

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Физико-технический колледж»**

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ МО «Физтех- колледж»



А.Л.Летуновский

августа 2021 г.

**АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ (для лиц с ОВЗ)
по профессии: 16675 Повар
в Государственном бюджетном профессиональном образовательном
учреждении Московской области «Физико-технический колледж»**

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения разработана в соответствии с требованиями профессионального стандарта (квалификационной характеристики) по профессии 16675 Повар

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Физико-технический колледж»

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии № 1 по профессии Повар, кондитер (протокол № 1 от « 28 » августа 2021 г.)

«СОГЛАСОВАНО»



«СОГЛАСОВАНО»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы.

1.3. Требования к абитуриенту

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды деятельности и компетенции

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:

3.1. Учебный план.

3.1.1. Пояснительная записка к учебному плану

3.1.2. Сводные данные по бюджету времени

3.2. Календарный учебный график

3.3. Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин общепрофессионального цикла

3.4. Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин адаптационного цикла

3.5. Аннотации к рабочим программам профессионального цикла

3.6. Программы учебной и производственных практик

3.7. Программа государственной итоговой аттестации

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

4.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья

5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

5.1. Кадровое обеспечение

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

5.3. Материально-техническое обеспечение.

5.4. Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная характеристика программы

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе профессиональной характеристики по профессии 16675 Повар, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных Единым тарифно-квалификационным справочником (ЕТКС).

Адаптированная образовательная программа ежегодно пересматривается, при необходимости обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, контрольно-оценочных средств, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и переутверждается.

Основными пользователями являются:

- преподаватели, сотрудники ГБПОУ МО «Физтех- колледж»
- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья по профессии Повар;

- администрация и коллективные органы управления ГБПОУ МО «Физтех- колледж»;
- абитуриенты и их родители (лица, заменяющие их);
- работодатели.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения

1.2.

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения составляют:

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
- Федеральный закон РФ от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Государственная программа Российской Федерации "Доступная среда" на 2011 - 2015 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. № 175;
- Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2013 - 2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства

Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;

- Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. « 610н);

- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2;

- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», зарегистрированного в Минюсте России 08.08.2013 № 29322;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

- Устав ГБПОУ МО «Физтех- колледж» , утвержденный министром образования Московской области

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281);

- Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 «06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06-830 вн).

- Письмо Минпросвещения России от 08.09.2022 № 05-1597

Используемые термины, определения и сокращения

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

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения - программа подготовки рабочих, адаптированная для обучения 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.

Адаптационная дисциплина - это элемент адаптированной образовательной программы профессионального обучения, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Специальные условия для получения образования - условия обучения, воспитания и развития 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 обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

1.2.Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы

Срок освоения программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар 1 год 10 месяцев при очной форме подготовки.

На освоение образовательной программы отводится **2310** учебных часов.

При условии успешного освоения образовательной программы профессионального обучения обучающемуся будет присвоена квалификация Повар 2 разряда.

1.3. Требования к абитуриенту

На обучение по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар поступают лица, окончившие специальные (коррекционные) образовательные учреждения I- VIII вида.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на

адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение психолого – медико – педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Зачисление на обучение по адаптированной основной образовательной программе профессионального обучения осуществляется по личному заявлению поступающего инвалида (законного представителя) или поступающего с ограниченными возможностями здоровья (законного представителя) на основании представленной справки медико-социальной экспертизы или/и заключения психолого-медико-педагогической комиссии.

Численность обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе устанавливается до 15 человек. Для групп, обучающихся с интеллектуальными нарушениями, легкой степени – не более 7, умеренной степени – не более 5 человек

При разработке адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения для лиц с **интеллектуальными** нарушениями необходимо учитывать степень и особенности психофизических нарушений, и формировать группы отдельно для лиц с легкой и умеренной степенью умственной отсталости.

Реализация адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения может осуществляться с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием дистанционных технологий и электронного обучения.

Адаптированные основные образовательные программы профессионального обучения должны быть размещены на сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет".

Педагогические работники, участвующие в реализации АОППО, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса и используют рекомендуемые специальные методы и приемы в профессиональном обучении.

С целью обеспечения дифференцированного подхода учитывать индивидуальные психофизические особенности обучающихся при организации учебного процесса и контроле знаний.

- Учитывать опериональные характеристики деятельности (темп, продуктивность, работоспособность, истощаемость, объем предполагаемых заданий).

- Дозирование нагрузок с учетом индивидуальных особенностей.

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

- Подачу учебного материала осуществлять небольшими, логическими законченными дозами с опорой на наглядность.

- При предъявлении нового и закрепление изученного материала использовать вариативное повторение, пошаговые инструкции. Оказывать дозированную помощь.

- Использовать закрепление и многократное повторение материала с переносом на аналогичный материал, в продуктивных видах деятельности. Повторять действия для выработки умений и навыков, использовать осознанность действий, систематичность, разнообразие, повторяемость, расположение в нужном порядке.

- Проявлять особый педагогический такт. Использовать индивидуальный подход при оценивании деятельности понятное обучающемуся.

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

- Использовать замедленный темп обучения; упрощать структуру знаний, умений и навыков в соответствии с психофизическими возможностями обучающегося.

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

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

С целью повышения работоспособности использовать упражнения и задания с учетом здоровьесберегающих технологий; подбор индивидуального темпа работы и нагрузки обучающегося; рациональное дозирование содержание учебного материала; при переходе от одного задания к другому предлагать упражнения, переключающие внимание обучающегося на новый вид работы, давать предельно развернутые инструкции, увеличить количество практических проб.

В соответствии с разделом 3 Порядка «Особенности профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями» содержание и условия профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья определяются адаптированной программой, самостоятельно разрабатываемой организацией, осуществляющей образовательную деятельность, в которой должны быть созданы специальные образовательные условия для данной категории обучающихся».

