количеству обучающихся

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Гейн А.Г., Юнерман Н.А. Информатика. 10 класс. Базовый уровень. Учебник. Москва 2. Просвещение, 2020
3. Макарова Н.В. Информатика 10-11кл. Базовый уровень. В 2ч.Ч.1. Учебник. М: БИНОМ.Лаборатория знаний. 2019
4. Макарова Н.В. Информатика 10-11кл. Базовый уровень. В 2ч.Ч.2. Учебник. М: БИНОМ.Лаборатория знаний. 2019

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b> - осуществлять поиск информации в сети интернет; - оформлять документы, форматировать тексты в программе Word; -работать с изображением; -создавать таблицы в текстовом документе; -вставлять таблицы в документ или рисовать таблицы в документе; -создавать диаграммы -решать примеры на все действия в программе Excel.	Устный и письменный опрос, практические занятия
<b>Знания:</b> - осуществлять поиск информации в сети интернет; - оформлять документы, форматировать тексты в программе Word; -работать с текстом, изображением; -создавать таблицы в текстовом документе; -вставлять таблицы в документ или рисовать таблицы в документе; -создавать диаграммы; -решать примеры на все действия в программе Excel; -выполнять работу с электронной почтой; -использовать портал государственных услуг.	
Итоговый контроль	Дифференцированный зачёт

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**АД.06 «ИСТОРИЯ РОДНОГО КРАЯ»**

(ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА)

Профессия: 16675 Повар

Организация-разработчик:

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум»

Разработчики:

О.А.Баранова – преподаватель

2021 год

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	3
1.1 Область применения рабочей программы	
1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки	
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	
1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ	4
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	
2.2. Тематический план и содержание	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ	8
3.1. Материально – техническое обеспечение	
3.2. Информационное обеспечение	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## АД.06 « История родного края»

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для обучения лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования.

Содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов учитывают специфику профессионального обучения лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования и направлено на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения профессии.

### 1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Учебная дисциплина АД.06 «История Родного края» входит в адаптационный цикл программы профессионального обучения.

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

Содержание программы «История родного края» направлено на достижение следующих **целей**:

- усвоение интегративной системы знаний об истории при особом внимании к месту и роли Ленинградской области в истории Отечества;
- современные версии и трактовки важнейших событий и проблем развития Ленинградской области;
- взаимосвязь и особенности истории России и региональной истории;
- развитие у обучающихся способности осмысливать важнейшие события, процессы и явления в истории родного края;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России и в Ленинградской области в частности.

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

- историю становления и развития района в контексте основных исторических событий;
- историческую географию родного края;
- достопримечательности, природные памятники и природоохранные зоны;
- народы, населяющие территорию региона;
- знаменитых людей, вошедших в историю Ленинградской области;
- производства и промыслы, издавна развивавшиеся на территории Ленинградской области;
- современное состояние промышленности и сельского хозяйства;

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

- давать оценку историческим событиям и их роли в истории края;
- определять роль историко-географической среды обитания людей на территории области и города и объяснять причины регионального своеобразия;
- ориентироваться по карте Ленинградской области,
- работать с различными источниками информации;
- беречь и охранять природные богатства Ленинградской области

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

максимальной учебной нагрузки – 68 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	<b>68</b>
в том числе:	
теоретические занятия	62
практические занятия	3
консультации	2
Итоговая аттестация: дифференцированный зачет	1

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУДД.17 «История родного края»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, консультации	Объем часов
<b>Тема 1. Природа Ленинградской области.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	Общие сведения о дисциплине.	1
	Природные условия и климат.	1
	Водоемы.	1
	Растительный и животный мир.	1
	Богатства недр.	1
	Памятники природы.	1
<b>Тема 2. Наша земля с древних времен до 19 века.</b>	<b>Содержание</b>	<b>19</b>
	Исторические источники о заселении нашего края.	1
	Древняя Ладога.	1
	Северо-Запад Руси в 10-12 вв.	1
	В составе Новгородской республики 12 – 15 вв. Борьба с иноземными захватчиками. Монгольское нашествие. Крестовые походы, идеология, цели и задачи.	2
	Тихвинский посадец в 16 веке	1
	Северо-западные земли в составе Российского государства.	2
	Северо-Запад России в 17 в.	1
	Героическая оборона Тихвина от шведских захватчиков в 1611 – 1613 гг.	1
	Расцвет Тихвинского посада во второй половине 17 века.	1
	Тихвинский монастырь – крупнейший феодал Обонежья.	1
	Санкт-Петербургская губерния в 18 в.	2
	Жизнь в крае в период Петровских реформ.	1
	Тихвинский край - центр раскола.	1
	Святыни нашего края.	2
<b>Контрольная работа по теме № 1,2</b>	1	
<b>Тема 3. Тихвинский край в составе Петербургской губернии.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	Петербургская губерния.	1
	Губерния в первой половине 19 в. Территория и население, занятия жителей	2
	Губерния во второй половине 19 в. Последствия крестьянской реформы 1861г.	2
	Развития промышленности и торговли.	1

	Культура Петербургской губернии в 19 в.	1
	<b>Практическое занятие:</b> Тихвинский уезд в конце 19 в.	<b>1</b>
	<b>Содержание</b>	1
	Тихвинская водная система	
<b>Тема 4. Наш край в 1900 – 1940 гг.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	Социально экономическое развитие губернии в конце 19 – начале 20 в.	1
	Уездный город Тихвин в конце 19 – начале 20 вв.	1
	Общественно-политическая борьба в губернии в годы первой российской революции.	1
	Аграрная реформа в губернии.	1
	Петроградская губерния в пожаре гражданского противостояния.	1
	Петроградская губерния на путях хозяйственного возрождения 1921 – 1927 гг	2
	Противоречия и трудности в развитии Ленинградской области в условиях сталинского режима 1927- июнь 1941 г.	2
	<b>Контрольная работа по темам № 3,4</b>	1
<b>Тема 5. Ленинградская область в годы Великой Отечественной войны</b>	<b>Содержание</b>	<b>7</b>
	Организация отпора фашистским захватчикам на Ленинградской земле.	1
	Трудящиеся прифронтовых районов области фронту.	1
	Оккупационный режим. Тихвинская оборонительная и наступательные операции.	1
	Всенародная борьба в тылу врага.	2
	В освобожденных районах	1
	<b>Контрольная работа по теме №5.</b>	1
<b>Тема 6. Послевоенное и современное развитие Ленинградской области.</b>	<b>Содержание</b>	<b>5</b>
	Возрождение Ленинградской земли 1946-1960 гг.	1
	Ленинградская область в 60-80 гг	1
	Трудные 90-е гг.	1
	Вступая в 21 век	1
	<b>Контрольная работа по теме № 6</b>	1
<b>Тема 6. Народы нашего края и знаменитые люди.</b>	<b>Содержание</b>	<b>7</b>
	Русские.	1
	Южные вепсы.	1
	Тихвинские карелы.	1
	<b>Практическое занятие:</b> Православные праздники и народные обряды.	<b>2</b>

	Ремесла и художественные промыслы.	1
	Николай Андреевич Римский-Корсаков	1
	Виктор Данилович Кренке. Яков Иванович Беренников	1
	Сергей Николаевич Тимирев и Отец Иоанн Кронштадтский	1
	<b>Консультация:</b> Подготовка к дифференцированному зачёту	<b>2</b>
<b>Итоговый дифференцированный зачет.</b>		<b>1</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **9.1 Материально-техническое обеспечение**

Для реализации учебной дисциплины имеются:

- учебный кабинет (стенды, схемы, парты, стулья, доска);
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- комплект учебно-наглядных пособий «История родного края»

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска, мел.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор.

#### **9.2 Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы**

###### **Основные источники:**

1. Лисицина С.А. «История и культура Ленинградской земли с древнейших времен до наших дней» СПб.: «Первый класс»; 2012
2. Горлова И.В. «Краеведение» г.Бокситогорск; 2005
3. Мусинов Р. «Из поколения создателей»; Бокситогорск; 2012

###### **Дополнительная литература.**

1. Калинин М., Федяев А. «Бокситогорск – Пикалево» Лениздат; 1983
2. Мусинов Р. «Забвению не подлежит»; «Издательский дом «Кириши»; 2005
3. Баранов Ю.В. «Страницы памяти»; СПб.: СПГУТД, 2007
4. Фролов М.И. Салют и реквием. Героизм и трагедия ленинградцев 1941-1944 гг.: Монография. Изд. 4-е доп. ЛГУ им. А.С. Пушкина, 2004
5. Дорогами войны: Путеводитель. – СПб.:РИТМ, 2009
6. Смелова Г.Г. В декабре 1941-го. – МГП «Инфорек», 1991
7. Колязина И.А. «История Тихвинского края в историографии первой трети XX века». - СПб.: ЛГУ им. А.С. Пушкина, 2006

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b> - давать оценку историческим событиям и их роли в истории края; - определять роль историко-географической среды обитания людей на территории области и города и объяснять причины регионального своеобразия; - ориентироваться по карте Ленинградской области, работать с различными источниками информации; - беречь и охранять природные богатств Ленинградской области	Устный и письменный опрос, тестирование, практическое задание, контрольная работа.
<b>Знания:</b> - историю становления и развития района в контексте основных исторических событий; - историческую географию родного края; - достопримечательности, природные памятники и природоохранные зоны; - народы, населяющие территорию региона; - знаменитых людей, вошедших в историю Ленинградской области; - производства и промыслы, издавна развивавшиеся на территории Ленинградской области; - современное состояние промышленности и сельского хозяйства;	Устный и письменный опрос, тестирование, практическое задание, контрольная работа.
<b>Итоговый контроль</b>	<b>Дифференцированный зачёт</b>

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**АД.07 «ЗДОРОВЬЕ И ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА»**

(ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА)

Профессия: 16675 Повар

Организация – разработчик:

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум».

Разработчики:

О.А.Баранова - преподаватель

2021 год

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>3</b>
1.1 Область применения рабочей программы	
1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки	
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	
1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины	
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ</b>	<b>4</b>
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	
2.2. Тематический план и содержание	
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ</b>	<b>7</b>
3.1. Материально – техническое обеспечение	
3.2. Информационное обеспечение	
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## АД.07 «Здоровье и окружающая среда»

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для обучения лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования.

Содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов учитывают специфику профессиональной подготовки лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования и направлено на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для жизни и качественного освоения профессии.

### 1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Учебная дисциплина АД.07 «Здоровье и окружающая среда» входит в адаптационный цикл программы.

### 1.2. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Цель программы: расширить и углубить знания обучающихся в области качества окружающей среды и соблюдения здорового образа жизни.

Достижение этих целей планируется через решение следующих задач:

1. Помочь обучающимся овладеть современными достижениями биологической науки в области экологии и гигиены.
2. Формировать осознанное отношение к своему здоровью
3. Научить применять полученные эколого-гигиенические знания в жизни и практической деятельности
4. Использовать полученные знания для обеспечения безопасности жизнедеятельности и охраны здоровья и окружающей среды.

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

- основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;
- потенциальные опасности природного, техногенного и социального явления;
- осознание значимости окружающей среды для человека и общества;
- меры профилактики наследственных болезней;
- факторы природной среды - космические, ландшафтные, климатические и их влияние на состояние здоровья;
- причины инфекционных и неинфекционных заболеваний;
- основные источники загрязнения природной среды;
- механизмы защиты организма от чужеродных веществ;
- основные компоненты здорового образа жизни;
- вредное влияние алкоголя, табака и наркотиков на здоровье человека;

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

- применять знания о факторах здоровья и риска болезни для объяснения реальных ситуаций;
- определять связи между правом человека на здоровье и обязанностью ответственного отношения к своему здоровью и здоровью окружающих;
- давать характеристику природной среды своей местности и предлагать способы улучшения реального природного окружения данной местности;
- уметь вести себя в экстремальных условиях;
- объяснять отрицательные последствия для организма различного рода загрязнителей окружающей среды
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для ведения здорового образа жизни.
- определять меру своей ответственности за чистоту окружающей среды, за здоровье свое

и окружающих людей

- 1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**  
Обязательной аудиторной учебной нагрузки – **50** часов

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>50</b>
в том числе:	
теоретические занятия	43
практические занятия	2
консультации	4
Итоговая аттестация: дифференцированный зачет	1

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины АД.07 «Здоровье и окружающая среда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, консультации	Объем часов
<b>Тема 1. Личное здоровье человека</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>21</b>
	Цели и задачи дисциплины	1
	Основные теоретические положения и понятия	1
	Здоровье и здоровый образ жизни.	1
	Факторы, способствующие укреплению здоровья	2
	Алкоголь и его влияние на здоровье человека	1
	Курение и его влияние на состояние здоровья	1
	Наркотики и наркомания, социальные последствия	1
	Рациональное питание	1
	Наследственность	1
	Личная гигиена	1
	<b>Практическое занятие:</b>	<b>1</b>
	Гигиена жилища	
	Здоровый досуг	1
	Группы здоровья	1
	Стресс и здоровье человека	1
	Основные инфекционные заболевания	1
	Инфекции, передаваемые половым путем	1
	СПИД	1
	Факторы риска здоровья	1
	ЗОЖ залог активного долголетия	1
	Всегда ли еда полезна для здоровья	1
<b>Консультации по теме № 1</b>	<b>2</b>	
<b>Контрольная работа по теме № 1.</b>	<b>1</b>	
<b>Тема 2. Окружающая среда</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>22</b>
	Человек и окружающая среда	1
	Системы организма человека, для восприятия внешней среды	1
	<b>Практическое занятие:</b>	<b>1</b>
	Влияние климата на человека	
Изменение климата	2	

	Кислотные дожди	1
	Загрязнение атмосферы	1
	Загрязнение гидросферы	1
	Загрязнение почвы	1
	Эпидемии	2
	Атмосферное давление	1
	Качество жизни населения	1
	Город как среда обитания	1
	Электромагнитное излучение	1
	Социальные опасности	1
	Труд и здоровье человека	1
	Физическая окружающая среда на производстве	1
	Психосоциальная окружающая среда на производстве	1
	Шум и его влияние на человека	1
	Метеочувствительность	1
	Защита животных	2
	<b>Консультации по теме № 2</b>	<b>2</b>
<b>Итоговый дифференцированный зачет</b>		<b>1</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **12.1 Материально-техническое обеспечение**

Для реализации учебной дисциплины имеются:

- учебный кабинет;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
  - рабочее место преподавателя;
    - доска, мел.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор.

#### **12.2 Информационное обеспечение обучения**

##### **Для обучающихся и преподавателей**

1. Кузнецов Л.М., Николаев А.С. Экология. Учебник и практикум для СПО / Л.М.Кузнецов, А.С.Николаев – М.: Юрайт 2016г. – 260с.
2. Константинов, В. М., Челидзе, Ю. Б. Экологические основы природопользования / В. М., Константинов, Ю. Б Челидзе — М.: Альфа М 2014 г. – 240с.
3. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для сред. проф. образования. — М., 2015.
4. Ю.Г.Сапронов, А.Б.Сыса, В.В. Шахбазян Безопасность жизнедеятельности. – М.:Академия 2004г. – 320с.
5. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: электронный учебник для сред. проф. образования. — М., 2015.

##### **Интернет-ресурсы**

1. [www.dic.academic.ru](http://www.dic.academic.ru) (Академик. Словари и энциклопедии).
2. [www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).
3. [www.school.edu.ru/default.asp](http://www.school.edu.ru/default.asp) (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b>	
применять знания о факторах здоровья и риска болезни для объяснения реальных ситуаций;	Устный и письменный опрос, тестирование контрольная работа.
определять связи между правом человека на здоровье и обязанностью ответственного отношения к своему здоровью и здоровью окружающих;	
давать характеристику природной среды своей местности и предлагать способы улучшения реального природного окружения данной местности;	
уметь вести себя в экстремальных условиях;	
объяснять отрицательные последствия для организма различного рода загрязнителей окружающей среды;	
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для ведения здорового образа жизни;	
определять меру своей ответственности за чистоту окружающей среды, за здоровье свое и окружающих людей;	
<b>Знания:</b>	
основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;	Устный и письменный опрос, тестирование контрольная работа.
потенциальные опасности природного, техногенного и социального явления,	
осознание значимости окружающей среды для человека и общества;	
меры профилактики наследственных болезней;	
факторы природной среды - космические, ландшафтные, климатические и их влияние на состояние здоровья;	
причины инфекционных и неинфекционных заболеваний;	
основные источники загрязнения природной среды;	
механизмы защиты организма от чужеродных веществ;	
основные компоненты здорового образа жизни;	
вредное влияние алкоголя, табака и наркотиков на здоровье человека.	
итоговый контроль	Дифференцированный зачет

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
**АД.08 «СОЦИАЛЬНО – БЫТОВАЯ ОРИЕНТИРОВКА»**  
(ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА)

Профессия: 16675 Повар

Организация – разработчик:

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум»

Разработчики:

О.А.Баранова - преподаватель

2021 год

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	3
1.1 Область применения рабочей программы	
1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки	
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	
1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ	4
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	
2.2. Тематический план и содержание	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ	11
3.1. Материально – техническое обеспечение	
3.2. Информационное обеспечение	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## АД.08 «Социально – бытовая ориентировка»

### 1.3. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для обучения лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования.

Содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов учитывают специфику профессиональной подготовки лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования и направлено на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для жизни и качественного освоения профессии.

### 1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Учебная дисциплина входит в адаптационный цикл программы профессиональной подготовки.

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

Учебная дисциплина «Социально бытовая ориентировка» имеет своей целью практическую подготовку обучающихся к самостоятельной жизни, развитие и совершенствование социально - бытовых компетенций.

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

- правила личной гигиены;
- виды одежды, обуви и их назначение, правила ухода за одеждой и обувью из различных материалов;
- правила поведения в зрелищных и культурно-просветительских учреждениях, на улице, в гостях, способы ведения разговора со старшими, сверстниками;
- гигиенические требования к жилому помещению, последовательность проведения регулярной и сезонной уборки жилого помещения;
- виды транспорта, правила покупки билетов, поведения в транспорте;
- правила поведения в магазине, правила покупки товаров;
- составные части бюджета семьи и их размер, основные статьи расходов в семье, стоимость крупных покупок, правила экономии, виды и цели сбережений;
- правила ухода за домашними растениями и животными.
  - правила безопасной работы с кухонным электрооборудованием, кухонной и столовой посудой, принадлежностями;
- наименование и назначение разного вида кухонного электрооборудования, кухонной и столовой посуды, принадлежностей;
  - правила ухода за кухонным электрооборудованием, кухонной и столовой посудой, принадлежностями;
    - правила санитарной гигиены на кухне;
      - общие сведения о питании;
      - правила здорового питания;
    - технологию приготовления различных блюд;
      - правила сервировки стола;
- назначение основных материалов для косметического ремонта жилого помещения;
- основные правила окрашивания и оклеивания поверхностей в жилом помещении.