Для инвалидов с интеллектуальными нарушениями рекомендованы следующие виды труда:

а) по характеру рабочей нагрузки на инвалида и его усилий по реализации трудовых задач - физический труд;

- б) по форме организации трудовой и профессиональной деятельности - регламентированный (с определенным распорядком работы);
- в) по предмету труда - «Человек - природа», «Человек - техника», «Человек - художественный образ»;
- г) по признаку основных орудий (средств) труда - ручной труд, машинно-ручной труд;
- д) по уровню квалификации - неквалифицированный труд (уборка, ремонт, доставка, подсобные работы, сортировка, упаковка, маркировка, комплектование, погрузо-разгрузочные работы);
- ж) по сфере производства - преимущественно на мелких промышленных предприятиях, в сфере обслуживания, жилищно-коммунального хозяйства, торговли, в сельском хозяйстве, лесном хозяйстве, в художественных промыслах, в строительстве.

При выборе программ профессионального обучения для лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) следует учитывать:

- предусмотренные профессиональными стандартами для различных профессий и должностей ограничения по возрасту, полу, состоянию здоровья и др.;
- особенности организации труда несовершеннолетних, регулируемые Трудовым кодексом Российской Федерации (глава 42, статья 265, в которой установлены виды работ, на которых запрещается применение труда лиц в возрасте до восемнадцати лет), перечень тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет, утвержден постановлением Правительства Российской Федерации от 25 февраля 2000 г. № 163 (с изменениями, внесенными постановлениями Правительством Российской Федерации от 20 июня 2001 г. № 473 и от 20 июня 2011 г. № 479);
- необходимые требования санитарно-эпидемиологической безопасности условий труда подростков в возрасте от 14 до 18 лет и условия прохождения производственного обучения (производственной практики), с целью обеспечения безопасных и безвредных условий трудового процесса, не оказывающих неблагоприятного влияния на рост, развитие и состояние здоровья подростков, установленные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" и Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" ;
- перечень вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу, установленные приказом Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 "Об

утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 № 62278) и приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры".

Региональными нормативными и методическими документами и регламентируются механизмы организации получения лицами с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости) профессионального обучения в субъекте Российской Федерации:

- формирование актуального перечня профессий, должностей служащих с учетом потребности в рабочих кадрах в субъекте Российской Федерации;
- финансирование профессионального обучения в качестве государственной (муниципальной) услуги;
- установление нормативных затрат на реализацию программы профессионального обучения по соответствующим профессиям, должностям служащих;
- получение государственного задания на организацию прохождения профессионального обучения;
- создание специальных условий обучения, учитывающих особенности психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояние здоровья обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости).

Предоставление профессионального обучения осуществляется при наличии необходимых условий. Данные условия могут быть созданы самой образовательной организацией самостоятельно, либо с использованием ресурсов других организаций, осуществляющих образовательную деятельность посредством сетевой формы реализации образовательных программ (статья 15 Федерального закона N 273-ФЗ).

Для организации профессионального обучения лиц с интеллектуальными нарушениями не требуется масштабной адаптации рабочего пространства.

Одним из необходимых условий успешного профессионального обучения лиц с интеллектуальными нарушениями, является наглядность, этапность, закрепление изученных трудовых функций

В реализации программы с использованием сетевой формы могут участвовать организации, обладающие необходимой инфраструктурой для реализации части такой программы, обеспечивающей прохождение профессионального обучения.

Согласно части 2 статьи 15 Федерального закона № 273-ФЗ использование

сетевой формы реализации образовательных программ осуществляется на основании договора между организациями.

В договоре о сетевой форме реализации образовательных программ указываются:

1) вид, уровень и (или) направленность образовательной программы (часть образовательной программы определенных уровня, вида и направленности), реализуемой с использованием сетевой формы;

2) статус обучающихся, правила приема на обучение по образовательной программе, реализуемой с использованием сетевой формы;

3) условия и порядок осуществления образовательной деятельности по образовательной программе, реализуемой посредством сетевой формы, в том числе распределение обязанностей между организациями, порядок реализации образовательной программы, характер и объем ресурсов, используемых каждой организацией, реализующей образовательные программы посредством сетевой формы;

4) выдаваемые документ или документы об образовании и (или) о квалификации, документ или документы об обучении, а также организации, осуществляющие образовательную деятельность, которыми выдаются указанные документы;

5) срок действия договора, порядок его изменения и прекращения.

Организация, осуществляющая образовательную деятельность, как было отмечено, самостоятельно определяет форму проведения квалификационного экзамена, и по его результатам выдает свидетельство о профессии рабочего (должности служащего).

В процессе проведения квалификационного экзамена по итогам профессионального обучения, необходимо учитывать специфику психо-физического состояния обучающегося с интеллектуальными нарушениями и адаптировать форму и уровень сложности итогового задания.

Для оценки качества подготовки обучающихся с интеллектуальными нарушениями по профессиональным модулям привлекаются работодатели в качестве внештатных экспертов

В соответствии с п. 19 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Лицо, успешно сдавшее квалификационный экзамен, получает квалификацию по профессии рабочего, должности служащего с присвоением (при наличии) квалификационного разряда, класса, категории по результатам профессионального обучения, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего)».

В соответствии с п. 25 Порядка, а также ч.9 ст. 79 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в РФ»: «Органы государственной власти субъектов Российской Федерации обеспечивают получение профессионального обучения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющими основного общего или среднего общего образования».

Мероприятия получения профессионального обучения обучающимися с ограниченными возможностями здоровья закреплены в региональных Программах по сопровождению инвалидов молодого возраста при получении ими профессионального образования и содействию в последующем трудуоустройстве.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы профессионального обучения

2.1.Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

2.2. Виды деятельности и компетенции:

2.2.1. Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.

2.2.2. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

2.2.3. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.

2.2.4. Приготовление супов и соусов

2.2.5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

2.2.6. Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.

Обучающийся по профессии 16675 Повар готовится к следующим видам деятельности:

ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из

рыбы и нерыбного водного сырья;

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента;

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента;

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента;

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного

ассортимента;

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Выпускник, освоивший адаптированную образовательную программу по профессии 16675 Повар должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747);

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747);

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
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 личностно 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,	ЛР 8

социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	
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 основами эстетической культуры	ЛР 11
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
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями	
Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных проблем	ЛР 13
Владеющий компетенциями, необходимыми для решения практико - ориентированных задач и обеспечивающих становление отношений обучающихся в различных сферах профессиональной деятельности	ЛР 14
Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями (при наличии)	
Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками	ЛР 16

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками	ЛР 17
Владеющий социально - бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни	ЛР 18
Проявляющий интерес к построению дальнейшей индивидуальной профессиональной траектории и необходимыми возможностями для жизнеобеспечения	ЛР 19

Специальные требования Инвалид или лицо с ОВЗ для обучения по адаптированной образовательной программе профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар должен:

- иметь свидетельство об окончании специальной (коррекционной) школы;
- предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения или заключение психолого-медицинской комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии.

2. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

Образовательная программа среднего профессионального образования включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы. Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации

Учебный план представляет собой документ, который определяет качественные и количественные характеристики адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;

- распределение форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации.

Нормативный срок обучения - 1 год 10 месяцев; продолжительность освоения образовательной программы – 95 недель, из них 67 недель отводится на обучение по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, прохождение учебной практики; 10 недель - на производственную практику, 2 недели - на промежуточную аттестацию, 1 неделя – на итоговую аттестацию; общая продолжительность каникул составляет 13 недель, 2 недели учитывают выпадающие праздничные дни.

Учебный план предназначен для лиц, не имеющих основного общего образования, с ограниченными возможностями здоровья. Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки составляет 30 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной учебной работы по освоению адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар».

Организация учебного процесса - пятидневная рабочая неделя. Продолжительность занятия – 45 минут. Перерывы между занятиями – 10 минут. После 5 урока установлен удлиненный перерыв для питания – 40 минут.

Учебный год в колледже начинается 1 сентября, состоит из 2 семестров.

Адаптированная образовательная программа предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
 - общепрофессионального;
 - адаптационного;
 - профессионального
- и разделов:
- учебная практика;
 - производственная практика;
 - промежуточная аттестация;
 - государственная итоговая аттестация.

В общеобразовательный цикл включены учебные дисциплины:

- Основы безопасности жизнедеятельности
- Физическая культура

Адаптационный учебный цикл включает изучение следующих дисциплин:

- АД.01 Основы интеллектуального труда
- АД.02 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
- АД.03 Психология личности и профессиональное самоопределение
- АД.04 Коммуникативный практикум
- АД.05 Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний

Содержание общеобразовательных и общепрофессиональных циклов адаптировано к уровню интеллектуального развития и базовой подготовки обучающихся. Проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и

государственной итоговой аттестации обучающихся осуществляется с учетом ограничений их здоровья и развития каждого обучающегося.

Работа с учебной литературой в связи с невысокой скоростью чтения частично заменяется разработанными преподавателями адаптированными информационными материалами в комплекте с опорными конспектами, схемами деятельности, карточками-заданиями, наглядным материалом (рисунки, образцы и т.д.).

Текущая аттестация обучающихся оценивается на основе 5 – бальной системы отметок: 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно», «2» - «неудовлетворительно». Исходя из особенностей развития обучающихся оценка «2» не используется для мотивации обучающихся. Текущий контроль успеваемости проводится в форме тестирования, собеседования, выполнение контрольных и практических работ.

Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплинам адаптационного цикла – зачет.

Форма проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональным дисциплинам и дисциплинам профессионального цикла - дифференцированный зачет, экзамен. Уровень знаний обучающихся оценивается в баллах: "5" - отлично; "4" - хорошо; "3" - удовлетворительно; "2" - неудовлетворительно. В критерии оценки уровня подготовки обучающихся входят: уровень освоения учебного материала, предусмотренного учебной программой дисциплины; умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач; обоснованность, четкость, краткость изложения ответа и ответов на дополнительные вопросы.

Консультации проводятся во внеурочное время в групповой форме. Часы для проведения консультаций распределяются в первую очередь на учебные дисциплины и профессиональные модули, по которым предполагается проведение промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. При реализации программы предусматривается учебная и производственная практика. Учебная практика проводится на 1 - 2 курсах рассредоточено в течение всего периода обучения. Производственная практика проводится концентрированно на 2 курсе в течение 10 недель.

Учебная практика проводится на базе образовательного учреждения.

Производственная практика проводится в организациях – партнерах, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Перечень программ учебных дисциплин

ОУД.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ
ОУД.01	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.02	Физическая культура
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ
ОП.01	Экономика отрасли и предприятия

ОП.02	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.4	Охрана труда
АУД.00	АДАПТАЦИОННЫЙ ЦИКЛ
АУД.01	Основы интеллектуального труда
АУД.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
АУД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение
АУД.04	Коммуникативный практикум
АУД.05	Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ
ПМ	Профессиональные модули
ПМ.01	Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.
МДК.01.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, грибов, плодов и ягод
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов
МДК 02.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов.
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.03	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов
МДК 03.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПМ.04	Приготовление супов и соусов
МДК 04.01	Подготовка сырья и приготовление супов и соусов
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПМ.05	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
МДК 05.01	Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.
МДК 06.01	Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика

Рабочая программа воспитания

Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной 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.

Задачи: – формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценостные социализирующие отношения;

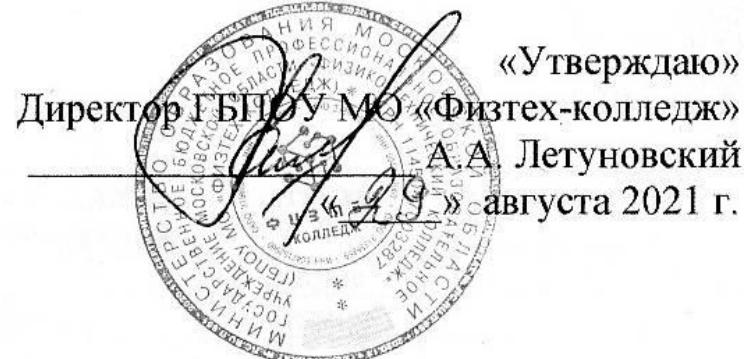
– формирование у обучающиеся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Рабочая программа воспитания по АОП по профессии 16675 Повар представлена в приложении №3.

Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении №3.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ (для лиц с ОВЗ)

по профессии: 16675 Повар

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 1 год 10 месяцев



План учебного процесса

Количество часов в неделю: 30 часов

№ п/п	Наименование циклов, дисциплин, практик	Фор мы пром ежут очно й аттес таци и	Учебная нагрузка обучающихся (час)	Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам										
				1 курс				2 курс						
				1сем	2 сем	Всего часов	1сем	2сем			10 ПП	1 ИА	Всего часов	
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14
ОУД.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ		173	138				78						95
ОУД.01	Основы безопасности жизнедеятельности	-,-,- ,дз	39	10					17	22				39
ОУД.02	Физическая культура	-,-,- ,дз	134	128	34	44		78	34	22				56
	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ		139	30				78						61
ОП.01	Экономика отрасли и предприятия	-,-,- ,дз	22	4					22					22
ОП.02	Оборудование предприятий общественного питания	-,-, дз	56	14	17	22		39	17					17
ОП.03	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	-, дз	39	8	17	22		39						
ОП.04	Охрана труда	-,-,- ,дз	22	4					22					22
АУД.00	АДАПТАЦИОННЫЙ ЦИКЛ		191	74				129						62
АУД.01	Основы интеллектуального труда	3	34	16	34			34						

АУД.02	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	-,-, 3	39	16		22		22	17				17	
АУД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение	-, 3	39	22	17	22		39						
АУД.04	Коммуникативный практикум	-, 3	34	10		34		34						
АУД.05	Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний	-,-,-, 3	45	10					34	11			45	
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ		1807	50	391	494		885	391	231		300		922
ПМ.01	Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.	-, Э												
МДК 01.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, грибов, плодов и ягод.		51	11	51									
УП.01	МДК 02.01		144		144									
ПП.01	МДК 02.01		48									48		
ПМ.02	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	-, Э												
МДК 02.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов.		34	5	34									
УП.02	Учебная практика		162		162									
ПП.02	Производственная практика		48									48		
ПМ.03	Приготовление блюд из	-, Э												

	мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.												
МДК 03.01	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных.		98	10	98								
УП.03	Учебная практика		396		396								
ПП.03	Производственная практика		48								48		
ПМ.04	Приготовление супов и соусов	-,-,-, Э											
МДК 04.01	Подготовка сырья и приготовление супов и соусов		32	7					32				
УП.04	Учебная практика		144						144				
ПП.04	Производственная практика		54								54		
ПМ.05	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	-,-,-, Э											
МДК 05.01	Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий		35	7					35				
УП.05	Учебная практика		162						162				
ПП.05	Производственная практика		48								48		
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.	-,-,-, Э											
МДК 06.01	Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок,		51	10					18	33			

	блюд из яиц, творога, теста и напитков.												
УП.06	Учебная практика		198						198				
ПП.06	Производственная практика		54							54			
	Учебная практика		1206		306	396		702	306	198		504	
	Производственная практика		300								300	300	
	Итого количество часов		2310		510	660		1170	510	330		300	
	Промежуточная аттестация					18				18		36	
	Итоговая аттестация											1 нед.	
Итоговая аттестация в форме выпускной квалификационной работы		всего	дисциплин и МДК	204	264			204	132				
Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год			учебной практики	306	396			306	198		0		
			произв. практики	0	0			0	0		300		
			экзаменов	0	3				3				
			дифф. зачетов	0	1			1	4				
			зачетов	1	2			1	1				

3.1.2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях).

Курсы	Теоретическое обучение	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Праздничная неделя	Каникулы	Всего
1	15,6	23,4	-	1	-	1	11	52
2	11,2	16,8	10	1	1	1	2	43
Всего:	26,8	40,2	10	2	1	2	13	95

3.2. Календарный учебный график

Курс		сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь										
недели		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	K	K	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	1	2	3	4
1	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	П	ПА	K	K	K	K										

Календарный график учебного процесса (1 курс)

Курс		сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь										
недели		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	K	K	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	1	2	3	4
2	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	Δ	П	ПА	П	П	П	П										

Условные обозначения:

Δ
К
ПА
П

- учебная практика 18 часов
- каникулы
- промежуточная аттестация
- производственная практика

Ω
*

- теоретическая подготовка 12 часов
- государственная итоговая аттестация
- неделя отсутствует

Π н- праздничная неделя

3.3. Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин общепрофессионального цикла (ПРИЛОЖЕНИЕ 1)

3.4. Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин адаптационного цикла (ПРИЛОЖЕНИЕ 2)

3.5. Аннотации к рабочим программам профессионального цикла (ПРИЛОЖЕНИЕ 3)

3.6. Программы учебной и производственной практик (ПРИЛОЖЕНИЕ 4)

3.7. Программа государственной итоговой аттестации (ПРИЛОЖЕНИЕ 5)

4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся разработаны формы и процедуры входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учётом ограничений здоровья.

Входной контроль разработан с учётом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся и проводится в различных формах (устно, письменно и тестирование как на бумаге, так и на компьютере). Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в процессе проведения учебных занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий в целях получения информации о:

- выполнении обучающим требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ учебных дисциплин, а также после прохождения учебной практики в составе профессионального модуля. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачётов и дифференцированных зачетов за счет учебного времени, отведенного на изучение данной дисциплины, в форме экзаменов по графикам в недели промежуточной аттестации, утвержденным директором техникума. При проведении промежуточной аттестации учитываются индивидуальные психофизические особенности обучающихся.

Формы проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Всего за весь период обучения предусмотрено учебным планом 6 экзаменов, 6 дифференцированных зачетов, 5 зачетов.

4.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья

Итоговая аттестация проходит в течение одной недели во 2 семестре 2 курса, после прохождения производственной практики. Итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы. Для проведения итоговой аттестации в колледже разрабатывается программа, определяющая требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а также требования к процедуре ее защиты, с учетом особенностей ее проведения для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Процедура защиты выпускной квалификационной работы для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривает предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

По завершению обучения выдается свидетельство о профессиональном обучении по профессии Повар.

Фонды оценочных средств

ФОС по профессии «Повар» - это комплекс контрольно-оценочных средств (КОС), предназначенный для оценивания знаний и умений выполнения трудовых функций обучающихся на разных стадиях их обучения, а также для проведения государственной итоговой аттестации.

Оценивание проводится в ходе:

- текущего контроля знаний;
- промежуточной аттестации;
- государственной итоговой аттестации.