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

- соблюдать правила личной гигиены, соблюдать ЗОЖ;
- различать одежду и обувь в зависимости от их назначения, подбирать одежду, обувь, головной убор по сезону; стирать, сушить и чистить одежду, подготавливать одежду и обувь к хранению, чистить кожаную обувь;
- записать имя, отчество, фамилию членов семьи, выполнять правила поведения в семье, выполнять определенные обязанности в семье, ухаживать за маленькими детьми;

- производить сухую и влажную уборку помещения, пользоваться печатными инструкциями к моющим средствам, используемым при уборке кухни и санузла, ванны;
- соблюдать правила безопасности во время поездки на различных видах транспорта, купить билет на транспорт, составить маршрут поездки;
- выбирать необходимые продукты питания с учетом срока годности; округленно подсчитать сумму за приобретенные продукты; оплатить, проверить чек и сдачу;
- подсчитать бюджет семьи, подсчитать расходы, планируя расходы на месяц, полмесяца, неделю, день, снимать показатели счетчика, планировать и подсчитывать расходы на культурные и текущие потребности, крупные покупки;
- применять кухонное оборудование, посуду, принадлежности в соответствии с их назначением и соблюдением техники безопасности;
- применять столовую посуду и принадлежности в соответствии с их назначением;
- применять инструменты и средства для ремонта жилого помещения в соответствии с их назначением;
- производить элементарный косметический ремонт жилого помещения.

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

Обязательной аудиторной учебной нагрузки – **88** часов

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	<b>88</b>
в том числе:	
теоретические занятия	60
практические занятия	21
консультации	6
Промежуточная аттестация: Зачёт	
Итоговая аттестация: Дифференцированный зачет	1

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины АД.08 «Социально – бытовая ориентировка»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, консультации	Объем часов
<b>Раздел 1. Гигиена человека</b>		<b>7</b>
<b>Тема 1.1.</b> Введение в дисциплину	<b>Содержание учебного материала</b> Цели и задачи дисциплины	1
<b>Тема 1.2.</b> Правила личной гигиены в течение дня.	<b>Содержание учебного материала</b> Утренний туалет. Вечерний туалет.	1
<b>Тема 1.3.</b> Предметы и средства личной гигиены	<b>Содержание учебного материала</b> Необходимый набор предметов и средств личной гигиены.	1
<b>Тема 1.4.</b> Уход за полостью рта	<b>Содержание учебного материала</b> Виды зубных щёток. Виды зубных паст. Правильный подбор средств. Режим ухода за полостью рта.	1
<b>Тема 1.5.</b> Уход за телом	<b>Содержание учебного материала</b> Средства для ухода за телом. Алгоритм ухода за телом.	1
<b>Тема 1.6.</b> Уход за волосами	<b>Содержание учебного материала</b> Частота мытья волос. Использование шампуней и бальзамов. Уход за волосами с помощью народных средств. Правила сушки волос.	1
<b>Тема 1.7.</b> Правила и приемы ухода за кожей лица с использованием средств косметики	<b>Содержание учебного материала</b> Виды косметических средств. Типы кожи. Уход за кожей разных типов.	1
<b>Раздел 2. Одежда и обувь</b>		<b>6</b>
<b>Тема 2.1.</b> Мода, стиль, вкус	<b>Содержание учебного материала</b> Классическая и современная мода. Чувство вкуса. Правила сочетания цветов в одежде.	1
<b>Тема 2.2.</b> Как определить свой размер одежды и обуви	<b>Содержание учебного материала</b> Подбор размера обуви. Определение своего размера одежды.	1
<b>Тема 2.3.</b> Уход за одеждой	<b>Содержание учебного материала</b> Виды тканей. Прочтение бирок на одежде. Выведение пятен с одежды.	1
<b>Тема 2.4.</b> Хранение одежды	<b>Содержание учебного материала</b> Правила хранения одежды. Предметы и средства, помогающие в хранении одежды.	1

<b>Тема 2.5.</b> Стирка и отбеливание	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Виды стиральных порошков и отбеливателей. Температурный режим стирки белья. Правила отбеливания.	1
<b>Тема 2.6.</b> Правила глажения белья	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	Утюги и отпариватели. Алгоритм глажения разных видов одежды.	
<b>Раздел 3. Жилище и интерьер</b>		<b>11</b>
<b>Тема 3.1.</b> Уборка жилого помещения	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	Виды уборки жилых помещений. Алгоритм повседневной и генеральной уборки. Санитарная обработка помещений в случае необходимости. Чистка окон.	
<b>Тема 3.2.</b> Уборка спальни	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	Правила ухода за спальней. Смена постельного белья.	
<b>Тема 3.3.</b> Уборка санитарных узлов	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	Ежедневный уход за ванной, раковиной и унитазом. Алгоритм чистки ванны, унитаза, раковины.	
<b>Тема 3.4.</b> Уход за мебелью и полом	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	Виды напольного покрытия и уход за ними. Уход за мягкой мебелью. Правила ухода за полированной мебелью.	
<b>Тема 3.5.</b> Моющие средства, используемые при уборке	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	Виды бытовой химии. Правила использования бытовой химии. Меры безопасности при ее использовании.	
<b>Тема 3.6.</b> Уход за комнатными растениями	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	Правила полива, рыхления растений. Алгоритм пересадки комнатных растений.	
	<b>Практическое занятие:</b> Пересадка комнатных растений	<b>1</b>
<b>Тема 3.7.</b> Интерьер жилого помещения	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	Рациональная расстановка мебели в квартире. Создание уюта.	
<b>Тема 3.8.</b> Уход за домашними животными	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	Правила кормления домашних животных. Прогулки с домашними животными. Виды корма и наполнителей.	
	<b>Консультация:</b> Подготовка к контрольной работе по разделам: Гигиена человека. Одежда и обувь. Жилище и интерьер.	<b>1</b>
	<b>Контрольная работа по разделам:</b> Гигиена человека. Одежда и обувь. Жилище и интерьер.	1

<b>Раздел 4. Транспорт</b>		<b>5</b>
<b>Тема 4.1.</b> Классификация и назначение транспортных средств	<b>Содержание учебного материала</b> Виды транспорта.	1
<b>Тема 4.2.</b> Автотранспорт	<b>Содержание учебного материала</b> Автовокзал. Приобретение билетов. Маршруты.	1
<b>Тема 4.3.</b> Железнодорожный транспорт	<b>Содержание учебного материала</b> Междугородный железнодорожный транспорт. Железнодорожный вокзал. Правила приобретения билетов. Какие бывают типы вагонов. Камеры хранения.	2
<b>Тема 4.4.</b> Авиатранспорт	<b>Содержание учебного материала</b> Аэропорт. Международный аэропорт. Правила поведения в аэропорту.	1
<b>Раздел 5. Торговля</b>		<b>6</b>
<b>Тема 5.1.</b> Виды магазинов	<b>Содержание учебного материала</b> Универмаги, универсамы, гипермаркеты.	1
<b>Тема 5.2.</b> Интернет магазины	<b>Содержание учебного материала</b> Правила пользования интернет магазином. Опасности интернет магазина.	1
<b>Тема 5.3.</b> Рынок	<b>Содержание учебного материала</b> Виды рынков. Правила торговли на рынке.	1
<b>Тема 5.4.</b> Специализированные магазины	<b>Содержание учебного материала</b> Виды специализированных магазинов.	1
<b>Тема 5.5.</b> Распродажа товаров по сниженным ценам	<b>Содержание учебного материала</b> Виды распродаж. «Секонд хенд».	1
<b>Тема 5.6.</b> Правила поведения и выбор товара в магазинах	<b>Содержание учебного материала</b> Правила выбора свежих продуктов. Алгоритм выбора качественных товаров. Правила поведения в торговом зале и на кассе.	1
<b>Раздел 6. Культура поведения</b>		<b>6</b>
<b>Тема 6.1.</b> Внешний вид	<b>Содержание учебного материала</b> Имидж. Правила выбора одежды и макияжа.	1
<b>Тема 6.2.</b> Правила хорошего тона в общении с другими людьми	<b>Содержание учебного материала</b> Правила хорошего тона. Умение поддержать беседу.	1
<b>Тема 6.3.</b> Как правильно вести себя общественных местах	<b>Содержание учебного материала</b> Правила поведения на концерте, в театре, в музее, библиотеке и т.д.	1

<b>Тема 6.4.</b> Умение приглашать и принимать гостей	<b>Содержание учебного материала</b> Правила гостеприимства.	1
<b>Тема 6.5.</b> Как правильно ходить в гости	<b>Содержание учебного материала</b> Правила поведения в гостях. Искусство делать подарки.	1
<b>Тема 6.6.</b> Поведение за столом	<b>Содержание учебного материала</b> Правила этикета за столом.	1
<b>Раздел 7. Семья</b>		<b>9</b>
<b>Тема 7.1.</b> Какой должна быть семья	<b>Содержание учебного материала</b> Семья, родители, дети. Виды семей.	1
<b>Тема 7.2.</b> Взаимоотношения в семье	<b>Содержание учебного материала</b> Обязанности родителей. Права ребенка.	1
<b>Тема 7.3.</b> Новорожденный	<b>Содержание учебного материала</b> Особенности развития новорожденного. Нормативы развития новорожденного. Физиологические состояния ребенка.	1
<b>Тема 7.4.</b> Предметы ухода за новорожденным	<b>Содержание учебного материала</b> Комната ребенка. Одежда ребенка. Предметы, помогающие маме ухаживать за ребенком.	1
<b>Тема 7.5.</b> Уход за ребенком в течение дня	<b>Содержание учебного материала</b> Утренний туалет. Купание. Как ухаживать за пупочной ранкой. Прогулки.	1
<b>Тема 7.6.</b> Домашние обязанности	<b>Содержание учебного материала</b> Распределение обязанностей в семье.	1
<b>Тема 7.7.</b> Бюджет семьи	<b>Содержание учебного материала</b> Доход семьи. Расходы семьи. Сбережения.	1
	<b>Консультация:</b> Подготовка к контрольной работе по разделам: Транспорт, Торговля, Культура поведения, Семья.	<b>1</b>
	<b>Контрольная работа по разделам:</b> Транспорт, Торговля, Культура поведения, Семья. <b>Зачёт по итогам учебного года</b>	1
<b>Раздел 8.</b> <b>Приготовление пищи в домашних условиях</b>		<b>22</b>
<b>Тема 8.1.</b> Рациональное питание	<b>Содержание учебного материала</b> Что значит правильно питаться. Пищевая ценность блюд. Составление меню.	1

<b>Тема 8.2.</b> Оснащение кухни	<b>Содержание учебного материала</b> Столовая и кухонная посуда и инвентарь. Правила безопасности и санитарной гигиены на кухне.	<b>1</b>
<b>Тема 8.3.</b> Заправочные супы	<b>Содержание учебного материала</b> Суп, борщ, щи, рассольник. Состав, правила приготовления, пассировка овощей.	<b>1</b>
<b>Тема 8.4.</b> Блюда из яиц, круп и макаронных изделий	<b>Содержание учебного материала</b> Яйцо отварное. Омлет. Каши. Макароны отварные. Гарниры.	<b>1</b>
<b>Тема 8.5.</b> Блюда из овощей	<b>Содержание учебного материала</b> Салаты. Гарниры.	<b>1</b>
<b>Тема 8.6.</b> Блюда из рыбы, мяса, птицы	<b>Содержание учебного материала</b> Определение свежести продуктов. Технология приготовления блюд.	<b>1</b>
	<b>Консультация:</b> Подготовка к практическому занятию	<b>1</b>
<b>Тема 8.7.</b> Изделия из теста. Напитки	<b>Практическое занятие:</b> Оладьи, блинчики, печенье. Компот. Чай.	<b>2</b>
<b>Тема 8.8.</b> Приготовление обеда	<b>Практическое занятие:</b> Приготовление обеда из четырёх блюд	<b>6</b>
<b>Тема 8.9.</b> Консервирование	<b>Практическое занятие:</b> Подготовка плодов и овощей к консервированию. Подготовка инвентаря и тары. Засолка капусты. Способы заготовки огурцов и помидоров. Консервирование фруктов и ягод.	<b>6</b>
	<b>Консультация:</b> Анализ ошибок. Подведение итогов по разделу	<b>1</b>
<b>Раздел 9.</b> Ремонт квартиры		<b>16</b>
<b>Тема 9.1.</b> Виды красок	<b>Содержание учебного материала</b> Краски на водной основе. Эмали. Масляные краски. Вспомогательные материалы: растворители, грунтовка, пигменты, смывки.	<b>3</b>
<b>Тема 9.2.</b> Виды обоев	<b>Содержание учебного материала</b> Простые обои. Флизелиновые обои.	<b>1</b>
<b>Тема 9.3.</b> Штукатурные работы	<b>Содержание учебного материала</b> Подготовка поверхностей под оклейку и покраску.	<b>2</b>
	<b>Консультация:</b> Исправление дефектов при подготовке поверхностей	<b>1</b>

<b>Тема 9.4.</b> Окраска поверхности	<b>Практическое занятие:</b> Окраска поверхностей водными и неводными красками.	<b>2</b>
<b>Тема 9.5.</b> Оклейка поверхности	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Подготовка обоев. Нарезка и подгонка обоев. <b>Практическое занятие:</b> Оклейка поверхностей обоями «стык в стык». Оклейка поверхностей обоями «внахлест»	<b>4</b>
	<b>Консультация:</b> Подготовка к дифференцированному зачёту	<b>1</b>
	<b>Дифференцированный зачёт по дисциплине</b>	<b>1</b>

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 15.1 Материально-техническое обеспечение необходимое для реализации рабочей программы:

- учебный кабинет;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

##### Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
  - рабочее место преподавателя;
- доска, мел.

##### Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор.

##### Оборудование, обеспечивающее реализацию программы:

- Стиральная машина в количестве 1 шт.,
- Утюг в количестве 5 шт.,
- Отпариватель для одежды 5 шт.

##### Инструменты, обеспечивающие реализацию рабочей программы

- Сушилка для одежды 2 шт.
- Вешалка для одежды 5 шт.
- Щетка для одежды 5 шт.
- Чистящий ролик для одежды 5 шт.
- Доска гладильная 5 шт.
- Щетки для обуви 5 шт.
- Сушилка для обуви 5 шт.
- Губки для обуви 5 шт.
- Ластик для обуви 3 шт.
- Формодержатели для обуви 3 шт.
- Контейнеры для обуви 3 шт.
- Столовая посуда 3 набора
- Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) 3 набора.

##### Расходные материалы обеспечивающие реализацию рабочей программы

- Перчатки резиновые 15 шт.
- Перчатки латексные одноразовые 100 шт.
- Тряпки из микрофибры 15 шт.
- Мешки для мусора 15 шт.
- Мешки для одежды 15 шт.
- Щетки зубные 15 шт.
- Зубные пасты 15 шт.
- Мочалки 15 шт.
- Расчески 15 шт.
- Набор декоративной косметики 15 шт.
- Прищепки для одежды 15 шт.
- Стиральный порошок 5 шт.
- Пропитки для одежды и обуви 5 шт.
- Пятновыводители для одежды 5 шт.
- Салфетки для обуви 15 шт.
- Кремы, спреи для обуви 3 шт.
- Коробки для обуви 5 шт.
- Чехлы для обуви 5 шт.

- Столовая и кухонная посуда и инвентарь
- Продукты питания
- Оборудование для приготовления пищи

Материалы для ремонта жилого помещения:

- Обои
- Краски
- Грунтовки

Инструменты для ремонта, планшеты.

## **15.2 Информационное обеспечение обучения**

*Для обучающихся и преподавателей*

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник. Москва, издательский центр «Академия», 2017 г.
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. , Производственное обучение профессии «Повар», часть 1-4.
3. Завражин Н.Н. Технология отделочных строительных работ.–М.:ОИЦ «Академия», 2013г.
4. Субчева В.П. Социально – бытовая ориентировка: учебное пособие – М., 2020
5. Микрюков В.Ю. Основы безопасности жизнедеятельности – М., 2020
6. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Безопасность жизнедеятельности – М., 2019
7. Щербакова, А.М., Платонова Н.М. Программно-методическое обеспечение для 10-12 классов с углубленной трудовой подготовкой в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида - М.: Владос, 2009
8. Чмырь В.Д. Материаловедение для отделочников-строителей.- М.:ОИЦ «Академия», 2013.
9. Интернет-ресурсы

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдать правила личной гигиены, соблюдать ЗОЖ;</li> <li>• различать одежду и обувь в зависимости от их назначения, подбирать одежду, обувь, головной убор по сезону; стирать, сушить и чистить одежду, подготавливать одежду и обувь к хранению, чистить кожаную обувь;</li> <li>• записать имя, отчество, фамилию членов семьи, выполнять правила поведения в семье, выполнять определенные обязанности в семье, ухаживать за маленькими детьми;</li> <li>• производить сухую и влажную уборку помещения, пользоваться печатными инструкциями к моющим средствам, используемым при уборке кухни и санузла, ванны;</li> <li>• соблюдать правила безопасности во время поездки на различных видах транспорта, купить билет на транспорт, составить маршрут поездки;</li> <li>• выбирать необходимые продукты питания с учетом срока годности; округленно подсчитать сумму за приобретенные продукты; оплатить, проверить чек и сдачу;</li> <li>• подсчитать бюджет семьи, подсчитать расходы, планируя расходы на месяц, полмесяца, неделю, день, снимать показатели счетчика, планировать и подсчитывать расходы на культурные и текущие потребности, крупные покупки;</li> <li>• применять кухонное оборудование, посуду, принадлежности в соответствии с их назначением и соблюдением техники безопасности;</li> <li>• применять столовую посуду и принадлежности в соответствии с их назначением;</li> <li>• применять инструменты и средства для ремонта жилого помещения в соответствии с их назначением;</li> <li>• производить элементарный косметический ремонт жилого помещения.</li> </ul>	<p>Устный и письменный опрос, тестирование контрольная работа, выполнение практического задания</p>
<b>Знания:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• правила личной гигиены;</li> <li>• виды одежды, обуви и их назначение, правила ухода за одеждой и обувью из различных материалов;</li> <li>• правила поведения в зрелищных и культурно-просветительских учреждениях, на улице, в гостях, способы ведения разговора со старшими, сверстниками;</li> <li>• гигиенические требования к жилому помещению, последовательность проведения регулярной и сезонной уборки жилого помещения;</li> <li>• виды транспорта, правила покупки билетов, поведения в транспорте;</li> <li>• правила поведения в магазине, правила покупки товаров;</li> </ul>	<p>Устный и письменный опрос, тестирование контрольная работа, выполнение практического задания</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• составные части бюджета семьи и их размер, основные статьи расходов в семье, стоимость крупных покупок, правила экономии, виды и цели сбережений;</li> <li>• правила ухода за домашними растениями и животными. <ul style="list-style-type: none"> <li>• правила безопасной работы с кухонным электрооборудованием, кухонной и столовой посудой, принадлежностями;</li> </ul> </li> <li>• наименование и назначение разного вида кухонного электрооборудования, кухонной и столовой посуды, принадлежностей;</li> <li>• правила ухода за кухонным электрооборудованием, кухонной и столовой посудой, принадлежностями; <ul style="list-style-type: none"> <li>• правила санитарной гигиены на кухне; <ul style="list-style-type: none"> <li>• общие сведения о питании;</li> <li>• правила здорового питания;</li> </ul> </li> <li>• технологию приготовления различных блюд; <ul style="list-style-type: none"> <li>• правила сервировки стола;</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• назначение основных материалов для косметического ремонта жилого помещения; <ul style="list-style-type: none"> <li>• основные правила окрашивания и оклеивания поверхностей в жилом помещении.</li> </ul> </li> </ul>	
Промежуточный контроль	Зачет
Итоговый контроль	Дифференцированный зачет

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.01 «ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, МИКРОБИОЛОГИИ  
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»**

(ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА)

Профессия: 16675 Повар

Организация – разработчик:

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум».