Порядок и условия оценивания определяются техникумом самостоятельно. ФОС разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно. ФОС по учебной дисциплине, по профессиональному модулю рассматриваются на заседании методической комиссии по профессии, согласовываются с работодателем.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие требования, предусмотренные адаптированной образовательной программой профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания по теоретическому и практическому этапам обучения, предусмотренные учебным планом.

Оценка качества выполненных практических работ осуществляется комиссией, состав которой формируется из числа преподавателей по профилю профессии и внешних экспертов (представителей от работодателей).

Результаты итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний аттестационной комиссии.

5. Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее и высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и учебной практики. Ведущий кадровый состав, работающий по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии Повар, имеет курсы повышения квалификации по направлениям работы с лицами с ограниченными возможностями здоровья («Инновационные образовательные технологии как средство модернизации обучения инвалидов и лиц с ОВЗ», «Сопровождение профессионального самоопределения инвалидов и лиц с ОВЗ»). Педагогические работники, реализующие адаптированную образовательную программу профессионального обучения по профессии Повар, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса. К реализации программы привлекаются педагог – психолог, социальный педагог, специалист по информационным средствам обучения.

5.2. Учебно- методическое и информационное обеспечение

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» обеспечивается учебно-методической документацией и учебными изданиями по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям адаптированной образовательной программы.

По адаптированной образовательной программе имеется соответствующая нормативная документация, рабочие программы по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям данной профессии.

Реализация адаптированной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню учебных дисциплин адаптированной образовательной программы.

Обучающимся данной образовательной программы обеспечена возможность свободного доступа к информационным ресурсам: библиотечному фонду, интернет ресурсам. Обеспеченность обучающихся учебной литературой соответствует нормативу – 1 экз. на одного обучающегося, в том числе электронными изданиями.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Колледж для реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Все учебные кабинеты соответствуют действующим санитарно-эпидемиологическим и противопожарным правилам и нормам.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя: лекционные аудитории (оборудованные интерактивной доской, видеопроекционным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном), помещения для проведения практических занятий (оборудованные учебной мебелью), библиотеку (имеющую рабочие места для обучающихся), компьютерный класс, оснащенный компьютерами с доступом к сети Интернет.

Имеются все необходимые учебные кабинеты и лаборатории, которые оснащены современной компьютерной техникой, учебными и наглядными пособиями по профессии.

№	Наименование
1	Кабинеты: Технологии кулинарного производства Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
2	Лаборатории: технического оснащения и организации рабочего места микробиологии, санитарии и гигиены
3	Учебный кулинарный цех.
4	Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; спортивный зал; актовый зал.

Для обеспечения образовательного процесса обучающихся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены требования к доступной среде:

- организация безбарьерной среды (пандус, поручни, кнопка вызова, волонтеры или дежурный для доступности перемещения внутри здания)
- программные средства специального назначения (версия для слабовидящих).

На базе техникума работает медицинский кабинет, кабинет релаксации, тренажерный и гимнастический зал, которые помогают поддерживать психологическое и физическое здоровье обучающихся.

5.4. Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии Повар. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно

ориентированных на профессионально – практическую подготовку обучающихся. В адаптированной образовательной программе реализуются учебная и производственная практики. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Учебная практика по учебному плану предусмотрена 3 дня в неделю, чередуясь с теоретическим обучением. При проведении занятий учебной практики также предусмотрена частая смена видов деятельности обучающимися. Перед началом занятий мастер п/о обязательно проводит организационный момент, выявляя физическое и психическое состояние обучающихся. В минуты отдыха с такими обучающимися работает педагог - психолог, классный руководитель или социальный педагог. Возможно выполнение упражнений на релаксацию, проведение тренингов, просмотр видеороликов, дискуссии.

По итогам прохождения производственной практики предусмотрены следующие формы отчетности:

- аттестационный лист;
- дневник производственной практики;
- производственная характеристика;
- отчет о ходе ПП обучающегося;
- отзыв от работодателя.

5.5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

В ГБПОУ МО «Физтех-колледже» сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению образовательной программы соответствующего направления подготовки. Успешная самореализация личности в период обучения и после его окончания, ее социализация в обществе, активная адаптация на рынке труда, формирование нравственного отношения к миру - важнейшие задачи учебно-воспитательного процесса.

В целях создания благоприятных социальных условий для наиболее полной самореализации обучающихся, максимальной удовлетворенности учебой, в техникуме ведется активная работа по оказанию социальной защиты и поддержки участников образовательного процесса, обеспечению социальных гарантий и развитию экономических стимулов.

Основная цель воспитательной деятельности колледжа - формирование воспитательной системы, способствующей развитию активной, социально ответственной, всесторонне развитой личности, способной к духовному и физическому саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации, выполнению гражданского и профессионального долга, ориентированной на нравственные идеалы.

В колледже созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, активной жизненной позиции, гражданского самосознания, самоорганизации и самоуправления, системно - деятельностного характера.

Основной сферой подготовки практико-ориентированного выпускника является образовательная среда. Ведущая роль в воспитании принадлежит педагогическому составу преподавателей и мастеров производственного обучения. Нравственный облик обучающихся, их мировоззрение формируются всем ходом учебного процесса и всеми, кто к этому процессу причастен.

Формирование и развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательной программы, и программы целенаправленного воспитания во внеучебное время. При этом вовлечение обучающихся/слушателей в творческую деятельность, органически связанную с их профессиональным становлением, т.е. в проектную, практическую работу, является одним из наиболее радикальных способов воспитания молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр воспитательных задач.

Внеучебная деятельность есть неотъемлемая часть воспитательной работы в колледже, столь же приоритетная, как и учебная. Воспитательная работа в колледже реализуется как на внутреннем, так и на внешнем уровне. Управление изнутри воспитательной системы колледжа направлено на организацию совместной деятельности и общения обучающихся и других субъектов воспитательной деятельности, корректировку возникающих отношений в подростковой среде. Осуществляется управление через включение всех обучающихся в коллективные творческие дела. Они направлены на пользу техникума и окружающей его среды, через создание воспитывающих ситуаций, охватывающих тех обучающихся, отношения которых вызывают тревогу, и имеющих целью гуманизацию этих отношений и коррекцию их познавательного, эмоционально-мотивационного и поведенческого компонентов.

Воспитательная работа осуществляется по следующим направлениям:

- гражданско-патриотическое воспитание;
- профилактика правонарушений и преступлений, а также случаев суицида;
- правовое воспитание;
- трудовое и профессиональное воспитание;
- развитие студенческого самоуправления;
- физическое воспитание, пропаганда здорового образа жизни;
- духовно нравственное и эстетическое воспитание;
- экологическое воспитание

Для организации внеучебной работы за каждой группой закрепляются классные руководители.

С первых дней учебы в ГБПОУ МО «Физтех-колледже» обучающимся открыт мир самодеятельного творчества, работают секции по спортивным видам спорта: баскетбол, волейбол, футбол, теннис.

Одним из основных направлений работы колледжа является формирование навыков здорового образа жизни. Получить первую медицинскую помощь, пройти медицинское обследование, вакцинацию против инфекционных заболеваний могут все обучающиеся. В колледже проходит пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся и населения: по профилактике и борьбе со СПИДом, инфекционными заболеваниями: информационное просвещение, участие в профилактических беседах, акциях «Антиспид», «День без табака», «Нет наркотикам», «Меняю сигарету на конфету», выпуск стенгазет «Спорт против наркотиков», конкурс плакатов «Мы против алкоголя», просмотр тематических фильмов, подготовка и демонстрация презентаций, участие в конкурсе социальной рекламы.

Администрация и педагогический коллектив колледжа различными формами и методами создают условия для становления социально успешной личности, способной к адекватному и ответственному выбору форм организации собственной жизни и деятельности на основе осознанного права.

В колледже существуют постоянно действующие спортивные секции, кружки, художественная самодеятельность. Обучающиеся колледжа систематически и активно принимают участие в спортивных соревнованиях разного уровня.

Главное в работе администрации колледжа по управлению воспитательным процессом - ориентация на развитие личности, индивидуальную работу с обучающимися. В работе с молодежью стали больше учитываться национальные особенности обучающихся, традиции учебного заведения, активизирована ориентировка на общечеловеческие и гражданские ценности.

Несмотря на требующие специальные условия для лиц с ограниченными возможностями здоровья, данные обучающиеся вовлечены в общую образовательную систему, которая построена в колледже. Это и учебный процесс, и конкурсы профессионального мастерства, внеурочные мероприятия, организация жизнедеятельности в общежитии.

Обучение в совместной образовательной среде лиц с ОВЗ и лиц без ограничения по здоровью, посредством обеспечения лицам с ОВЗ специальных условий обучения/воспитания и социальной адаптации, не снижающих в целом уровень образования для лиц, не имеющих ограничений по здоровью - это основные направления деятельности коллектива колледжа.

В колледже создан ряд условий для социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья:

К средовым условиям относятся элементы безбарьерной среды, наличие компьютеров и иных электронных приспособлений, облегчающих коммуникацию и т.п.

К содержательным условиям относится составление индивидуальной образовательной программы и индивидуальной программы психолого-педагогического сопровождения. Также к организационным условиям относится вся система сопровождения, которая способствует реализации указанных условий, включая составление расписания занятий и коррекционных

мероприятий с учетом особенностей обучающегося, в том числе и специфики его операциональных характеристик деятельности (темпа, работоспособности, продуктивности деятельности и т.п.). Обучение лиц с ОВЗ проходит в отдельных группах, но среда для них социализирована. А также для них имеется возможность обучаться в группах по профессиям совместно с лицами без ограничений здоровья, если это не препятствует успешному освоению образовательных программ всеми обучающимися.

На уроках используются игровые технологии, технологии проблемного обучения, информационно-коммуникативные технологии, здоровье сберегающие технологии. Для лиц с ОВЗ характерна частая смена видов деятельности в течение одного урока. Преподаватели внедряют в учебный процесс творческую и игровую деятельность. Уроки построены так, чтобы сочетались слуховое, визуальное и творческое восприятие. Физические минутки проводятся несколько раз за одно занятие. Текущий контроль успеваемости осуществляется педагогом посредством выполнения индивидуальных, творческих работ и домашних заданий. Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, на персональном компьютере, в форме тестирования).

Колледж организует внеучебную деятельность обучающихся с учетом наличия лиц с ОВЗ, вовлекая и организуя их участие в культурно - досуговых, интеллектуальных, развлекательных, спортивных мероприятиях, в студенческом самоуправлении и др.

В конкурсе «Группа года», который предусматривает подведение итогов групп по успеваемости, посещаемости и участия в различных мероприятиях, группы, в которых обучаются лица с ОВЗ принимают участие на равных условиях.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской
области
«Физико-технический колледж»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ МО «Физтех-колледж»
А.А. Летуновский
августа 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по предмету «Экономика отрасли и предприятия»

Прфессия по ОК 016 – 94: 16675 Повар

2021 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии
Протокол № от 30.08 2021 г.
Председатель ЦК

 / Л.Е.Мартынова /

Организация-разработчик:

Разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Физико-технический колледж»

Закирова И.А., преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области
«Физико-технический колледж»

Рабочая программа составлена на основании:

-Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г.
N 610н

"Об утверждении профессионального стандарта "Повар"

-Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении
Методических рекомендаций"

«СОГЛАСОВАНО»



«СОГЛАСОВАНО»

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе профессионального стандарта для профессиональной подготовки рабочих по профессии: 16675 «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья без получения общего среднего образования.

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

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

Содержание экономической подготовки ориентировано на формирование у обучающихся представлений о современном производстве, структуре его организаций, способах управления, возможностях реализации продукции, которые бы обеспечили им соответствующий уровень профессиональной компетентности, профессиональной мобильности и дохода.

В результате освоения программы **«Экономика отрасли и предприятия»** обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

знать:

- основные цели и задачи различных отраслей промышленного производства и предприятий;
- ряд базовых понятий по организации производства, его внутренней структуры;
- формы и системы оплаты труда;
- виды цен.

уметь:

- различать отраслевую промышленность;
- суммировать затраты на производство работ и изделий.