Разработчик:

Е.В.Чубко - преподаватель

2021 год

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>3</b>
1.1 Область применения рабочей программы	
1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки	
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ</b>	<b>4</b>
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	
2.2. Тематический план и содержание	
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ</b>	<b>8</b>
3.1. Материально – техническое обеспечение	
3.2. Информационное обеспечение	
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.01 «Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для обучения лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования.

Содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов учитывают специфику профессиональной подготовки лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования и направлено на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения профессии.

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:**

Учебная дисциплина ОП.01 «Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» входит в общепрофессиональный цикл программы.

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

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

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;
- 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**:

- роль пищи для организма;
- 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;
- общие требования к качеству сырья и продуктов, условия их хранения и реализации;
- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнений 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

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>50</b>
<b>Теоретические занятия</b>	<b>37</b>
<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>
<b>Консультации</b>	<b>3</b>
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>в форме дифференцированного зачета</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, консультации	Объём часов
<b>Раздел 1. Основы физиологии питания</b>		<b>9</b>
<b>Тема 1.1</b> Пищевые вещества и их значение	<b>Содержание учебного материала:</b> Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	<b>3</b>
<b>Тема 1.2</b> Обмен веществ	<b>Содержание учебного материала:</b> Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии	<b>3</b>
<b>Тема 1.3</b> Рацион питания	<b>Содержание учебного материала:</b> Понятие, нормы и принципы рационального сбалансированного питания.	<b>1</b>
	<b>Практические занятия:</b> Составление рациона питания	<b>2</b>
<b>Раздел 2. Основы микробиологии</b>		<b>24</b>
<b>Тема 2.1</b> Морфология микробов	<b>Содержание учебного материала:</b> Виды микробов и их размеры. Бактерии, их форма, строение и размножение. Плесневые грибы, их форма, строение и размножение. Дрожжи, их форма, строение, размножение. Вирусы и их особенности.	<b>5</b>
	<b>Практические занятия:</b> Устройство микроскопа и правила работы с ним. Рассмотрение микроорганизмов под микроскопом.	<b>3</b>
<b>Тема 2.2</b> Влияние условий внешней среды на микробы	<b>Содержание учебного материала:</b> Основные факторы внешней среды, влияющие на микробы. Температура внешней среды. Влажность внешней среды. Действие света, химических веществ и биологических факторов.	<b>4</b>
	<b>Консультация:</b> Подготовка к проектной деятельности	<b>1</b>
	<b>Практические занятия:</b> Составление проекта «Факторы внешней среды и их влияние на развитие микробов». Подведение итогов за семестр	<b>2</b>
<b>Тема 2.3</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>5</b>

Микробиология основных пищевых продуктов	Значение микробиологии пищевых продуктов.	1
	Микробиология мяса и мясопродуктов.	1
	Микробиология рыбы и рыбных продуктов.	1
	Микробиология молока и молочных продуктов.	1
	Микробиология яиц и яичных продуктов.	1
	Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки.	1
	<b>Практические занятия:</b> Рассмотрение микроорганизмов на пищевых продуктах (работа с микроскопом)	<b>1</b>
<b>Тема 2.4</b> Пищевые инфекционные заболевания	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>
	Общее понятие об инфекционных заболеваниях.	1
	Острые кишечные инфекции.	1
<b>Тема 2.5</b> Пищевые отравления	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>
	Общие понятия о пищевых отравлениях.	1
	Пищевые отравления бактериального происхождения.	1
	Пищевые отравления немикробного происхождения.	1
<b>Раздел 3. Основы гигиены и санитарии</b>		<b>13</b>
<b>Тема 3.1</b> Личная и производственная гигиена работников общественного питания	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>
	Общее понятие о гигиене труда. Понятие о гигиене труда работников в пищевом производстве. Работоспособность человека и факторы, влияющие на нее.	2
	Рациональная организация трудового процесса.	
	Значение соблюдения правил личной гигиены. Требования к внешнему виду и содержанию форменной одежды.	2
	Вредные привычки и борьба с ними. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований	2
<b>Тема 3.2</b> Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию ПОП	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>
	Требования к территории предприятия общественного питания.	1
	Требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению.	1
	Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания.	1
	Моющие средства для обработки помещений, оборудования, инвентаря, посуды.	1
	<b>Практические занятия:</b> Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств	<b>1</b>
<b>Тема 3.3</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>1</b>

Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструменту, посуде и таре.	Требования к столовой посуде, способы её мытья и содержания. Санитарно-эпидемиологический контроль за санитарным состоянием оборудования, инструментов, посуды, тары.	
	<b>Практические занятия:</b> Контроль за санитарным состоянием столовой посуды и оборудования	<b>1</b>
	<b>Консультация:</b> Подготовка к зачёту	<b>2</b>
	<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>1</b>
	<b>Итого:</b>	<b>50</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.

#### 3.1. Материально – техническое обеспечение.

Для реализации учебной дисциплины имеются:

- учебный кабинет (стенды, схемы, наглядные пособия, плакаты, парты; стулья, доска);
- библиотека.

#### Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска.

#### Технические средства обучения:

- Компьютер с лицензионным программным обеспечением;

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы.

#### Основная литература:

Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – учебник. Издательский центр «Академия», М: 2018г.

Матюхина З.П., Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии – учебник. Издательский центр «Академия», 2017г.

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

Результаты обучения ( освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>	
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;	Устный опрос, письменный опрос, выполнение практических заданий
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;	
- составлять рационы питания;	
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	
-готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	
<b>Знать:</b>	
-роль пищи для организма;	
-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;	
- общие требования к качеству сырья и продуктов, условия их хранения и реализации;	
-основные группы микроорганизмов;	
-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	
- возможные источники микробиологического загрязнений 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	
Итоговый контроль	Дифференцированный зачёт

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
**ОП.02 «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**  
(ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА)

Профессия: 16675 Повар

Организация – разработчик:

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум»

Разработчик:

И.Ф. Демидович - преподаватель

2021 год

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	3
1.1 Область применения рабочей программы	
1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки	
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ	3
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	
2.2. Тематический план и содержание	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ	8
3.1. Материально – техническое обеспечение	
3.2. Информационное обеспечение	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02 «Оборудование предприятий общественного питания»

### 1.1. Область применения рабочей программы

Программа предназначена для обучения лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования.

Содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов учитывают специфику профессиональной подготовки лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования и направлено на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения профессии.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Учебная дисциплина ОП.02 «Оборудование предприятий общественного питания» входит в общепрофессиональный цикл программы.

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

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

- читать инструкционно – технологическую документацию;
- определять основные свойства материалов и составов, применяемых при выполнении вспомогательных работ при изготовлении кулинарных блюд и изделий.
- обеспечивать безопасность работ.

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

- основные сведения об оборудовании;
- основные требования, предъявляемые к оборудованию;
- правила эксплуатации оборудования и их безопасного использования
- обслуживание основного технического оборудования и производственного инвентаря;
- подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

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

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>50</b>
в том числе:	
теоретические занятия	32
практические занятия	15
консультации	2
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	<b>1</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 «Оборудование предприятий общественного питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, консультации	Объём часов
<b>Раздел 1. Введение</b>		<b>2</b>
<b>Тема 1.1 Назначение предмета</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>1</b>
	Предмет, цели и задачи курса, его назначение	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>1</b>
	Оборудование лаборатории	
<b>Раздел 2. Охрана труда</b>		<b>5</b>
<b>Тема 2.2 Электробезопасность, пожарная безопасность</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>
	Требования безопасности на производстве. Производственный травматизм, профессиональные заболевания. Понятие о несчастном случае. Классификация травматизма. Причины производственного травматизма.	1
	Гигиена труда и производственная санитария.	1
	Электробезопасность. Основные мероприятия по предупреждению электротравматизма.	1
	Пожарная безопасность. Основные причины возникновения пожара. Способы тушения пожара. Пожарный инвентарь. Средства пожарной сигнализации и связи.	1
	<b>Практические занятия:</b>	<b>1</b>
	Помощь пострадавшим при различных видах травматизма (ожогах, электротравматизме).	
<b>Раздел 3. Механическое оборудование</b>		<b>24</b>
<b>Тема 3.1 Общие сведения об оборудовании</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>3</b>
	Классификация технологических машин, Требования к материалам, используемым для изготовления машин	1
	Техническая документация оборудования	1
	Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования безопасности	1
	<b>Практические занятия:</b>	<b>1</b>
	Ознакомление с оборудованием в учебной лаборатории.	
<b>Тема 3.2 Оборудование для обработки</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>3</b>
	Основные сведения о машинах для очистки сырых и вареных овощей.	1

<b>овощей</b>	Основные сведения о протирочных машинах	1
	Понятие о поточных линиях по переработке овощей	1
	<b>Практические занятия:</b>	<b>1</b>
	Машины для обработки овощей. Устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации протиро-резательной машины. Сборка и разборка. Решение ситуационных задач: возможные неисправности	
<b>Тема 3.3 Оборудование для обработки мяса и рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>
	Основные сведения о машинах для измельчения мяса и рыбы.	1
	Устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации мясорубки. Определить последовательность сборки мясорубки. Решение ситуационных задач, возможные неисправности мясорубки, их устранение.	1
	<b>Практические занятия:</b>	<b>1</b>
	Устройство, принцип действия, безопасная эксплуатация мясорубки. Сборка и разборка мясорубки. Решение ситуационных задач: возможные неисправностей мясорубки, их устранение.	
<b>Тема 3.4 Оборудование для приготовления теста; для подготовки кондитерского сырья</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>
	Основные сведения о механизации процессов кондитерского цеха. Понятие о машинах и механизмах специального назначения.	1
	Принципы работы измельчительных механизмов. Устройство, назначение, правила безопасной эксплуатации.	1
	<b>Практические занятия:</b>	<b>1</b>
	Устройство и назначение, принцип работы, последовательность сборки и разборки, правила эксплуатации. Подведение итогов за семестр	
<b>Тема 3.5 Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>
	Понятие о машинах и механизмах специального назначения. Принципы работы хлеборезательной машины. Устройство, назначение, правила безопасной эксплуатации.	1
	Принципы работы оборудования для нарезания гастрономических товаров (слайсер). Устройство, назначение, правила безопасной эксплуатации.	1
	<b>Практические занятия:</b>	<b>1</b>
	Устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машин для нарезки гастрономических продуктов. Решение ситуационных задач: возможные неисправностей машины для нарезки гастрономических продуктов, их устранение.	
<b>Тема 3.6</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>

<b>Оборудование для мытья столовой посуды и приборов</b>	Понятие о посудомоечных машинах. Классификация посудомоечных машин	1
	Устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации посудомоечных машин.	1
	<b>Практические занятия:</b>	<b>1</b>
	Устройство и правила безопасной эксплуатации различных видов оборудования для мытья столовой посуды и приборов.	
<b>Тема 3.7 Весоизмерительное и контрольно-кассовое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>3</b>
	Классификации весоизмерительного оборудования. Понятие о взвешивании веса и массы.	1
	Основные сведения о весах механических. Изучить и определить устройство, весов различных типов, принцип действия, правила эксплуатации.	1
	Основные сведения о весах электронных. Изучить и определить устройство, весов различных типов, принцип действия, правила эксплуатации.	1
	<b>Практические занятия:</b>	<b>1</b>
	Устройство и правила эксплуатации различных видов весового оборудования. Установка весов и взвешивание продуктов.	
<b>Раздел 4. Тепловое оборудование</b>		<b>12</b>
<b>Тема 4.1 Общие сведения о тепловом оборудовании</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>
	Общие сведения о тепловом оборудовании, классификация теплового оборудования, источник тепла и способы его передачи. Понятие о видах энергоносителей. Устройство, правила эксплуатации, система контроля безопасности и регулирования варочного оборудования.	1
	Классификация варочных аппаратов. Понятие о пищеварочных котлах. Устройство, назначение и правила эксплуатации.	1
	<b>Практические занятия:</b>	<b>1</b>
	Устройство и правилами эксплуатации различных видов теплового оборудования.	
<b>Тема 4.2 Аппараты для жарки и выпечки</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>
	Общие сведения о сковородах, фритюрницах. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.	1
	Устройство, назначение, правила безопасной эксплуатации сковороды электрической.	1
	<b>Практические занятия:</b>	<b>1</b>
	Устройство и правилами эксплуатации различных аппаратов для жарки и выпечки. Решение ситуационных задач: возможные неисправностей электросковородок, их устранение.	
<b>Тема 4.3 Многофункциональное,</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>3</b>
	Понятие о микроволновой печи. Назначение, правила безопасной эксплуатации	1

<b>универсальное тепловое и водогрейное оборудование</b>	микроволновой печи. Выбор режима работы.	
	Технологическое назначение и классификация варочно- жарочного оборудования	1
	Водогрейное оборудование. Классификация водогрейного оборудования. Назначение, устройство, правила безопасной эксплуатации.	1
	<b>Практические занятия:</b> Устройство и правила эксплуатации различных видов водогрейного оборудования.	<b>1</b>
<b>Тема 4.4 Оборудование для раздачи пищи</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>1</b>
	Линия самообслуживания: мармиты и правила эксплуатации	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>1</b>
	Устройство и правила эксплуатации оборудования для раздачи пищи.	
<b>Раздел 5. Холодильное оборудование</b>		<b>2</b>
<b>Тема 5.1. Классификация и назначение холодильного оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>1</b>
	Способы получения холода, назначение, устройство, принципы работы, правила безопасной эксплуатации. Классификация холодильного оборудования предприятий общественного питания: сборные холодильные камеры, бытовые холодильники, холодильные шкафы, прилавки, витрины, прилавки-витрины, охладители напитков. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Технические характеристики.	
	<b>Практические занятия:</b>	<b>1</b>
	Устройство и правилами эксплуатации холодильного оборудования.	
<b>Раздел 6. Оборудование для складского помещения</b>		<b>2</b>
<b>6.1. Виды и назначение оборудования для складского помещения</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>1</b>
	Назначение оборудования складских помещений. Виды оборудования складских помещений. Требования безопасности при работе с оборудованием складских помещений	1
	<b>Практические занятия:</b>	<b>1</b>
	Ознакомление со складским оборудованием (экскурсия на предприятие общественного питания)	
	<b>Консультация перед итоговым зачётом</b>	<b>2</b>
	<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>1</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>50</b>

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации учебной дисциплины имеется:

- Учебный кабинет (парты, стулья, доска).
- Дидактический материал (стенды, плакаты, наглядные пособия).
- Библиотека с читальным залом.

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- Посадочные места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Доска.

#### **Технические средства обучения:**

- Компьютер с лицензионным программным обеспечением;

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения.**

##### **Основная литература:**

- М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников «Оборудование предприятий торговли и общественного питания». Москва, издательский центр «Academia» 2015г.
- Н.Н. Агафонов., Т.Л. Колупаева., «Тепловое оборудование предприятий общественного питания», часть 2, Москва, издательский центр «Academia», 2012 г.
- М.И. Ботов, В.Д. Елхина, «Механическое оборудование предприятий общественного питания», часть 3, Москва, издательский центр «Academia», 2012 г.
- В.Ф. Кащенко, Р.Ф. Кащенко, «Оборудование предприятий общественного питания», учебное пособие – М.: Альфа – М: ИНФА – М, 2011 г. (ПРОФИль)

##### **Дополнительная литература:**

- М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания». Москва, издательский центр «Академия» 2002г.
- В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания». Москва, издательский центр «Академия» 2002г.
- Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова, Н.М. Филиппова «Оборудование торговых предприятий», Москва, издательский центр «Академия» 2002г.
- А.Н. Стрельцов, В.В. Шишов «Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания» Издательский центр «Академия» 2003 г.
- А.К. Бешенков, Е.В. Васильченко, А.И. Воловиченко «Трудовое обучение» Москва «Просвещение» 1989г.
- С.П. Дерябина «Социально-бытовая ориентировка», Волгоград Издательство «Учитель»
- С.Л. Мирский «Методика профессионально-трудового обучения во вспомогательной школе» Москва «Просвещение» 1980 г.
- Периодическая печать.
- Интернет – ресурсы.

#### 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
Читать инструкционно-технологическую документацию.	Устный опрос, письменный опрос, наблюдение за выполнением практических работ
Определять основные свойства материалов и составов, применяемых при выполнении вспомогательных работ при изготовлении кулинарных блюд и изделий.	
Обеспечивать безопасность работ.	
<b>Знания:</b>	
Основные сведения об оборудовании	Устный опрос, письменный опрос, наблюдение за выполнением практических работ
Основные требования, предъявляемые к оборудованию	
Правила эксплуатации оборудования и их безопасного использования	
Обслуживание основного технического оборудования и производственного инвентаря;	
Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;	
Итоговый контроль	Дифференцированный зачёт

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
РАБОЧЕГО МЕСТА»**

(ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА)

Профессия:16675 Повар

Организация – разработчик:

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум».