В основу курса положены базовые сведения о принципах и структуре производства, организационно-экономических связях, основах управления производственным циклом выпуска изделий требуемого качества и стоимости, соответствующих запросам рынка.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 22 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 22 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

II. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ВРЕМЕНИ И КОНТРОЛЬ ЗНАНИЙ

2.1 Учебная работа

№ п/п	Виды работ	I курс		II курс		Всего часов
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол	
1	Уроки теоретического обучения	-	-	-	18	18
2	Практические занятия	-	-	-	4	4
3	Консультации	-	-	-	-	-
	Всего	-	-	-	22	22

2.2 Перечень контрольных работ

№ п/п	Тема контрольной работы	Контрольный срок проведения			
		I курс		II курс	
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол
1	Экономика отрасли и предприятия	-	-	-	март

2.3 Перечень практических занятий

№ п/п	Название работ	Количество часов		Уровень усвоения
		Всего	Часы	
1	Определение отраслей промышленности.	1	1	2
2	Разграничение ресурсов на виды.	1	1	2
3	Суммирование затрат на производство работ и изделий.	1	1	2
4	Распределение доходов	1	1	2
	Всего	4	4	

III. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы	Количество часов			Уровень усвоения
		Всего	Теория	ЛПЗ	
1	Экономика и её роль в жизни общества	2	2	-	2
2	Производство - главное звено в экономике	5	4	1	2
3	Ресурсы и факторы производства	3	2	1	2
4	Цены, их виды и функции	3	2	1	2
5	Распределение доходов в обществе	3	2	1	2
6	Налоговая система	2	2	-	2
7	Банки и их роль в экономике	3	3	-	2
	Дифференцированный зачет	1	1	-	-
	ИТОГО	22	18	4	

Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экономика отрасли и предприятия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1. Экономика и её роль в жизни общества	Что такое экономика? Основные понятия и определения экономики. Роль экономики в жизни общества.	2	
Тема 2. Производство - главное звено в экономике	Предприятие – главное звено экономики. Классификация предприятий. Виды фирм, ООО, АО. Безработица. Оплата труда. Формы оплаты труда. Формы собственности. Приватизация.	4	
	Практическое занятие №1 Определение отраслей промышленности.	1	
Тема 3. Ресурсы и факторы производства	Основные средства производства. Оборотные средства производства. Производительность труда. Затраты на производство. Издержки производства и их структура.	2	
	Практическое занятие №2. Разграничение ресурсов на виды.	1	
Тема 4. Цены, их виды и функции	Рынок. Деньги и средства обращения. Закон спроса и предложения. Цены и теория ценообразования. Функции и система цен. Инфляция.	2	
	Практическое занятие №3. Суммирование затрат на производство работ и изделий.	1	
Тема 5. Распределение доходов в обществе	Доходы и расходы, распределение в обществе. Местный и государственный бюджет.	2	
	Практическое занятие №4. Распределение доходов	1	
Тема 6. Налоговая система	Налоги, виды налогов. Принципы налогообложения. Налоговая система России.	2	
Тема 7. Банки и их роль в экономике	Банк и его виды, банковская система. Биржа и её виды.	2	
	Контрольная работа «Экономика отрасли и предприятия»	1	
	Дифференцированный зачет	1	
	Итого	22	

3. Условия реализации программы УЧЕБНОЙ дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя;
- тесты проверочные, учебные тексты,

Технические средства обучения: компьютер для преподавателя

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

Основные источники:

1. Терещенко О.Н. Основы экономики, учебник/О.Н.Терещенко. - М.: издательский центр «Академия», 2013.-176с.

4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><u>знать:</u> основные цели и задачи различных отраслей промышленного производства и предприятий; ряд базовых понятий по организации производства, его внутренней структуры; - формы и системы оплаты труда; -виды цен. <u>уметь:</u> различать отраслевую промышленность; суммировать затраты на производство работ и изделий</p>	<p>Экспертная оценка результата выполнения практического задания.</p> <ul style="list-style-type: none">- Устный опрос;- Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, и др.);- Проверка ведения тетрадей;- Дифференцированный зачет.

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской
области
«Физико-технический колледж»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебной дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания»

Профессия по ОК 016 – 94:	16675	Повар
---------------------------	-------	-------

г.Долгопрудный
2021г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии
Протокол № от 30.08.2021г
Председатель ЦК
Мартьянова Л.Е. /

Рабочая программа составлена на основании:

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"
- Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Физико-технический колледж»

Разработчик:

Беляева Д.И., преподаватель, ГБПОУ МО «Физтех-колледж»



02.09.2021.

«СОГЛАСОВАНО»

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

Цель изучения курса - подготовка рабочих, обладающих знаниями современного оборудования общественного питания, основами современной технологии в объеме необходимом не только для глубокого овладения профессией, но и способного выдержать конкуренцию на рынке труда. На первом курсе изучается механическое оборудование. Учащиеся получают общие сведения о машинах, универсальных приводах, знакомятся с машинами для обработки овощей, мяса и рыбы, нарезки хлеба и гастрономических товаров.

На втором курсе происходит закрепление изученных ранее тем первого курса, и дополнительно изучается холодильное оборудование. При изучении тем, учащиеся должны усвоить правила эксплуатации оборудования и технику безопасности, уметь оказывать первую доврачебную помощь. Очень важно, чтобы при изучении и усвоении учебного материала учащиеся вышли на уровень прочного и осознанного усвоения теоретического материала, имели практические навыки эксплуатации оборудования.

№	Должен знать	Должен уметь
1	Обучающийся должен знать общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования	Обучающийся должен уметь эффективно использовать изученное оборудование, устранять несложные неисправности
2	Знать классификацию оборудования по видам, назначению и автоматизации	Должен уметь классифицировать механическое оборудование
3	Знать части машин, из какого материала изготавляются.	Уметь собрать и подготовить к работе механическое оборудование любого вида, уметь работать и соблюдать технику безопасности
4	Знать в каком цехе устанавливается машина, как собрать и подготовить ее к работе, правила эксплуатации	Уметь пользоваться холодильными шкафами, камерами и прилавками. Соблюдать технику безопасности
5	Знать правила эксплуатации и правила безопасности работы овощерезки, машинами для работы в мясном цехе	Уметь организовывать безопасный труд, оказать первую помощь при поражении электрическим током
6	.Различать виды холодильного оборудования: шкафы, камеры, прилавки, витрины, их характеристику правила эксплуатации и технику безопасности.	Уметь применять средства для тушения пожара
7	Знать виды поражения электрическим током, мероприятия по предупреждению электротравматизма, оказание первой помощи	
8	Знать правила поведения при пожаре, номера телефонов вызова пожарных, средства пожаротушения	