Разработчик:

И.Ф.Демидович - преподаватель

2021 год

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	3
1.1 Область применения рабочей программы	
1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки	
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ	3
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	
2.2. Тематический план и содержание	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ	6
3.1. Материально – техническое обеспечение	
3.2. Информационное обеспечение	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

## 1.1. Область применения рабочей программы

Программа предназначена для обучения лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования.

Содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов учитывают специфику профессиональной подготовки лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования и направлено на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения профессии.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Учебная дисциплина ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» входит в общепрофессиональный цикл программы.

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

Реализация программы учебной дисциплины направлена на формирование профессиональных компетенций в области организации работы повара в производственных помещениях предприятий индустрии питания и безопасной эксплуатации технологического оборудования.

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

- организовать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь 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 организаций общественного питания;
- принцип организации кулинарного и кондитерского производства;
- учёт сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

## 2.2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
теоретические занятия	26
практические занятия	7
консультации	2
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	<b>1</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, консультации	Объём часов
<b>Тема 1.</b> Введение в дисциплину	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Предмет, цели и задачи курса, его назначение. Общественное питание, его состояние, перспективы развития. Роль повара в деле повышения качества приготовления пищи. Квалификационная характеристика повара 2, 3-го разрядов.	
<b>Тема 2.</b> Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>
	Общая характеристика предприятий общественного питания (ПОП). Классификация ПОП по различным признакам. Типы предприятий, их характеристика. Виды услуг на предприятиях общественного питания. Принцип размещения сети ПОП. Состав, планировка и характеристика ПОП.	
	<b>Практическая работа:</b> Составление схемы « Типы предприятий ОП»	<b>1</b>
<b>Тема 3.</b> Основы организации производства	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>13</b>
	Структура организации ПОП. Организация работы цехов, их назначение, характеристика, оборудование, инвентарь, инструменты, посуда. Общие требования к организации рабочего места. Последовательность организации рабочего места в зависимости от вида производственных цехов. Правила подбора оборудования, инвентаря, посуды при организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд.	
	<b>Практическая работа:</b> Составление схемы организации рабочего места в зависимости от вида производственных цехов. Правила подбора оборудования, инвентаря, посуды при организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд.	<b>2</b>
<b>Тема 4.</b> Организация реализации готовой кулинарной продукции	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>
	Организация работы раздач. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочего места повара по отпуску готовой кулинарной продукции.	

	<b>Практическая работа:</b> Организация рабочего места повара по отпуску готовой кулинарной продукции.	<b>1</b>
<b>Тема 5.</b> Учёт сырья и готовой продукции на производстве	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>
	Задачи и организация учёта на производстве. Материальная ответственность. Документальное оформление поступления сырья на производстве. Документальное оформление и учёт отпуска готовой продукции. Отчётность о реализации и отпуске изделий из кухни. Отчёт о движении продуктов и тары на производстве.	
	<b>Практическая работа:</b> Ознакомление с документацией. Заполнение бланков.	<b>1</b>
<b>Тема 6.</b> Сервировка стола	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Сервировка стола к завтраку, обеду ужину. Чайный столик. Сервировка стола к банкету.	
	<b>Практическая работа:</b> Сервировка стола к завтраку, обеду ужину. Чайный столик. Сервировка стола к банкету.	<b>2</b>
	<b>Консультация:</b> Подготовка к дифференцированному зачёту	<b>2</b>
	<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>1</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение.

Для реализации учебной дисциплины имеется:

- учебный кабинет (стенды, схемы, наглядные пособия, плакаты, парты);
- библиотека;

#### Оборудование учебного кабинета:

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

#### Технические средства обучения:

- Компьютер с лицензионным программным обеспечением

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения.

##### Перечень учебных изданий:

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - М.: Дашков и Ко, 2014. - 416с.
2. Кучер, Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - М.: Деловая литература, 2016.-544с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник, изд. 2-е, стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 240с.
4. Организация общественного питания: Справочник / ред. П.А. Андрианов. - М.: Россельхозиздат, 2013г.-255с.
5. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. Учебное пособие /Л.А.Радченко.-М.:Феникс, 2014.-384с.
6. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания / Н.Д. Торопова.-М.:Феникс, 2015.-416с.

### 4.КОНТРОЛЬ И КАЧЕСТВО РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные навыки)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- организовать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</li><li>- подбирать необходимое технологическое оборудование и инвентарь;</li><li>- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;</li><li>- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.</li></ul>	Устный и письменный опрос, выполнение практических работ
<b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- характеристики основных типов организаций общественного питания;</li><li>- принцип организации кулинарного и кондитерского производства;</li><li>- учёт сырья и готовых изделий на производстве;</li><li>- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;</li></ul>	

<ul style="list-style-type: none"><li>- правила их безопасного использования;</li><li>- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.</li></ul>	
Итоговый контроль	Дифференцированный зачёт

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.04 «ОХРАНА ТРУДА»**

(ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА)

Профессия: 16675 Повар

Организация – разработчик:

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум».

Разработчик:

Е.В.Чубко - преподаватель

2021 год

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	3
1.1 Область применения рабочей программы	
1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки	
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ	3
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	
2.2. Тематический план и содержание	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ	7
3.1. Материально – техническое обеспечение	
3.2. Информационное обеспечение	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.04 «Охрана труда»

### 1.1. Область применения рабочей программы

Программа предназначена для обучения лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования.

Содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов учитывают специфику профессиональной подготовки лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования и направлено на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения профессии.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Учебная дисциплина ОП.04 «Охрана труда» входит в общепрофессиональный цикл программы.

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

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

- Организовывать рабочее место;
- Создавать безопасные условия труда;
- Соблюдать правила безопасности труда, гигиены труда, пожарную безопасность
- Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты.

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

- Требования, предъявляемые к режиму труда и отдыха, правила и нормы охраны труда и пожарной безопасности.
- Методы организации труда на рабочем месте;
- Требования санитарных норм и правил;
- Назначение и правила применения инвентаря и оборудования
- Требования санитарных норм и правил при производстве общественного питания.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>50</b>
Теоретические занятия	36
Практические занятия	9
Консультации	4
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	1

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, консультации	Объём часов
<b>Тема 1. Охрана труда. Общие вопросы трудового законодательства.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>8</b>
	1 Цели и задачи дисциплины	1
	2 Термины и определения основных понятий охраны труда.	1
	3 Основные документы регламентирующие охрану труда.	1
	4 Рабочее время.	1
	5 Режим рабочего времени.	1
	6 Время отдыха	1
	7 Организация работы по охране труда.	1
	8 Надзор и контроль по охране труда.	1
	<b>Практическое занятие:</b> Составление режима рабочего времени	<b>1</b>
<b>Тема 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>3</b>
	1 Причины профессиональных заболеваний и травматизма.	1
	2 Расследование и учёт несчастных случаев на производстве	1
	3 Организация обучения работников безопасности труда	1
	<b>Консультация:</b> Правила расследования и учёта несчастных случаев на производстве	<b>2</b>
<b>Тема 3. Вредные производственные факторы и меры защиты</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>8</b>
	1 Виды и характеристика вредных производственных факторов.	2
	2 Гигиенические критерии оценки условий труда.	1
	3 Шум и вибрации.	1
	4 Электромагнитные излучения (ЭМИ).	1
	5 Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда.	2
	6 Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха.	1
	<b>Практическое занятие:</b>	<b>2</b>

	Составление таблиц «Вредные производственные факторы и меры защиты» Подведение итогов за семестр	
<b>Тема 4. Производственное освещение</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>
	1   Виды освещённости и нормирование освещения.	1
	2   Правила и нормы освещения.	1
<b>Тема 5. Требования охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>1</b>
	1   Организация технологических процессов и рабочих мест.	
<b>Тема 6. Электробезопасность</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>5</b>
	1   Опасность поражения и действие электрического тока на человека.	1
	2   Общие требования к электроустановкам для обеспечения безопасности эксплуатации.	1
	3   Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током.	1
	4   Организационные и технические мероприятия по обеспечению электробезопасности.	1
	5   Первая помощь при поражении электрическим током.	1
	<b>Практическое занятие:</b> Составление мини - проекта «Электробезопасность»	<b>2</b>
<b>Тема 7. Требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования и холодильных установок</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>
	1   Механическое оборудование.	1
	2   Тепловое оборудование	1
	3   Виды холодильных установок, основные опасные и вредные факторы.	1
	4   Меры безопасности при обслуживании холодильных установок.	1
	<b>Практическое занятие:</b> Составление алгоритма действий для обеспечения безопасной эксплуатации технологического оборудования.	<b>2</b>
<b>Тема 8. Пожарная безопасность.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>5</b>
	1   Организация пожарной охраны на предприятиях торговли и общественного питания.	1
	2   Пожарная безопасность на территории предприятия и в цехе.	1
	3   Пожарная безопасность при выполнении работ.	1
	4   Средства тушения пожаров и правила пользования ими.	1
	5   Действия в случае пожара.	1
	<b>Практическое занятие:</b>	<b>2</b>

	Ознакомление с различными видами огнетушителей: назначение и использование.	
	<b>Консультация:</b> Подготовка к дифференцированному зачёту	<b>2</b>
	<b>Дифференцированный зачёт</b>	<b>1</b>
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>50</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда в общественном питании»

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

Учебник «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. М.АКАДЕМІА, 2016 год.

Дополнительные источники:

Журнал "Справочник специалиста по охране труда" - сайт ежемесячного журнала по охране труда.

[niiot.ru](http://niiot.ru) > [links/links.htm](http://links/links.htm) Санкт-Петербург:

Российская энциклопедия по охране труда

Охрана труда | Facebook

[www.facebook.com/group.php?gid](http://www.facebook.com/group.php?gid).

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Организовывать рабочее место;</li><li>- Создавать безопасные условия труда;</li><li>- Определять целесообразность использования машин, инструментов и приспособлений в соответствии с проектом, условиями производства работ и требованиями охраны труда.</li><li>- Соблюдать правила безопасности труда, гигиены труда, пожарную безопасность</li><li>- Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты.</li></ul>	Устный опрос, тестирование. Выполнение практической работы.
<b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Требования, предъявляемые к режиму труда и отдыха</li><li>- правила и нормы охраны труда и пожарной безопасности.</li><li>- Методы организации труда на рабочем месте;</li><li>- Назначение и правила применения инвентаря и оборудования</li><li>- Требования санитарных норм и правил при производстве пищевой промышленности;</li></ul>	
<b>Итоговый контроль</b>	<b>Дифференцированный зачёт</b>

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.05 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**  
(ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА)

Профессия: 16675 Повар

Организация – разработчик:

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум».

Разработчики:

О.А. Баранова - преподаватель

2021 год

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	3
1.1 Область применения рабочей программы	
1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки	
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ	4
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	
2.2. Тематический план и содержание	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ	7
3.1. Материально – техническое обеспечение	
3.2. Информационное обеспечение	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.05 «Безопасность жизнедеятельности»

### 1.1. Область применения рабочей программы

Программа предназначена для обучения лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования.

Содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов учитывают специфику профессиональной подготовки лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования и направлено на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения профессии.

### 1.2 Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Учебная дисциплина ОП.05 «Безопасность жизнедеятельности» входит в общепрофессиональный цикл программы профессиональной подготовки.

### 1.3 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Реализация данной программы направлена на достижение следующих **целей**:

- освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанности граждан по защите государства;
- воспитание ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и её государственной символике; патриотизма и долга по защите Отечества;
- развитие черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;
- овладение умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую помощь пострадавшим.

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

- потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;
- основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;
- порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;
- состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;
- основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;
- основы безопасности жизнедеятельности человека на дороге, в лесу, на водоемах, на транспорте, в общественных местах и при поездках за границу;
- предназначение, структуру и задачи РСЧС;
- предназначение, структуру и задачи гражданской обороны.

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

- владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;
- оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и

повседневной жизни для:

- ✓ ведения здорового образа жизни;
- ✓ оказания первой помощи;
- ✓ развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;
- ✓ вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем учебной дисциплины</b>	<b>48</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	39
практические занятия	4
консультации	4
Итоговая аттестация – дифференцированный зачёт	1

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование тем	Содержание учебного материала, практические работы, консультации	Объем часов
<b>Тема 1. Меры безопасности в повседневной жизни</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>
	Введение в дисциплину: Основные теоретические положения и понятия	1
	Правила поведения на улице	1
	Правила поведения на дороге	1
	Безопасность на транспорте	2
	Меры безопасности в домашних условиях	1
	Электробезопасность	1
	Пожарная безопасность	1
	Меры безопасности на воде	1
	Правила поведения и ориентирование в лесу	1
	Природа и безопасность человека	2
	Меры безопасности при общении с животными	1
	<b>Контрольная работа по теме № 1.</b>	1
<b>Тема 2. Гражданская оборона и защита при чрезвычайных ситуациях</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	1
	Оружие массового поражения и средства защиты от него	1
	Правила поведения в зонах чрезвычайных ситуаций	1
	Обычные средства поражения и защита от них	1
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях	1
	Защита населения и территорий при авариях, катастрофах на транспорте	1
	Защита населения и территорий при авариях, катастрофах на производственных объектах	1
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке	1
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке	1
	<b>Консультация по темам № 1,2</b>	<b>2</b>

	<b>Контрольная работа по теме № 2.</b>	<b>1</b>
<b>Тема 3. Основы военной службы</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	Национальная и военная безопасность Российской Федерации	1
	Основные задачи и структура современных Вооруженных Сил Российской Федерации	1
	Порядок прохождения военной службы	1
	Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих	1
<b>Тема 4. Основы медицинских знаний</b>	<b>Содержание</b>	<b>11</b>
	Ранения. Первая помощь при ранениях	1
	<b>Практическое занятие:</b> Накладывание повязок	<b>1</b>
	Кровотечения. Первая помощь при кровотечениях	1
	<b>Практическое занятие:</b> Наложение резинового и матерчатого жгутов	<b>1</b>
	Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга	1
	Первая помощь при переломах	1
	<b>Практическое занятие:</b> Наложение шин	<b>1</b>
	Первая помощь при травматическом шоке	1
	Первая помощь при ожогах	1
	Первая помощь при поражении электрическим током	1
	Первая помощь при синдроме длительного сдавливания и утоплении	1
	Первая помощь при перегревании, переохлаждениях организма, обморожениях и общем замерзании	1
	Первая помощь при острой сердечной недостаточности и внезапной остановке сердца	1
	Первая помощь при клинической смерти	1
	<b>Практическое занятие:</b> Искусственная вентиляция легких и непрямой массаж сердца	<b>1</b>
	<b>Консультация: подготовка к дифференцированному зачёту</b>	<b>2</b>
<b>Итоговый дифференцированный зачет.</b>		<b>1</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 18.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеются:

- учебный кабинет «ОБЖ»
- стенды, схемы, плакаты
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- противогазы, респираторы, защитные костюмы;
- шины, носилки, перевязочные материалы, тренажеры.

#### Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска, мел.

#### Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор.

#### 18.2 Информационное обеспечение обучения

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

##### *Для обучающихся и преподавателей*

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для сред. проф. образования. — М., 2015.
2. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: электронный учебник для сред. проф. образования. — М., 2015.
3. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное приложение к учебнику для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
4. Микрюков В.Ю. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для среднего образования. — М., 2020
5. Микрюков В.Ю. Основы военной службы: учебник для учащихся старших классов сред. образовательных учреждений и студентов сред. спец. учеб. заведений, а также преподавателей этого курса. — М., 2014.
6. Микрюков В.Ю. Азбука патриота. Друзья и враги России. — М., 2013.
7. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности профессиональное образование, - Академия, 2015.
8. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А Основы безопасности жизнедеятельности – Просвещение, 2015.
9. Смирнов А.Т., Хренников Б.О. «Основы безопасности жизнедеятельности 10 класс»: М. «Просвещение», 2016.
10. Смирнов А.Т., Хренников Б.О. «Основы безопасности жизнедеятельности 11 класс»: М. «Просвещение», 2016

##### Интернет-ресурсы

4. [www.mchs.gov.ru](http://www.mchs.gov.ru) (сайт МЧС РФ).
5. [www.mil.ru](http://www.mil.ru) (сайт Минобороны).
- [www.fsb.ru](http://www.fsb.ru) (сайт ФСБ РФ).
6. [www.dic.academic.ru](http://www.dic.academic.ru) (Академик. Словари и энциклопедии).
7. [www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).
8. [www.school.edu.ru/default.asp](http://www.school.edu.ru/default.asp) (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).

## 6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;	Устный и письменный опрос, тестирование, контрольная работа, практическое задание
пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;	
оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.	
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ведения здорового образа жизни;</li> <li>✓ оказания первой помощи;</li> <li>✓ развития в себе духовных и физических качеств, необходимых для военной службы;</li> <li>✓ вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи.</li> </ul>	
<b>Знания:</b>	
потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания	Устный и письменный опрос, тестирование, контрольная работа, практическое задание
основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера	
основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан	
порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу	
состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации	
основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе	
основы безопасности жизнедеятельности человека на дороге, в лесу, на водоемах, на транспорте, в общественных местах и при поездках за границу	
предназначение, структуру и задачи РСЧС;	
предназначение, структуру и задачи гражданской обороны.	
<b>Итоговый контроль</b>	<b>дифференцированный зачёт</b>

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.06 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

**(ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА)**

Профессия: 16675 Повар

Организация – разработчик:

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум»

Разработчик:

Т.В. Жукова – руководитель физического воспитания

2021 год

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>3</b>
1.1 Область применения рабочей программы	
1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки	
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ</b>	<b>3</b>
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	
2.2. Тематический план и содержание	
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ</b>	<b>8</b>
3.1. Материально – техническое обеспечение	
3.2. Информационное обеспечение	
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>

### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.06 «Физическая культура»**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Программа предназначена для обучения лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования.

Содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов учитывают специфику профессиональной подготовки лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования и направлено на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения профессии.

### **1.2. Место дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:**

Учебная дисциплина ОП.06 «Физическая культура» входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- Представление о физической культуре как части общей культуры современного общества;
- Основы здорового образа жизни.

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

- Выполнять легкоатлетические упражнения в беге и прыжках в соответствии с возрастными и психофизическими особенностями;
- Выполнять усвоенные акробатические и гимнастические комбинации из числа хорошо усвоенных (под руководством преподавателя);
- Выполнять основные технические действия и приемы игры в футбол, баскетбол, волейбол (под руководством преподавателя) в условиях учебной и игровой деятельности;
- Участвовать в подвижных и спортивных играх, осуществлять их судейство;
- Выполнение лыжных ходов;
- Использовать разметку спортивной площадки при выполнении физических упражнений;
- Правильно ориентироваться в пространстве спортивного зала и на стадионе;
- Правильно применять спортивный инвентарь, тренажеры на уроке физической культуры и во время самостоятельных занятий.

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

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем учебной дисциплины</b>	<b>88</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	82
в т. ч. легкая атлетика, кроссовая подготовка	30
лыжная подготовка	16
гимнастика	8
спортивные игры (по выбору)	28
Итоговая аттестация – дифференцированный зачет	2

## 2.2.Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06 «Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Теоретические сведения.</b>		<b>2</b>	2
Тема 1.1 Знания о физической культуре.	<b>Содержание учебного материала</b> Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке обучающихся. Охрана труда на занятиях в спортивном зале и на улице. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья.	2	
<b>Раздел 2. Легкая атлетика</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
Тема 2.1 Бег на короткие, средние и длинные дистанции, эстафетный бег.	Низкий старт, стартовый разгон. Бег 60 м, 100 м. на результат. Эстафетный бег. Беговые и прыжковые упражнения. Бег 1000 м. Совершенствование техники бега		
Тема 2.2 Метание гранаты, прыжки.	Техника прыжка в длину с разбега. Техника метания гранаты с места, с разбега. Совершенствование, прыжков, метания гранаты. Метания гранаты с разбега на результат.		
<b>Раздел 3. Спортивные игры.</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>	
Тема 3.1 Волейбол.	Волейбол. Охрана труда при занятиях волейбол. Нижняя прямая подача, прием мяча снизу. Верхняя прямая подача, прием мяча сверху. Взаимодействие игроков передней и задней линии в нападении. Игра волейбол по правилам.		
<b>Раздел 4. Лыжная подготовка</b>	<b>Практические занятия.</b>	<b>10</b>	
Тема 4.1 Лыжные гонки.	Охрана труда при занятиях лыжным спортом. Имитация лыжных ходов на тренажерах. Строевые упражнения с лыжами в руках, Техника попеременного двухшажного хода.		

	Совершенствование попеременного двухшажного хода Техника одновременного одношажного хода Совершенствование одновременного одношажного хода, одновременного бесшажного хода.		
<b>Раздел 5. Легкая атлетика</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	
Тема 5.1 Бег на короткие, средние и длинные дистанции, эстафетный бег.	Низкий старт, стартовый разгон. Бег 60 м, 100 м. на результат. Эстафетный бег. Беговые и прыжковые упражнения. Бег 1000 м. Совершенствование техники бега		
Тема 5.1 Акробатика.	Охрана труда при занятиях гимнастикой. ОФП. Акробатическая комбинация. Опорный прыжок через козла. Упражнения на перекладине, подтягивания. Лазание по канату в два приема, лазание без помощи ног.		
<b>Раздел 6. Спортивные игры.</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
Тема 6.1 Футбол.	Технико- тактические действия в нападении. Игра в мини – футбол, в зале. Технико- тактические действия в защите. Игра в мини – футбол по правилам.		
Тема 6.2 Баскетбол.	Баскетбол. Ведение мяча. Штрафной бросок. Баскетбол. Передача мяча в парах, тройках. Технико- тактические действия в нападении (быстрое нападение) и защите (перехват мяча, борьба за мяч). Игра в баскетбол по правилам. (перехват мяча, борьба за мяч). Игра в баскетбол по правилам.		
<b>Раздел 7. Теоретические сведения.</b>			
Тема 7.1 Знания о физической культуре.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	2
	Физическая культура. Охрана труда на занятиях в спортивном зале и на стадионе. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья.		

<b>Раздел 8. Легкая атлетика.</b>	<b>Практические занятия.</b>	<b>6</b>	
Тема 8.1 Бег на короткие, средние и длинные дистанции, эстафетный бег.	Низкий старт, стартовый разгон Бег 60 м, 100 м. на результат. Эстафетный бег. Беговые и прыжковые упражнения. Бег 2000 м.(юноши), 1000 м.(девушки). Совершенствование техники бега. ОРУ. Челночный бег 3x10 м.		
Тема 8.2 Метание гранаты, прыжки.	Техника прыжка в длину с разбега. Техника метания гранаты с места, с разбега. Совершенствование, прыжков, метания гранаты.		
<b>Раздел 9. Спортивные игры.</b>	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
Тема 9.1 Баскетбол.	Баскетбол. Ведение мяча. Штрафной бросок. Баскетбол. Передача мяча в парах, тройках. Технико- тактические действия в нападении (быстрое нападение) и защите (перехват мяча, борьба за мяч). Игра в баскетбол по правилам.		
<b>Раздел 10. Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах.</b>	<b>Практические занятия.</b>	<b>8</b>	
Тема 10.1 Комплекс упражнений атлетической гимнастики.	Комплекс упражнений атлетической гимнастики № 1,2 (разучивание) Комплекс упражнений атлетической гимнастики № 1,2 (совершенствование)		
<b>Раздел 11. Лыжная подготовка</b>	<b>Практические занятия.</b>	<b>6</b>	
Тема 11.1 Лыжные гонки.	Охрана труда при занятиях лыжным спортом. Имитация лыжных ходов на тренажерах. Строевые упражнения с лыжами в руках, Техника попеременного двухшажного хода. Совершенствование попеременного двухшажного хода Техника одновременного одношажного хода Совершенствование одновременного одношажного хода, одновременного бесшажного хода.		
Тема 11.2 Комплекс упражнений утренней гимнастики.	Комплекс упражнений утренней гимнастики (разучивание) Комплекс упражнений утренней гимнастики (совершенствование)		

<b>Раздел 12. Легкая атлетика.</b>	<b>Практические занятия.</b>	<b>4</b>	
Тема 12.1 Бег на короткие, средние и длинные дистанции, эстафетный бег.	Низкий старт, стартовый разгон. Бег 60 м, 100 м. на результат. Эстафетный бег. Беговые и прыжковые упражнения. Бег 1000 м. Совершенствование техники бега		
<b>Раздел 13. Спортивные игры.</b>	<b>Практические занятия.</b>	<b>4</b>	
Тема 13.1 Баскетбол.	Баскетбол. Ведение мяча. Штрафной бросок. Баскетбол. Передача мяча в парах, тройках. Игра в баскетбол по правилам. Сдача учебных нормативов.		
Тема 13.2 Волейбол.	Волейбол. Охрана труда при занятиях волейбол. Нижняя прямая подача, прием мяча снизу. Верхняя прямая подача, прием мяча сверху. Взаимодействие игроков передней и задней линии в нападении. Игра волейбол по правилам.		
	<b>Дифференцированный зачёт.</b>	<b>2</b>	
<b>ИТОГО</b>		<b>88</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы «Физическая культура» имеется спортивный зал, открытый стадион.

Оборудование спортивного зала:

маты гимнастические; скамейки гимнастические; палки гимнастические; канат для перетягивания, скакалки; обручи; мячи баскетбольные; мячи волейбольные, мячи футбольные, футбольные ворота, баскетбольные щиты; столы теннисные; сетки для настольного тенниса, ракетки; многофункциональный тренажер; тренажеры силовые; штанга; секундомер; рулетка; гранаты женские, мужские; теннисные мячи, эстафетные палочки, свистки судейские.

Оборудование для кабинета:

Комплект мебели преподавателя, компьютер, монитор, шкафы для хранения спортивного инвентаря, склад для крупногабаритного спортивного инвентаря, стенды.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения:

Перечень основных учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

1. Алхасов Д. С., Амелин Д.С. Преподавание физической культуры по основным общеобразовательным программам. Учебник для СПО М: ЮРАЙТ, 2019.

2. Велитченко В.К. Физкультура для ослабленных детей. - М., 2012. - 168с.

3. Евсеев С.П. Теория и организация адаптивной физической культуры. - М., 2012.

4. Учебник для общеобразовательных учреждений «Физическая культура» 8-9 классы, под редакцией В.И.Ляха, Москва «Просвещение» 2011г.

*дополнительная литература:*

5. Василенко С.Г. Адаптивная физическая культура: Учебно-методическое пособие. - Витебск, 2010. – 29с.

6. Холодов Ж.К. Теория и методика физической культуры и спорта Академия, 2012

7. Журавин М.Л. Гимнастика. Академия 2010

8. Железняк Ю.Д. Спортивные игры: Техника, тактика, методика обучения Академия, 2012

9. Железняк Ю.Д. Спортивные игры: Совершенствование спортивного мастерства, Академия, 2012

10. Барчуков И.С. Физическая культура Академия 2012

11. Сергеев Г.А. Теория и методика обучения базовым видам спорта: Лыжный спорт, Академия, 2012  
*интернет-ресурсы:*

7. <http://www.fizkulturavshkole.ru/>

Этот проект создан в помощь учителям физкультуры, тренерам, студентам спортивных ВУЗов и СУЗов, любителям здорового образа жизни. Здесь отражена классика преподавания физической культуры, а также современные методы и приёмы.

8. <http://fizkultura-na5.ru/>

На этом сайте собраны материалы, которые охватывают практически все аспекты преподавания физической культуры: программы по физкультуре, здоровьесбережения и видам спорта, календарно тематические планирования для всех классов с первого по одиннадцатый, кроссворды, статьи, нормативы, комплексы упражнений, правила соревнований, приказы Министерства образования и многое другое...

9. <http://sport-men.ru/>

Обучение игры в баскетбол

Обучение техники финиша

10. [www.minstm.gov.ru](http://www.minstm.gov.ru) (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).

11. [www.edu.ru](http://www.edu.ru) (Федеральный портал «Российское образование»).

12. [www.olympic.ru](http://www.olympic.ru) (Официальный сайт Олимпийского комитета России)

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе практических занятий, а также выполнения обучающимися нормативов по определению уровня физической подготовленности. Для отдельной группы обучающихся (по состоянию здоровья) предусмотрены такие формы, как: индивидуальный подход выполнения отдельных нормативов в зависимости от состояния здоровья; подготовка и защита рефератов; контроль устных ответов.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<i>1</i>	<i>2</i>
<b>Умения:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</li> <li>- Использовать разметку спортивной площадки при выполнении физических упражнений.</li> <li>- Правильно ориентироваться в пространстве спортивного зала и на стадионе</li> <li>- правильно применять спортивный инвентарь, тренажеры на уроке физической культуры и во время самостоятельных занятий.</li> </ul>	Наблюдение за выполнением практических заданий. Определение уровня физической подготовленности. Наблюдение за практическим выполнением заданий. Участие в соревнованиях. Выполнение практических заданий, сдача контрольных нормативов.
<b>Знания:</b>	
Представление о физической культуре как части общей культуры современного общества; основы здорового образа жизни.	Контроль устных ответов. Подготовка рефератов. Выполнение практических заданий
<b>Итоговый контроль</b>	<b>Дифференцированный зачёт</b>

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.07 «МАТЕМАТИКА В ПРОФЕССИИ»**

**(ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА)**

Профессия: 16675 Повар

Организация – разработчик:

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум»

Разработчик:

Т.Ю.Патракова – преподаватель

2021 год

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	3
1.1 Область применения рабочей программы	
1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки	
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ	4
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	
2.2. Тематический план и содержание	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ	7
3.1. Материально – техническое обеспечение	
3.2. Информационное обеспечение	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.07 «Математика в профессии»

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины предназначена для обучения лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования.

Содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов учитывают специфику профессиональной подготовки лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования и направлено на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для жизни и качественного освоения профессии.

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

Учебная дисциплина ОП.07 «Математика в профессии» входит в общепрофессиональный цикл программы профессиональной подготовки.

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- формирование представлений о математике как универсальном языке науки, о методах математики;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в профессиональной деятельности, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- воспитание средствами математики культуры личности, понимания значимости математики в своей будущей профессии.

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

- значение математики в будущей профессиональной деятельности;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
- цели и задачи изучения математики;
- понятия «квадрат», «прямоугольник», «треугольник»;
- элементы фигур: угол, сторона, диагональ;
- элементы параллелепипеда, цилиндра;
- понятия «окружность», «круг»;
- элементы окружности: радиус, диаметр, хорда;
- понятия «длина», «ширина», «высота»;
- понятие «площадь»;
- единицы измерения площади: мм<sup>2</sup>, см<sup>2</sup>, м<sup>2</sup>;
- понятие «масса»;
- понятие «объем» (вместимость);
- единицы измерения объема: грамм, килограмм, литр, м<sup>3</sup> и т. д.;
- оборудование, служащее для измерения метрических мер;
- понятия: «доля», «часть»;
- понятие «пропорция»;
- понятие «процент»;

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

- работать с калькулятором;
- составлять пропорции;
- вычислять проценты;
- отличать одну фигуру (тело) от другой;
- определять и строить элементы фигур (тел);

- производить измерения метрических мер при помощи соответствующего оборудования;
- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности.

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

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем учебной дисциплины</b>	<b>46</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	10
консультации	2
итоговая аттестация	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 «Математика в профессии»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практическая работа, консультации	Объем часов
Тема 1. Введение в предмет	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Математика в профессии Цели и задачи изучения математики	
Тема 2. Сложение, вычитание, умножение и деление натуральных чисел	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>
	Понятие числа Разряды чисел Таблица сложения Таблица умножения Сложение и вычитание чисел Умножение столбиком Деление уголком Работа с калькулятором Математические законы: переместительный, распределительный, сочетательный	
	<b>Практическая работа</b>	<b>4</b>
	Сложение и вычитание чисел Умножение и деление столбиком Работа с калькулятором Применение математических законов при упрощении выражений	
Тема 3. Дроби	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>
	Понятия «доля», «часть» Обыкновенная дробь: правильная, неправильная Десятичная дробь Пропорции Проценты	
	<b>Практическая работа</b>	<b>2</b>
	Действия с дробями Решение задач на пропорции и проценты	
Тема 4 Метрическая система мер Геометрические фигуры и тела	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>
	Понятия «длина», «ширина», «высота» Понятие «площадь» Единицы измерения площади: мм <sup>2</sup> , см <sup>2</sup> , м <sup>2</sup> Понятие «масса» Понятие объем (вместимость)	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практическая работа, консультации	Объем часов
	Единицы измерения объема Перевод данных из одной единицы измерения в другую Калькуляция Таблица мер и весов Расчет содержания белков, жиров и углеводов в продукте Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	
	<b>Практическая работа</b> Расчет массы продуктов после размораживания Расчет влажности продуктов Расчет количества продуктов для блюда Расчет объема посуды для приготовления блюда	<b>4</b>
	<b>Консультация перед зачётом</b>	<b>2</b>
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>46</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Математика».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по математике (дидактический материал,

раздаточный материал, таблицы, наглядные пособия)

Технические средства обучения:

- компьютер,
- проектор, экран,
- видеоуроки и презентации по данной дисциплине.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых и используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

##### **1. Учебники**

- Алимов Ш.А. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа (базовый и углубленный уровни) 10-11 кл.; Москва: Просвещение, 2019г.
- Л.С. Атанасян Л.С. Геометрия (базовый и углубленный уровни) 10-11 кл; Москва: Просвещение, 2019г.
- Башмаков М.И. Математика: учебник для учреждений нач. и сред.проф. образования. - М.: Академия, 2012.
- Силаева М.А. Пошив изделий по индивидуальным заказам: учебник для нач. проф. образования, М.: Академия, 2012.

##### **2. Учебные пособия**

- Кожарин А.Ф. и др., Алгебра и геометрия. Методика и практика преподавания, Ростов-на-Дону: Феникс, 2012.
- Карп А.П., Евстафьева Л.П. Математика: книга для учителя 11кл., Москва: Просвещение, 2012г.
- Рязановский А.Р., Зайцев Е.А., Дополнительные материалы к уроку математики 5- 11кл., Москва: Дрофа, 2010.

##### **3. Справочники**

- Звавич Л.И., Рязановский А.Р., Алгебра в таблицах 7-11кл (справочное пособие), Москва: Дрофа, 2004.
- Евдокимова Н.Н., Алгебра и начало анализа в таблицах и схемах, С-Пб: Издательский дом «Литера», 2003.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с калькулятором;</li> <li>- составлять пропорции;</li> <li>- вычислять проценты;</li> <li>- отличать одну фигуру (тело) от другой;</li> <li>- определять и строить элементы фигур (тел);</li> <li>- производить измерения метрических мер при помощи соответствующего оборудования;</li> <li>- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение практических работ</li> <li>- устный и письменный опрос,</li> <li>решение ситуационных задач</li> </ul>
<b>Знать:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- значение математики в будущей профессиональной деятельности;</li> <li>- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>- цели и задачи изучения математики;</li> <li>- понятия «квадрат», «прямоугольник», «треугольник»;</li> <li>- элементы фигур: угол, сторона, диагональ;</li> <li>- элементы параллелепипеда, цилиндра;</li> <li>- понятия «окружность», «круг»;</li> <li>- элементы окружности: радиус, диаметр, хорда;</li> <li>- понятия «длина», «ширина», «высота»;</li> <li>- понятие «площадь»;</li> <li>- единицы измерения площади: мм<sup>2</sup>, см<sup>2</sup>, м<sup>2</sup>;</li> <li>- понятие «масса»;</li> <li>- понятие «объем» (вместимость);</li> <li>- единицы измерения объема: грамм, килограмм, литр, м<sup>3</sup> и т. д.;</li> <li>- оборудование, служащее для измерения метрических мер;</li> <li>- понятия: «доля», «часть»;</li> <li>- понятие «пропорция»;</li> <li>- понятие «процент».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение практических работ</li> <li>- устный и письменный опрос,</li> <li>решение ситуационных задач</li> </ul>
<b>Итоговый контроль</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
**ОП.08 «ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»**  
(ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА)

Профессия: 16675 Повар

Организация – разработчик:

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум»

Разработчик:

Е.С. Леденцова – преподаватель

2021 год

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
1.1 Область применения рабочей программы	
1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки	
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ	4
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	
2.2. Тематический план и содержание	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ	7
3.1. Материально – техническое обеспечение	
3.2. Информационное обеспечение	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.08 «Основы финансовой грамотности»

### 1.1. Область применения рабочей программы

Программа предназначена для обучения лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования.

Содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов учитывают специфику профессиональной подготовки лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования и направлено на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения профессии.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Учебная дисциплина ОП.08 «Основы финансовой грамотности» входит в общепрофессиональный цикл программы.

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

Цель программы – компенсировать недостатки ключевых финансовых знаний, умений и навыков, дать представление о главных финансовых понятиях и процессах, научить эффективно применять их в процессе жизнедеятельности.

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

- экономические явления и процессы общественной жизни.
- структуру семейного бюджета и экономику семьи.
- депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане.
- расчетно–кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания.
- пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений.
- виды ценных бумаг.
- сферы применения различных форм денег.
- основные элементы банковской системы.
- виды платежных средств.
- страхование и его виды.
- налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация).
- правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг.
- признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.

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

- анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;
- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;
- сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;
- грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;
- анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);
- оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;
- использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;

- определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;
- применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;
- применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом.
- применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;
- применять знания о депозите, управления рисками при депозите; о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита.
- определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию.
- оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем, часов</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>24</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	13
практические занятия	8
консультация	1
промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 «Основы финансовой грамотности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, консультации	Количество часов
<b>Тема 1.1.</b> Личное финансовое планирование	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Краткая характеристика изучаемого курса. Формирование понятия человеческого капитала. Формирование знаний о применении человеческого капитала. Принятие решений о личном финансировании. Определение целей, подбор альтернатив. Активы и пассивы. Доходы и расходы. Составление текущего и перспективного личного финансового бюджета. Семейный бюджет. Основные источники дохода. Типичные уровни доходов и расходов в течение жизни человека. Составление текущего личного финансового плана.</p> <p><b>Практическое занятие</b></p> <p>Разработка личного финансового плана</p>	<p><b>2</b></p>
<b>Тема 1.2.</b> Финансы и кредит	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Основные понятия кредитования. Виды кредитов. Кредитная история заемщика. Финансовое мошенничество. Средства платежа: наличные деньги, банковские карты, денежные переводы, электронные деньги Финансовые пирамиды. Банковская система, экономические ситуации. Знакомство с выбором банковской карты. Виды банковских карт (дебетовая и кредитная). Банковская прибыль. Основные виды банковских процентов. Пластиковые карты. Банкоматы, мобильные банки. Применение пластиковых карт в расчетах и платежах, различие между дебетовыми и кредитными картами. Хранение обмен и перевод денег. Различные виды платежных средств. Формы дистанционного банковского обслуживания.</p> <p><b>Практическое занятие</b></p> <p>Решение экономических задач «Арифметика кредитов»                      Расчет и платежи картами;                      Работа с операциями в банковской системе</p>	<p><b>2</b></p>
<b>Тема 1.3.</b> Инвестиции	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Понятия инвестирование, ценные бумаги и фондовый рынок. Основные правила инвестирования: как покупать и продавать ценные бумаги.</p> <p><b>Практическое занятие</b></p> <p>Решение экономических задач «Инвестиции в драгоценные металлы».</p>	<p><b>4</b></p>
<b>Тема 1.4.</b> Страхование	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>Участники страхового рынка. Личное страхование. Страховые накопительные программы. Мошенники на рынке страховых услуг.</p>	<p><b>2</b></p>

<b>Тема 1.5.</b> Пенсии	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>
	Государственное пенсионное страхование. Профессиональные участники пенсионной системы. Негосударственные пенсионные фонды.	
	<b>Практическое занятие</b>	<b>1</b>
	Расчет размера пенсии	
<b>Тема 1.6.</b> Управление семейным бюджетом	<b>Практическое занятие</b>	<b>1</b>
	Расчет потребительской корзины.	
	<b>Консультация по темам 1.1-1.6</b>	<b>1</b>
<b>Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>
<b>Итого</b>		<b>24</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально – техническое обеспечение**

Для реализации программы учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Социально-экономических дисциплин» с рабочими местами по количеству обучающихся.

**Оборудование учебного кабинета:** инструктивный материал, бланковый материал, комплект учебно-методической документации.

**Технические средства обучения:** компьютер, мультимедийный проектор, информационно – справочные программы «Консультант», «Гарант».

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Основные источники:

Методические указания Минобрнауки России Департамент государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО: руководителям органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющих управление в сфере образования, № 06 – 307 от 01.04.2016 г.

1. Голубева Т.М. Основы предпринимательской деятельности. - М.: Форум-Инфра, 2016 г.
2. Чумаченко В.В., Горяев А.П. Основы финансовой грамотности: учебное пособие. – М.: Просвещение, 2016.

Дополнительные источники:

1. Баринов В.А. Бизнес-планирование: Учебное пособие. – М: Форум: ИНФРА-М, 2004 – 272 с.
2. Книга, Бизнес -планирование, Стрекалова Н.Д., 2012 (Свободный доступ)

Интернет-источники:

<https://nashol.com/2015061885289/biznes-planirovanie-strekalova-n-d-2012.html>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;</li><li>- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;</li><li>- сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;</li><li>- грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;</li><li>- анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);</li><li>- оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;</li><li>- использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;</li><li>- определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;</li><li>- применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;</li><li>- применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом.</li><li>- применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;</li><li>- применять знания о депозите, управления рисками при депозите; о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита.</li><li>- определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию.</li><li>- оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.</li></ul>	<p>Устный и письменный опрос, тестирование.</p> <p>Выполнение практической работы.</p>

<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экономические явления и процессы общественной жизни.</li> <li>- структуру семейного бюджета и экономику семьи.</li> <li>- депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане.</li> <li>- расчетно–кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания.</li> <li>- пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений.</li> <li>- виды ценных бумаг.</li> <li>- сферы применения различных форм денег.</li> <li>- основные элементы банковской системы.</li> <li>- виды платежных средств.</li> <li>- страхование и его виды.</li> <li>- налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация).</li> <li>- правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг.</li> <li>- признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.</li> </ul>	
<p><b>Итоговый контроль</b></p>	<p><b>Дифференцированный зачёт</b></p>

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
**ОП.09 «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**  
(ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА)

Профессия: 16675 Повар

Организация – разработчик:

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум».

Разработчик:

О.А.Баранова - преподаватель

2021 год

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	3
1.1 Область применения рабочей программы	
1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки	
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ	3
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	
2.2. Тематический план и содержание	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ	6
3.1. Материально – техническое обеспечение	
3.2. Информационное обеспечение	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.09 «Основы предпринимательской деятельности»

### 1.1. Область применения рабочей программы

Программа предназначена для обучения лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования.

Содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов учитывают специфику профессиональной подготовки лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования и направлено на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения профессии.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Учебная дисциплина ОП.09 «Основы предпринимательской деятельности» входит в общепрофессиональный цикл программы.

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

Содержание дисциплины направлено на достижение следующей цели:

- формирование нормативно-правовых, экономических знаний и умений по вопросам становления, организации и ведения предпринимательской деятельности в условиях российской экономики.

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

- проводить самоанализ предрасположенности к предпринимательской деятельности;
- формировать необходимые качества предпринимателя;
- выбирать организационно-правовую форму предприятия;
- заполнять формы отчетности;
- применять различные методы исследования рынка;
- принимать управленческие решения;
- собирать и анализировать информацию о конкурентах, потребителях, поставщиках;
- делать экономические расчёты;
- осуществлять планирование производственной деятельности;
- разрабатывать бизнес-план;

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

- алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами;
- нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;
- потенциал и факторы, благоприятствующие развитию малого и среднего бизнеса, кредитование малого бизнеса;
- технологию разработки бизнес-плана;
- теоретические и методологические основы организации собственного дела.

## 2.2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>33</b>
<b>в том числе:</b>	
теоретические занятия	23
практические занятия	7
консультации	2
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	<b>1</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09 «Основы предпринимательской деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, консультации	Объем часов
<b>Тема 1. Теоретические основы предпринимательской деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>5</b>
	История предпринимательства. Понятие, цели и задачи предпринимательской деятельности. Правовое регулирование предпринимательской деятельности. Формы и виды предпринимательской деятельности. Индивидуальное предпринимательство. Малое предпринимательство. Предпринимательская среда в сфере общественного питания.	
	<b>Практическое занятие:</b> Процедура государственной регистрацией индивидуального предпринимателя.	<b>1</b>
<b>Тема 2. Основы создания и развития коммерческих организаций</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>5</b>
	Этапы создания нового предприятия. Порядок создания нового предприятия. Порядок государственной регистрации предприятия. Учредительные документы предприятия. Формирование уставного фонда предприятия. Лицензирование отдельных видов предпринимательской деятельности	
<b>Тема 3. Виды систем налогообложения для коммерческих организаций.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>
	Общая система налогообложения. Упрощенная система налогообложения. Налог на вмененный доход. Патентная система налогообложения.	
<b>Тема 4. Анализ финансовых результатов деятельности коммерческих организаций.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>
	Безубыточная деятельность как фактор обеспечения финансовой стабильности коммерческих организаций. Система показателей эффективности производства и финансового состояния коммерческих организаций.	
	<b>Практическое занятие:</b> Показатели входящие в систему коэффициентов рентабельности.	<b>1</b>
<b>Тема 5. Риск в предпринимательстве и угроза банкротства</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>3</b>
	Понятие и виды риска. Потери от риска. Страхование риска.	

	Понятие и процедура банкротства.	
	<b>Практическое занятие:</b> Процедуры банкротства.	<b>1</b>
<b>Тема 6. Бизнес - план</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>1</b>
	Что такое бизнес – план. Цели бизнес – планирования. Структура бизнес – плана.	
	<b>Практическое задание:</b> Составление бизнес – плана.	<b>4</b>
<b>Тема 7. Культура предпринимательства</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>1</b>
	Сущность и значение культуры предпринимателя. Имидж предпринимателя. Деловая и профессиональная этика. Предприимчивость и организаторский потенциал предпринимателя. Экономическое мышление предпринимателя. Организация рабочего места. Деловые отношения – важнейшая часть культуры предпринимательства. Основные черты бизнесмена.	
	<b>Консультации: подготовка к зачёту</b>	<b>2</b>
	Дифференцированный зачёт	<b>1</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение.**

Для реализации учебной дисциплины имеется:

- учебный кабинет (стенды, схемы, наглядные пособия, плакаты, парты);
- библиотека;

#### **Оборудование учебного кабинета:**

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

#### **Технические средства обучения:**

- Компьютер с лицензионным программным обеспечением

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения.**

##### **Основные источники:**

1. Белов А.М., Добрин Г.Н., Карлик А.Е. Экономика организации (предприятия): Практикум /Под общ. Ред. Проф. А.Е. Карлика. – М.: ИНФРА-М, 2014. – 272 с.
2. Бусыгин А.В. Предпринимательство. Учебник. – М.: Дело, 2013. – 640 с.
3. Основы бизнеса: Учебное пособие/ Г.В. Есакова, М.М. Есаков; Рязан. Гос. Радиотех. Акад. Рязань, 2015. – 76 с.
4. Основы предпринимательства. Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов н/Д: Феникс, 2015. – 512 с.
5. Оценка и планирование эффективности инвестиционных проектов и программ: Региональный аспект/ Под ред. В.И. Терехина. Рязань. Рязан. госуд. радиотехн. акад., 2013. – 261 с.
6. Предпринимательство: Учебник для вузов/ Под ред. проф. В.Я. Горфинкеля, проф. Г.Б. Поляка, проф. В.А. Швандара. – М.: Банки и биржи, ЮНИТИ, 2013. – 475 с.
7. Терехин В.И. и др. Финансовое управление фирмой. Настольная книга менеджера. М.: Экономика, 2014, 350 стр.
8. Шевченко И.К. Организация предпринимательской деятельности. Учебное пособие.- Таганрог: Изд-во ТРТУ, 2014. 92 с.
9. Экономика предприятия: Учебник /Под ред. А.Е. Карлика, М.Л. Шухгальтер. – М.: ИНФРА-М, 2013. – 432 с.
10. Экономика фирмы: Учебник для вузов/ Под ред. проф. В.Я. Горфинкеля, проф. В.А. Швандара. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2013. – 461 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть первая. Вступительная статья проф. В.Ф. Яковлева. – М.: Издательство КОДЕКС, 1995. – 240 с.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть вторая. – М.: ИНФРА-М, 1996. – 352
3. Предпринимательское (хозяйственное) право. Учебное пособие. – М.: Издательство «Брандес», 1997. – 256 с.
4. Предпринимательство: Методические указания к лабораторным работам/ Рязан. гос. радиотех. Акад.; Сост. М.М. Есаков, Г.В. Есакова, Рязань, 1998. – 20 с.
5. Райзберг Б.А. Основы экономики: Учеб. пособие. – М.: ИНФРА-М, 2001. – 408 с.

##### **Интернет-ресурсы:**

<http://www.aup.ru/books/m91/>

[http://enbv.narod.ru/text/Econom/business/bagiev\\_bizstart/](http://enbv.narod.ru/text/Econom/business/bagiev_bizstart/)

<http://institutiones.com/download/books/1367-organizaciya-predprinimatelskoj-deyatelnosti.html>

<http://ecsocman.edu.ru/text/19208131/>

<http://www.kodges.ru/48435-organizaciya-predprinimatelskoj-deyatelnosti.html>

#### 4.КОНТРОЛЬ И КАЧЕСТВО РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить самоанализ предрасположенности к предпринимательской деятельности;</li> <li>- формировать необходимые качества предпринимателя;</li> <li>- выбирать организационно-правовую форму предприятия;</li> <li>- заполнять формы отчётности;</li> <li>- применять различные методы исследования рынка;</li> <li>- принимать управленческие решения;</li> <li>- собирать и анализировать информацию о конкурентах, потребителях, поставщиках;</li> <li>- делать экономические расчёты;</li> <li>- осуществлять планирование производственной деятельности;</li> <li>- разрабатывать бизнес-план;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами;</li> <li>- нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;</li> <li>- потенциал и факторы, благоприятствующие развитию малого и среднего бизнеса, кредитование малого бизнеса;</li> <li>- технологию разработки бизнес-плана;</li> <li>- теоретические и методологические основы организации собственного дела.</li> </ul>	<p>Устный и письменный опрос Тестирование Выполнение практической работы</p>
Итоговый контроль	

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ**

**ПМ.01 «Первичная кулинарная обработка сырья и продуктов, приготовление  
полуфабрикатов»**

**ПМ.02 «Кулинарное приготовление пищи»**

Профессия:16675 Повар

Организация – разработчик:

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области «Борский агропромышленный техникум».

Разработчики:

Н.Н. Кобзев – заместитель директора по УПР

С.Н. Хазова – старший мастер

А.В. Соболева – мастер производственного обучения

2021 год

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	3
1.1 Область применения рабочей программы	
1.2. Место в структуре программы профессиональной подготовки	
1.3. Цели и задачи– требования к результатам освоения	
1.4. Количество часов на освоение программы	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ	6
2.1. Объем и виды работы	
2.2. Тематический план и содержание	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ	10
3.1. Материально – техническое обеспечение	
3.2. Информационное обеспечение	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	12

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа практики (учебной и производственной) разработана с учётом требований профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н и является частью программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар». Проводится в форме практической подготовки.

Программа предназначена для обучения лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования.

Содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов учитывают специфику профессиональной подготовки лиц с ОВЗ не имеющих основного общего образования и направлено на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения профессии.

## 1.2. Место структуре основной профессиональной образовательной программы:

Программа учебной и производственной практика является частью профессионального цикла.

## 1.3. Цели и задачи:

С целью овладения видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе учебной и производственной практики должен:

По виду профессиональной деятельности: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара, должен выполнять, знать и уметь:

Трудовая функция	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
Трудовое действие	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
Умения	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Использовать посудомоечные машины
	Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования
	Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
Знания	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Трудовая функция	Выполнение заданий повара по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий (под руководством повара)
Трудовое действие	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
Умения	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
	Производить обработку овощей, фруктов и грибов
	Нарезать и формовать овощи и грибы
	Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
	Готовить блюда и гарниры из овощей
	Готовить каши и гарниры из круп
	Готовить блюда из яиц
	Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
	Готовить блюда из бобовых
	Готовить блюда из рыбы
	Готовить блюда из морепродуктов
	Готовить блюда из мяса и мясных продуктов
	Готовить блюда из домашней птицы
	Готовить мучные блюда
	Готовить горячие напитки
	Готовить сладкие блюда
	Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
	Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
Знания	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
	Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Принципы ХАССП в организациях общественного питания	
<b>Характеристика работ для освоения уровня квалификации – 2 в соответствии с §21 ЕТКС)</b>	
Виды работ	- Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. - Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после

	<ul style="list-style-type: none"> <li>их мойки с помощью ножей и других приспособлений.</li> <li>- Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля.</li> <li>- Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей.</li> <li>- Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки.</li> <li>- Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени.</li> <li>- Размораживание рыбы, мяса, птицы.</li> <li>- Потрошение рыбы, птицы, дичи.</li> <li>- Разделка сельди, кильки.</li> <li>- Обработка субпродуктов.</li> </ul>
Должен знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;</li> <li>- правила нарезки хлеба;</li> <li>- сроки и условия хранения очищенных овощей;</li> <li>- устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок;</li> <li>- приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба;</li> <li>- правила по охране труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности; правила пользования средствами индивидуальной защиты;</li> <li>- требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ (услуг), к рациональной организации труда на рабочем месте;</li> <li>- виды брака и способы его предупреждения и устранения; производственную сигнализацию.</li> </ul>
Должен уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять работы по приемке и сдаче смены, чистке и мойке, дезинфекции обслуживаемого оборудования и коммуникаций, уборке рабочего места, приспособлений, инструмента, а также по содержанию их в надлежащем состоянии, ведению установленной технической документации.</li> </ul>

Кроме освоения трудовых функций, выпускник, освоивший программу профессиональной подготовки, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

ОК 10. Уметь адаптироваться в бытовой, трудовой и социальной сферах деятельности

#### 1.4. Количество часов на освоение:

в составе группы - учебной и производственной практики – 990 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная практика	720
Производственная практика	270
<b>Всего</b>	<b>990</b>
<b>Итоговая аттестация по практикам – дифференцированный зачет</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание.

<b>УП.01 «Технология обработки и приготовление полуфабрикатов»</b>	<b>150</b>
<b>Виды работ:</b>	
<b>Тема 1. Обработка овощей и грибов</b>	<b>54</b>
1.1. Ознакомление с учебной лабораторией и требованиям охраны труда Механическая кулинарная обработка и нарезка клубнеплодов	6
1.2. Механическая кулинарная обработка и нарезка корнеплодов	6
1.3. Механическая кулинарная обработка и нарезка капустных овощей Механическая кулинарная обработка и нарезка луковых овощей	6
1.4. Механическая кулинарная обработка и нарезка плодовых овощей	6
1.5. Механическая кулинарная обработка и нарезка салатных, пряных и десертных овощей	6
1.6. Механическая кулинарная обработка и нарезка консервированных овощей	6
1.7. Механическая кулинарная обработка и нарезка грибов	6
1.8. Отработка навыков выполнения нарезки овощей и фруктов в стиле «Карвинг»	12
<b>Тема 2. Обработка рыбы</b>	<b>24</b>
2.1. Охрана труда и организация рабочего места. Механическая кулинарная обработка рыбы	6
2.2 Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы: в целом виде, порционные куски, филе (пластование)	6
2.3. Обработка (разделка) бесчешуйчатой рыбы: порционные куски, филе	6
2.4 Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	6
<b>Тема 3. Обработка мяса и мясопродуктов</b>	<b>30</b>
3.1. Охрана труда и организация рабочего места. Кулинарная разделка и использование частей мяса	6
3.2-3. Приготовление мясных полуфабрикатов: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых	12
3.4. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее	6
3.5. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее	6
<b>Тема 4. Обработка сельскохозяйственной птицы</b>	<b>24</b>
4.1. Охрана труда и организация рабочего места. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы	6
4.2. Заправка и разделка птицы	6
4.3-4. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё	12
<b>Тема 5. Способы тепловой кулинарной обработки продуктов</b>	<b>18</b>
5.1. Охрана труда и организация рабочего места. Овладение навыками основных способов кулинарной обработки продуктов	6
5.2. Овладение навыками комбинированных способов кулинарной обработки продуктов	6
5.3 Овладение навыками вспомогательных способов кулинарной обработки продуктов	6
<b>Учебная практика УП 02.01 «Приготовление горячих блюд»</b>	<b>270</b>
<b>Виды работ:</b>	
<b>Вводное занятие:</b> Ознакомление с учебной лабораторией и требования охраны труда	
<b>Тема 1. Приготовление блюд и гарниров из картофеля, овощей, грибов</b>	<b>54</b>
1.1.Блюда и гарниры из вареных картофеля и овощей	6
1.2-3.Блюда и гарниры из жареных картофеля и овощей	12
1.4-5.Блюда и гарниры из тушеных картофеля и овощей	12

1.6-7. Блюда из запеченных овощей	12
1.8-9. Блюда из грибов	12
<b>Тема 2. Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>36</b>
2.1. Рыба отварная	6
2.2. Рыба припущенная	6
2.3-4. Рыба жареная	12
2.5. Рыба запеченная	6
2.6. Блюда из котлетной массы	6
<b>Тема 3. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов</b>	<b>54</b>
3.1. Варка мясных продуктов	6
3.2. Жарка мяса	6
3.3-4. Тушеные мясные блюда	12
3.5. Запеченные мясные блюда	6
3.6-7. Блюда из рубленного мяса	12
3.8. Блюда из котлетной массы	6
3.9. Блюда из субпродуктов	6
<b>Тема 4. Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы</b>	<b>54</b>
4.1. Кура отварная	6
4.2. Кура жареная	6
4.3-4. Кура запеченная	12
4.5-6. Кура тушеная в соусе	12
4.7. Котлеты натуральные из филе	6
4.8-9. Рагу из птицы с овощами	12
<b>Тема 5. Приготовление супов</b>	<b>48</b>
5.1. Приготовление бульонов (бульон с гренками)	6
5.2-4. Приготовление супов (борщ, щи, рассольник)	18
5.5. Суп молочный с макаронными изделиями	6
5.6. Суп-пюре гороховый	6
5.7. Сладкие супы (суп из смеси сухофруктов)	6
5.8. Холодные супы (окрошка овощная)	6
<b>Тема 6. Приготовление соусов</b>	<b>24</b>
6.1. Приготовление мучных пассеровок и бульонов соусов	6
6.2. Приготовление соусов с мукой	6
6.3. Приготовление соусов без муки	6
6.4. Соусы промышленного производства	6
<b>УП 02.02 «Технология приготовления хлебобулочных изделий»</b>	<b>180</b>
<b>Виды работ:</b>	
<b>Вводное занятие:</b> Ознакомление с учебной лабораторией и требования охраны труда	
<b>Тема 1. Дрожжевое тесто и изделия из него</b>	<b>84</b>
1.1. Замес теста опарным способом	6
1.2. Замес теста безопарным способом	6
1.3-4. Разделка теста	12
1.5-6. Приготовление пирожков печеных	12
1.7-8. Приготовление пирожков жареных	12
1.9-10. Приготовление пончиков	12
1.11-12. Приготовление пирогов	12
1.13-14. Приготовление пиццы	12
<b>Тема 2. Тесто для блинов и оладий</b>	<b>24</b>
2.1-2. Приготовление блинов различными способами	12
2.3-4. Приготовление оладий	12

<b>Тема 3. Бездрожжевое (пресное) тесто</b>	<b>36</b>
3.1. Приготовление теста для пельменей, вареников	6
3.2. Приготовление теста для домашней лапши	6
3.3. Приготовление теста для блинчиков	6
3.4. Приготовление слоёного теста	6
3.5. Приготовление заварного теста	6
3.6. Приготовление сдобного теста	6
<b>Тема 4. Приготовление фаршей</b>	<b>36</b>
4.1. Приготовление фарша мясного	6
4.2. Приготовление фарша из свежей капусты	6
4.3. Приготовление фарша из зеленого лука с яйцом	6
4.4. Приготовление фарша с картофелем и грибами	6
4.5. Приготовление фарша творожного	6
4.6. Приготовление фарша яблочного	6
<b>УП 02.03 Технология приготовления холодных блюд и закусок.</b>	<b>120</b>
<b>Виды работ:</b>	
Ознакомление с учебной лабораторией и требования охраны труда	
<b>Тема 1. Холодные блюда и закуски</b>	<b>72</b>
1.1 Подготовка продуктов для холодных блюд	6
1.2-3. Бутерброды, их разновидности	12
1.4-5. Салаты из сырых и варёных овощей	12
1.6. Приготовление винегретов	6
1.7. Овощные и грибные блюда и закуски	6
1.8. Блюда и закуски из яиц	6
1.9. Холодные блюда и закуски рыбы и морепродуктов	6
1. 10-11. Холодные блюда и закуски из мяса и мясopодуKтоB	12
1.12. Горячие закуски	6
<b>Тема 2. Напитки</b>	<b>18</b>
2.1 Приготовление чая	6
2.2 Кофе, какао, шоколад	6
2.3 Холодные напитки	6
<b>Тема 3. Сладкие блюда</b>	<b>30</b>
3.1 Натуральные свежие фрукты и ягоды	6
3.2 Приготовление компотов	6
3.3 Желированные блюда	6
3.4 Горячие сладкие блюда	6
3.5 Сладкие блюда из концентратов	6
<b>ПП.01 Первичная кулинарная обработка сырья и продуктов, приготовление полуфабрикатов</b>	<b>120</b>
Ознакомление с охраной труда и пожарной безопасностью на предприятии	6
Обработка овощей и грибов	18
Обработка рыбы	24
Обработка мяса и мясopодуKтоB	30
Обработка сельскохозяйственной птицы	24
Способы тепловой кулинарной обработки продуктов	18
<b>ПП.02 «Кулинарное приготовление пищи»</b>	<b>150</b>
Приготовление блюд и гарниров из картофеля, овощей, грибов	18
Приготовление блюд из рыбы	24
Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов	24
Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы	24
Приготовление супов	12
Приготовление соусов	12
Технология приготовления хлебобулочных изделий	24
Приготовление холодных блюд и закусок	12

## План производственной практики

Наименование тем	К-во дней	К-во час
<b>ПП.01 Первичная кулинарная обработка сырья и продуктов, приготовление полуфабрикатов</b>		<b>120</b>
Обработка овощей и грибов	4	24
Обработка рыбы	4	24
Обработка мяса и мясопродуктов	5	30
Обработка сельскохозяйственной птицы	4	24
Способы тепловой кулинарной обработки продуктов	3	18
<b>ПП.02 «Кулинарное приготовление пищи»</b>		<b>150</b>
Приготовление блюд и гарниров из картофеля, овощей, грибов	3	18
Приготовление блюд из рыбы	4	24
Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов	4	24
Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы	4	24
Приготовление супов	2	12
Приготовление соусов	2	12
Технология приготовления хлебобулочных изделий	4	24
Приготовление холодных блюд и закусок	2	12
<b>Итого:</b>	<b>45</b>	<b>270</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально – техническое обеспечение

Для реализации программы имеются необходимые учебные лаборатории и мастерские.

Оборудование учебной лаборатории:

- рабочие места в соответствии с количеством обучающихся;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- инвентарь в соответствии с количеством обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- наличие оборудования;
- материал для выполнения учебно-тренировочных работ;

#### Лаборатория:

Учебная лаборатория, оснащенная в соответствии с приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 N 465 (ред. от 21.10.2019) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.06.2014 N 32672)

Оснащенные базы практики на предприятиях региона.

#### 3.2. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна.

- М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Результаты обучения (освоенные умения, навыки, знания)
Трудовая функция		
Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара		
Трудовое действие	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	- наблюдение за выполнением работ, квалификационный экзамен
	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания	
Умения	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	
	Использовать посудомоечные машины	
	Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования	
	Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	
Знания	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними	Опросы, тестирование, наблюдение за выполнением работ, квалификационный экзамен
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	
	Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания	
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	
Трудовая функция		
Выполнение заданий повара по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий (под руководством повара)		
Трудовое действие	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	- наблюдение за выполнением работ, квалификационный экзамен
	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	
	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	
	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и	

	кулинарных изделий		
	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос		
	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка		
Умения	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий		
	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий		
	Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им		
	Производить обработку овощей, фруктов и грибов		
	Нарезать и формовать овощи и грибы		
	Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий		
	Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий		
	Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий		
	Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты		
	Готовить блюда и гарниры из овощей		
	Готовить каши и гарниры из круп		
	Готовить блюда из яиц		
	Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий		
	Готовить блюда из бобовых		
	Готовить блюда из рыбы		
	Готовить блюда из морепродуктов		
	Готовить блюда из мяса и мясных продуктов		
	Готовить блюда из домашней птицы		
	Готовить мучные блюда		
	Готовить горячие напитки		
	Готовить сладкие блюда		
	Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка		
	Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос		
	Знания	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Опросы, тестирование, наблюдение за выполнением работ, квалификационный экзамен
		Технологии приготовления блюд,	

	<p>напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	
<b>Характеристика работ для освоения уровня квалификации – 2 в соответствии с §21 ЕТКС)</b>		
Виды работ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий.</li> <li>- Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений.</li> <li>- Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля.</li> <li>- Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей.</li> <li>- Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки.</li> <li>- Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени.</li> <li>- Размораживание рыбы, мяса, птицы.</li> <li>- Потрошение рыбы, птицы, дичи.</li> <li>- Разделка сельди, кильки.</li> <li>- Обработка субпродуктов.</li> </ul>	
Должен знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;</li> <li>- правила нарезки хлеба;</li> <li>- сроки и условия хранения очищенных овощей;</li> <li>- устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок;</li> </ul>	Опросы, тестирование, наблюдение за выполнением работ, квалификационный экзамен

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба;</li> <li>- правила по охране труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности; правила пользования средствами индивидуальной защиты;</li> <li>- требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ (услуг), к рациональной организации труда на рабочем месте;</li> <li>- виды брака и способы его предупреждения и устранения;</li> <li>производственную сигнализацию.</li> </ul>	
Должен уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнять работы по приемке и сдаче смены, чистке и мойке, дезинфекции обслуживаемого оборудования и коммуникаций, уборке рабочего места, приспособлений, инструмента, а также по содержанию их в надлежащем состоянии, ведению установленной технической документации.</li> </ul>	наблюдение за выполнением работ, квалификационный экзамен

Комитет общего и профессионального образования  
Ленинградской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Ленинградской области  
«Борский агропромышленный техникум»  
(ГАПОУ ЛО «БАПТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

на период 2021-2023 гг.

по направлению подготовки по специальности

**Повар**

---

(код, наименование направления подготовки/специальности/профессии)

Составитель:

Мухина Оксана Леонидовна, заместитель директора по воспитательной работе и безопасности

д. Бор, 2021 г

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

**РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ  
ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

**РАЗДЕЛ 3. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по специальности <b>35.02.06 Повар</b>
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: Конституция Российской Федерации; Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304); распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; Федеральный государственный образовательный стандарт профессиональной подготовки по профессии ....., утвержденный Приказом Минобрнауки России от <b>07 мая 2014 года. № 455 (зарегистрирован в Минюсте России 04 июля 2014 г., регистрационный № 32969).</b>
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	1 год 10 месяцев
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по воспитательной работе и безопасности, заместитель директора по учебно-производственной работе, заместитель директора по учебной работе, кураторы, преподаватели, сотрудники учебной части, педагог-психолог, педагог-организатор ОБЖ, социальный педагог, члены Студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций - работодателей

Данная примерная рабочая программа воспитания разработана с учетом преимущества целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность,

направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b></p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий	ЛР 11

основами эстетической культуры.	
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 13
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 14
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 15
Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 16
Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.	ЛР 17
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 18
Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования,	ЛР 19
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР 20
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	ЛР 21
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные в Ленинградской области</b>	
Осознающий себя членом общества на региональном и локальном уровнях, имеющим представление о Ленинградской области как субъекте Российской Федерации, роли региона в жизни страны	ЛР 22
Принимающий и понимающий цели и задачи социально-экономического развития региона, готовый работать на их достижение, стремящийся к повышению конкурентоспособности Ленинградской области в национальном и мировом масштабах	ЛР 23
Осознающий единство пространства Ленинградской области как единой среды обитания всех населяющих ее национальностей и народов, определяющей общность их исторических судеб; уважающий религиозные убеждения и традиции народов, проживающих на территории Ленинградской области	ЛР 24
Демонстрирующий уровень подготовки, соответствующий современным	ЛР 25

стандартам и передовым технологиям, потребностям регионального рынка и цифровой экономики, в том числе требованиям стандартов Ворлдскиллс	
Способный работать в мультикультурных и мультиязычных средах, владеть навыками междисциплинарного общения в условиях постепенного формирования глобального рынка труда посредством развития международных стандартов найма и повышения мобильности трудовых ресурсов	ЛР 26
Проявляющий эмоционально-ценностное отношение к природным богатствам Ленинградской области, их сохранению и рациональному природопользованию	ЛР 27
Демонстрирующий навыки позитивной социально-культурной деятельности по развитию молодежного самоуправления (молодежные правительства, парламенты, студенческие советы, трудовые коллективы и др.), качества гармонично развитого молодого человека, его профессиональных и творческих достижений	ЛР 28
Способный использовать различные цифровые средства и умения, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей в цифровой среде	ЛР 29
Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию, мотивированный к обучению, принимающий активное участие в социально-значимой деятельности на местном и региональном уровнях	ЛР 30
Способный к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, региональных, общественных, государственных, общенациональных проблем.	ЛР 31
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;	ЛР 32
Демонстрация навыков противодействия коррупции	ЛР 33
Соответствие уровня сформированности личностных качеств студентов уровню запросов работодателя	ЛР 34
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 35
Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве.	ЛР 36
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	ЛР 37
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные в ГАПОУ ЛО «БАПТ»</b>	
Способный к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 38
Осознающий потребность в труде, уважении к труду и людям труда, трудовым достижениям, добросовестное, ответственное и творческое отношение к разным видам трудовой деятельности	ЛР 39
Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства	ЛР 40

**Планируемые личностные результаты  
в ходе реализации образовательной программы**

<b>Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП	ЛР 1 – 12, ЛР 22 – 31, ЛР 38-40
Дисциплины и разделы дисциплин вариативной части ОПОП	ЛР 22 – 31, ЛР 38-40
Дисциплины общепрофессионального и профессионального цикла ОПОП	ЛР 1 – 12, ЛР 13 – 21, ЛР 22 – 31, ЛР 38-40

**РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ  
РЕЗУЛЬТАТОВ**

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;

- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

### **РАЗДЕЛ 3. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

#### **3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы**

Рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

#### **3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы**

Для реализации рабочей программы воспитания техникум укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора по воспитательной работе и безопасности, заместителя директора по учебно-производственной работе, педагог-

организатор, социальные педагоги, педагог-психолог, классные руководители (кураторы), преподаватели, мастера производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

### **3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы**

Содержание материально-технического обеспечения воспитательной работы соответствует требованиям к материально-техническому обеспечению ООП и включает технические средства обучения и воспитания, соответствующие поставленной воспитывающей цели, задачам, видам, формам, методам, средствам и содержанию воспитательной деятельности.

Материально-техническое обеспечение учитывает специфику ООП, специальные потребности обучающихся с ОВЗ и следует установленным государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам.

### **3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы**

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации должна быть представлена на сайте организации.

## **РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**  
по образовательной программе профессиональной подготовки  
по профессии **Повар....**  
на **2021-2023 г.**

**Бор, 2021**

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
<b>СЕНТЯБРЬ</b>						
1	День знаний	Обучающиеся 1 курса	Актный зал, учебные аудитории, площадка техникума	Заместитель директора по ВР	1,2,3,5,12,22, 32, 39	«Социализация и духовно-нравственное развитие» Взаимодействие с родителями
2	Лекция, беседа, дискуссия: «Мои права и обязанности» (ознакомление с Конституцией РФ, Уставом ГАПОУ ЛО «БАПТ», Правилами внутреннего техникума и другими локальными актами.) Анкетирование студентов с целью составления психолого-педагогических характеристик, формирования социального паспорта групп, выявления студентов, склонных к девиантному поведению, организации психолого-педагогического сопровождения.	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	Заведующий структурным подразделением для детей сирот и детей с ОВЗ, мастер группы педагог-психолог, социальный педагог	1,2,3,5,12,22	«Социализация и духовно-нравственное развитие»
3	День солидарности в борьбе с терроризмом. Классный час - семинар, посвященный памяти жертв террористических атак, в рамках акции посвященной Дню солидарности в борьбе с терроризмом	Обучающиеся 2 курса	Учебные аудитории	Преподаватель ОБЖ и БЖ, педагог-организатор	1-3, 5	«Я гражданин России»
5	Разговор о важном. Тема: Я – студент СПО. (групповая	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»

	дискуссия)					
1-7	Посвящение в студенты. Спортивно-познавательная деловая игра: «Кубок первокурсника»	Обучающиеся 1 курса	Помещения и территория техникума	Руководитель физвоспитания, руководители групп, студенты активисты	7, 9, 11, 38, 39	«Старт в профессию»
12	Разговор о важном. Тема: Россия – Родина моя! (групповая дискуссия)	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
	Неделя здорового образа жизни. Правовые часы в рамках недели ЗОЖ «Я – гражданин России» с участием работников правоохранительных органов, медицинских работников (примерная тематика): - ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»; - Законодательство РФ об ответственности за оборот наркотических средств и психотропных веществ.	Обучающиеся 2 курса	актовый зал, спортивный зал, учебные аудитории	Заведующий структурным подразделением для детей сирот и детей с ОВЗ, мастер группы педагог-психолог, социальный педагог представители работников правоохранительных органов, специализированных медицинских учреждений	1, 2, 3, 9, 10, 12	«Здоровье и безопасность»
	Вовлечение обучающихся в работу кружков, секций, клубов по интересам.	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, актовый зал	Заведующий структурным подразделением для детей сирот и детей с ОВЗ, мастер группы педагог-психолог, социальный педагог	2, 5, 7, 8	«Социализация и духовно-нравственное развитие»
19	Разговор о важном. Тема: Русская космонавтика. Начало (лекция)	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
	Вовлечение обучающихся в спортивные секции	Обучающиеся всех курсов	Спортивный зал	Заведующий структурным подразделением для	1, 3, 7, 9	«Здоровье и безопасность»

				детей сирот и детей с ОВЗ, мастер группы педагог-психолог, социальный педагог		
12	Разговор о важном. Тема: Россия – Родина моя! (групповая дискуссия)	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
26	Разговор о важном. Тема: Путешествие в музыку. (музыкальный конкурс талантов)	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
	Всемирный день туризма: туристическая экскурсия на усмотрение администрации ГАПОУ ЛО БАПТ	Активисты из числа обучающихся разных курсов, члены Студенческого совета, обучающиеся с отличными результатами освоения <b>ОПОП</b>	Место проведения определяется администрацией техникума по согласованию с участниками мероприятия, с их законными представителями	Директор, заместитель директора по ВР, Заведующий структурным подразделением для детей сирот и детей с ОВЗ, руководители групп, педагог-организатор ОБЖ	5, 7, 9, 10, 11, 12	«Экология и энергосбережение»»
<b>ОКТАБРЬ</b>						
3	День Учителя и День СПО: праздничный концерт, подготовленный силами обучающихся и их законных представителей	Обучающиеся участники праздничного концерта, преподаватели и администрация БАПТ	Актный зал	Заместитель директора по ВР, классные руководители, студактив, педагог-организатор ОБЖ	1, 4, 6, 7, 11	«Социализация и духовно-нравственное развитие»
3	Разговор о важном. Тема: О, пусть будет теплой осень жизни (групповая дискуссия)	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
3	Экологическая выставка: "Золотая ОСЕНЬ"	Обучающиеся 1 и 2 курса	Холл и вестибюль техникума	Заведующий структурным подразделением для детей сирот и детей с ОВЗ, мастер группы педагог-психолог, социальный педагог	2, 5, 10, 11, 27	«Социализация и духовно-нравственное развитие»

10	Разговор о важном. Тема: Учитель – профессия на все времена (студенческий проект)	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
	Участие в «Эко –марафоне «Сдай макулатуру-спаси дерево!».	Обучающиеся всех курсов		Заведующий структурным подразделением для детей сирот и детей с ОВЗ, мастер группы педагог-психолог, социальный педагог	2, 9, 10, 11, 24, 27	«Экология и энергосбережение»
17	Разговор о важном. Тема: История праздника (лекция)	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
	Родительское собрание: предмет обсуждения - качество освоения обучающимися профессиональной образовательной программы	Родители и законные представители обучающихся	учебные аудитории	Заведующий структурным подразделением для детей сирот и детей с ОВЗ, мастер группы педагог-психолог, социальный педагог	2, 12, 34, 38, 39	«Социализация и духовно-нравственное развитие»
	Занятия в спортивных секциях, секциях, кружках, творческих коллективах	Обучающиеся всех курсов	Актный зал, спортивный зал, спортивная площадка, учебные аудитории	Заведующий структурным подразделением для детей сирот и детей с ОВЗ, мастер группы педагог-психолог, социальный педагог руководители кружков, секций, творческих коллективов, педагог-организатор	2, 9, 10, 11	«Социализация и духовно-нравственное развитие»
В течение месяца	Неделя по профессии «Повар»	Обучающиеся 2 курса	Учебная лаборатория кулинарии	Заместитель директора по УПР, старший мастер, куратор, мастер п/о, преподаватели спецдисциплин	3, 13, 14, 15, 38, 39	«Старт в профессию»

24	Разговор о важном. Тема: Традиции и семейные ценности в культуре народов России (студенческий проект)	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
<b>НОЯБРЬ</b>						
8	Разговор о важном. Тема: Мы едины, мы – одна страна! (работа с интерактивной картой)	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
	Мероприятия, посвященные Международному дню студенчества.	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал, спортивная площадка, учебные аудитории	Заведующий структурным подразделением для детей сирот и детей с ОВЗ, мастер группы педагог-психолог, социальный педагог	1, 5, 8, 9, 11, 12	«Студенческое самоуправление»
	Участие в конкурсах профессионального мастерства «Абилимпикс».	2 курс	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин Заведующий структурным подразделением для детей сирот и детей с ОВЗ, мастер группы педагог-психолог, социальный педагог	4, 7, 13, 14, 15	«Старт в профессию»
14	Разговор о важном. Тема: Единство в многообразии: языки и культура народов России (лекция)	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
	«Твоя активная позиция» - цикл встреч с администрацией техникума. Час директора	члены Студенческого совета, заинтересованные обучающиеся	Актовый зал	Заведующий структурным подразделением для детей сирот и детей с ОВЗ, мастер группы педагог-психолог, социальный педагог	1, 2, 3, 39,40	«Студенческое самоуправление»

	День матери: фотогалерея на тему "Моя любимая мама", конкурс тематических сочинений о любви к матери, о семейных ценностях	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал, спортивная площадка, учебные аудитории	Заведующий структурным подразделением для детей сирот и детей с ОВЗ, мастер группы педагог-психолог, социальный педагог педагог-организатор, преподаватели по русскому языку и литературе	6, 7, 12	«Социализация и духовно-нравственное развитие»
21	Начало всему – Мама! (конкурс чтецов)	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
	Занятия в спортивных секциях, кружках, творческих коллективах	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал, спортивная площадка, учебные аудитории	Заведующий структурным подразделением для детей сирот и детей с ОВЗ, мастер группы педагог-психолог, социальный педагог	2, 9, 10, 11	«Социализация и духовно-нравственное развитие»
28	Разговор о важном. Тема: Государственные символы моей страны (лекция)	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
<b>ДЕКАБРЬ</b>						
	Мероприятия в группах, посвященные Дню Памяти Неизвестного Солдата, героям Великой Отечественной войны, городам героям, городам трудовой славы	Обучающиеся всех курсов	учебные аудитории	Руководитель военно-патриотического клуба "Гарнизон", преподаватели истории	1, 2, 3, 5, 6	«Я гражданин России»
5	Разговор о важном. Тема: Служение – выбор жизненного пути! (групповая дискуссия)	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
5	Международный день добровольца в России. Беседы по группам о добровольцах-волонтерах, формирование	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заведующий структурным подразделением для детей сирот и детей с	1, 2, 3, 5, 6	«Волонтеры и добровольцы»

	групп волонтеров, мероприятия помощи в рамках волонтерского движения			ОВЗ, мастер группы педагог-психолог, социальный педагог		
9	День Героев Отечества: виртуальная выставка, галерея портретов: «Мои родственники в дни Великой Отечественной войны»; Онлайн-экскурсия по Городам-героям <a href="https://clck.ru/RADAD">https://clck.ru/RADAD</a>	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, холл, вестибюль	педагог-организатор, родители обучающихся, мастер п/о	1, 2, 5, 6, 8, 12	«Я гражданин России»
12	Разговор о важном. Тема: Подвиг героя (студенческий проект)	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
19	Разговор о важном. Тема: Конституция – основной закон нашей страны (лекция)	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
26	Разговор о важном. Тема: От мечты к открытию (тренинг)	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
27	Новогоднее представление, шоу-программа	Члены творческих коллективов, приглашенные обучающиеся школы	Актовый зал, спортивный зал	Заведующий структурным подразделением для детей сирот и детей с ОВЗ, мастер группы педагог-психолог, социальный педагог	5, 7, 8, 9, 11, 12	«Социализация и духовно-нравственное развитие»
<b>ЯНВАРЬ</b>						
	Правовые часы "Я - гражданин России" с участием работников правоохранительных органов, правозащитников и др. (примерная тематика): - Правонарушения и виды административной ответственности, уголовная ответственность за некоторые преступления; - Молодежный экстремизм	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Заведующий структурным подразделением для детей сирот и детей с ОВЗ, мастер группы педагог-психолог, социальный педагог	1, 2, 3, 9	«Социальное партнерство»

	сегодня: ксенофобия, экстремизм в молодежной среде, противодействие экстремисткой деятельности в соответствии с законом Российской Федерации					
16	Разговор о важном. Тема: Рождественские традиции в России (творческая мастерская)	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
	Круглый стол "Встреча с представителями работодателей, бывшими выпускниками". Организация встреч с работниками Центра занятости населения	Обучающиеся выпускных групп	Актовый зал, учебные аудитории, открытые площадки организаций - работодателей, центра занятости населения	Директор по УПР, классные руководители выпускных групп, руководители производственной практики от образовательной организации	4, 12, 13, 14, 15	«Старт в профессию»
23	Героический подвиг защитников Ленинграда (работа и историческими документами)	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
27	День снятия блокады Ленинграда. Мероприятия в рамках акции: День снятия блокады Ленинграда: классный час - беседа, фотогалерея, виртуальная экспозиция.	Обучающиеся всех курсов, члены студенческого совета	Актовый зал, учебные аудитории	Заместитель директора по ВР, классные руководители, руководитель военно-патриотического клуба «Гарнизон», преподаватели по истории	1, 2, 5, 6, 12	«Я гражданин России»
30	Разговор о важном. Тема: История русского театра (образовательный квиз)	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
<b>ФЕВРАЛЬ</b>						
2	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, учебные аудитории	Преподаватели по истории	1, 2, 3, 5, 8	«Я гражданин России»
13	Разговор о важном. Тема:	Обучающиеся	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин

	Ценность научного познания (интеллектуальный марафон)	1 курса				России»
15	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества.	Обучающиеся 1 – 2 курсов	Учебные аудитории, информационный музей 3 этажа.	руководители групп, преподаватели истории, педагог-организатор ОБЖ	1, 2, 3, 5, 8	«Я гражданин России»
20	Разговор о важном. Тема: Россия в мире (работа с интерактивной картой)	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
	Мероприятие «День белых журавлей». День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, библиотека, учебные аудитории	Педагог-организатор ОБЖ, руководители групп	1, 2, 5, 8	«Я гражданин России»
23	День защитников Отечества. Военно-спортивная игра «А, ну-ка парни!», посвященное Дню Защитника Отечества	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал	Заместитель директора по ВР, преподаватели физкультуры, руководители групп, педагог-организатор ОБЖ	9, 11, 12	«Я гражданин России»
27	Разговор о важном. Тема: К подвигу солдата сердцем прикоснись! (фронтовое письмо)	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
<b>МАРТ</b>						
6	Разговор о важном. Тема: Женщины – герои труда! (встреча с ветеранами и героями труда)	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
8	Международный женский день	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал	Заместитель директора по ВР и Б, педагог – организатор, классные руководители	5, 6, 7, 8, 11, 12	«Социализация и духовно-нравственное развитие»
	Единый день профилактики дорожно-транспортного травматизма «Студенчество за	Обучающиеся 1 курса	Актовый зал, учебные аудитории	Заведующий структурным подразделением для	3, 7, 9	«Социализация и духовно-нравственное

	безопасность на дорогах»			детей сирот и детей с ОВЗ, мастер группы педагог-психолог, социальный педагог		развитие» «Социальное партнерство»
13	Разговор о важном. Тема: Гимн России. (Работа с газетными публикациями, интернет-публикациями)	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
18	День воссоединения Крыма с Россией. Лекция - беседа, классный час, фотогалерея, выпуск стенгазет.	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, библиотека, учебные аудитории	Библиотекарь, педагог – организатор, руководители групп, преподаватели по истории	1, 2, 5, 6, 7, 8	«Я гражданин России»
20	Разговор о важном. Тема: Историческая справедливость (дискуссия)	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
	Всероссийский урок «Экология и энергосбережение» в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения: «Вместе Ярче!»	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, конференц-зал, учебные аудитории	Педагог по экологии	3, 10, 12	«Экология и энергосбережение»
27	Разговор о важном. Тема: Искусство в нашей жизни (творческая мастерская)	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
<b>АПРЕЛЬ</b>						
3	Разговор о важном. Тема: Бессмертный подвиг Ю.А. Гагарина (лекция)	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
10	Разговор о важном. Тема: Нюрнберский процесс как суд справедливости (работа с историческими документами)	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
12	День космонавтики: Онлайн-выставка в честь годовщины полета в космос Юрия Гагарина в Московском планетарии	Обучающиеся 1 курса	Актовый зал, библиотека, учебные аудитории	преподаватель учебного предмета «Астрономия», мастер группы	1, 5, 9, 10	«Я гражданин России»
	День пожарной охраны.	Обучающиеся	Учебные	преподаватель	1, 3, 7, 9	«Здоровье и

	Тематический урок по учебному предмету «Основы безопасности жизнедеятельности»	1 курса	аудитории	учебного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности»		безопасность»
17	Разговор о важном. Тема: Сохранение окружающей среды (студенческий проект)	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
	Участие в Экологической акции «Зеленый десант», «Чистое село».	Обучающиеся всех курсов	Помещения техникума, приусадебная территория	Заведующий структурным подразделением для детей сирот и детей с ОВЗ, мастер группы педагог-психолог, социальный педагог	1, 4, 10	«Социализация и духовно-нравственное развитие»  «Студенческое самоуправление»
24	Разговор о важном. Тема: День труда (беседа с ветеранами труда)	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
	Участие в акции Международный исторический «Диктант победы»	Обучающиеся всех курсов, члены студенческого совета	Учебные аудитории	преподаватели учебного предмета «История»	1, 5, 6,7	«Я гражданин России»
<b>МАЙ</b>						
9	Уроки мужества: «Они знают цену жизни». Встречи с ветеранами тыла, ветеранами Великой Отечественной войны, Афганистана, войны в Чеченской республике	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, библиотека, учебные аудитории	Заведующий структурным подразделением для детей сирот и детей с ОВЗ, мастер группы педагог-психолог, социальный педагог	1, 2, 5, 7, 8	«Я гражданин России»
	День Победы Участие в городских мероприятиях, посвященных празднованию Дня Победы: возложение цветов; участие в акции "Бессмертный полк" и др.	Обучающиеся всех курсов	Территория техникума, г. Бокситогорск	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, руководители групп	1, 2, 5, 7, 8, 12	«Я гражданин России»

	Легкоатлетическая эстафета среди учебных заведений, посвященной годовщине Победы в ВОВ	Обучающиеся всех курсов	Городские стадионы, открытые городские площадки	Руководители групп, руководитель физ.воспитания	1, 7, 9,	«Я гражданин России»
15	Разговор о важном. Тема: День Победы «Студенческий проект «Бессмертный полк»	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»	7, 8, 12	«Социализация и духовно-нравственное развитие»
	Конкурс профессионального мастерства	Обучающиеся 2 курсов	учебные аудитории, лаборатории	Заместитель директора по УПР, старший мастер, мастер группы, преподаватели по спец.дисциплинам	4, 6, 17, 34	«Старт в профессию» «Социальное партнерство»
22	Разговор о важном. Тема: О важности социально-общественной активности (лекция)	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
24	День славянской письменности и культуры	Обучающиеся 1-2 курсов	Актный зал, библиотека, учебные аудитории	председатель предметной цикловой комиссии, преподаватели русского языка	5, 8, 11, 12	«Я гражданин России»
29	Разговор о важном. Тема: Перед нами все двери открыты (творческий флешмоб)	Обучающиеся 1 курса	Учебный кабинет	Руководитель группы	1,11,12	«Я гражданин России»
<b>ИЮНЬ</b>						
1	Международный день защиты детей: фотогалерея, оформление студенческих газет, репортажей, ведение странички в	Обучающиеся всех курсов	Актный зал, холл образовательной организации, сайт, группа в	Заведующий структурным подразделением для детей сирот и детей с	1, 3, 7, 12	«Социализация и духовно-

	социальных сетях		социальных сетях	ОВЗ, мастер группы педагог-психолог, социальный педагог		нравственное развитие»
5	День эколога	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, библиотека, учебные аудитории	Преподаватель учебной дисциплины «Экологические основы природопользования»	1, 10, 27	«Экология и энергосбережение»
6	Пушкинский день России: литературный вечер, конкурс стихов	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, библиотека, учебные аудитории	Преподаватели учебного предмета «Литература»	5, 7, 11	«Я гражданин России»
12	День России. Классный час на тему: «День России»	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, библиотека, учебные аудитории	Руководитель группы	1, 2, 3, 6, 7, 9	«Я гражданин России»
	Классный час "Я патриот своего учебного заведения", приглашение выпускников специальности	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, библиотека, учебные аудитории	Руководитель группы	1, 4, 16, 17, 19	«Старт в профессию»
22	День памяти и скорби - день начала Великой Отечественной Войны	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, библиотека, учебные аудитории	Преподаватели истории, руководитель группы	1, 2, 5, 6, 12	«Я гражданин России»