II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы	Количество часов			Уровень усвоения
		Всего	Теория	Практиче- ские занятия	
1	Технический прогресс в общественном питании	1	1		1
2	Общие сведения о машинах	3	3		2
3	Универсальные приводы	4	4		2
4	Машины для обработки овощей и картофеля	12	10	2	2
5	Машины для обработки мяса и рыбы	16	10	6	2
6	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	5	3	2	2
7	Торговое холодильное оборудование	5	4	1	2
8	Охрана труда и техника безопасности	5	5	-	2
9	Оказание первой доврачебной помощи	5	2	3	2
	ИТОГО:	56	42	14	

III. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Введение

Технический прогресс в общественном питании. Значение эффективного и рационального использования техники для облегчения труда, обеспечения его безопасности, роста производительности труда, улучшения качества продукции.

Тема 2. Общие сведения о машинах

Понятие о машинах, классификация машин, применяемых на предприятиях общественного питания. Основные части и детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Понятие об электроприводах. Аппаратура защиты и управления. Техническая документация. Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности труда.

Тема 3. Универсальные приводы

Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства. Универсальные приводы общего назначения, в том числе малогабаритные и специального назначения. Комплекты сменных механизмов, правила крепления, эксплуатации и безопасности труда.

Тема 4. Машины для обработки овощей и картофеля

Характеристика машин, их классификация. Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов. Машины и механизмы для нарезки сырых и вареных овощей, для протирания. Механизмы для перемешивания салатов и винегретов.

Тема 5. Машины для обработки мяса и рыбы

Характеристика машин, их классификация. Мясорубки с индивидуальным приводом и универсальным приводом. Фаршемешалки, мясорубители, машины для измельчения сухарей. Правила эксплуатации и техника безопасности.

Тема 6. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров

Назначение, устройство, правила эксплуатации машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Правила техники безопасности.

Тема 7. Холодильное оборудование

Значение холодильного оборудования, понятие о компрессионной машине, холодильных агентах. Назначение, правила эксплуатации холодильных шкафов, камер, прилавков-витрин. Правила техники безопасности.

Тема 8. Охрана труда и техника безопасности

Охрана труда, как широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, пожарная безопасность, электробезопасность.

Тема 9. Оказание первой доврачебной помощи

Безопасные условия труда, производственный травматизм, первая доврачебная помощь.

IV. ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

№	Тема	Кол-во часов	Виды лабораторно – практических работ
1	Машины для обработки овощей и картофеля	2	Сборка и эксплуатация картофелечистки
2	Машины для обработки мяса и рыбы	6	Сборка и эксплуатация мясорыхлительных машин
3	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	2	Эксплуатация хлеборезательной машины
4	Торговое холодильное оборудование	1	Эксплуатация шкафов, камер, прилавков.
5	Оказание первой доврачебной помощи	3	Оказание первой доврачебной помощи при травмах, порезах, ожогах, поражении электрическим током
Всего:		14	

V. ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ п/п	Тема контрольной работы	Контрольный срок проведения			
		1 курс		2 курс	
		I пол	2 пол	1 пол	2 пол
1	Общие требования к правилам эксплуатации механического оборудования, соблюдение техники безопасности		март		
2	Правила эксплуатации холодильного оборудования, соблюдение техники безопасности				январь

VI. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

6.1. ЛИТЕРАТУРА

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.
2. Золин В.П. технологическое оборудование предприятий общественного питания учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии гигиены и санитарии учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.

6.2. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Задания в тестовой форме
2. Комплект инструкционных карт
3. Контрольные вопросы по курсу
4. Плакаты

**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской
области
«Физико-технический колледж»**

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ МО «Физтех-колледж»
А.А.Летуновский
« 29 » августа 2021 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»**

Профессия по ОК 016 – 94:	16675	Повар
---------------------------	-------	-------

г.Долгопрудный
2021 г.

		Рассмотрено и одобрено на заседании методической комиссии
		Протокол № от 30.08.2021
		Председатель ЦК
		<i>Мартьянова Л.Е.</i> / Мартьянова Л.Е./

Рабочая программа составлена на основании:

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"
- Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Физико-технический колледж»

Разработчик:

Мартьянова Л.Е, преподаватель, ГБПОУ МО «Физтех-колледж»

«СОГЛАСОВАНО»



«СОГЛАСОВАНО»

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по предмету «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» предназначена для подготовки квалифицированных рабочих общественного питания. Главная цель программы - дать учащимся основы знаний физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены, необходимые при приготовлении пищи. При изучении тем, обращается внимание учащихся на то, что знание основ микробиологии, норм санитарии и гигиены, необходимо работникам общественного питания для правильного понимания роли микробов в развитии пищевых инфекций, отравлений, а также осуществления мер по их предупреждению. Учащиеся получают знания о научно-обоснованных нормах питания, способах кулинарной обработки, хранении, перевозке и реализации продукции. На изучение курса отводится 39 часов. При проверке знаний учащихся вводится зачетная система.

Должен знать	Должен уметь
<ul style="list-style-type: none">- понятия о пищевых веществах;- понятия о процессах пищеварения и усвоемости пищи, об ее энергетической ценности;- режим питания, нормы;- понятия о микроорганизмах, влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов; общие понятия о пищевых инфекционных заболеваниях, меры предупреждения;- общие понятия о пищевых отравлениях, меры предупреждения; понятие о глистных заболеваниях, меры предупреждения;- понятие о гигиене труда, о производственном травматизме; требования к личной гигиене сотрудников предприятий общественного питания;- санитарные требования к организации рабочих мест, санитарные требования к хранению сырья и полуфабрикатов;- санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов;- санитарные требования к отпуску готовой пищи; санитарно-пищевое законодательство	<ul style="list-style-type: none">- рассчитывать энергетическую ценность пищевых рационов;- не допускать на предприятиях питания пищевых отравлений;- оказывать доврачебную помощь пострадавшим;- соблюдать личную гигиену;- выполнять санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре;- соблюдать санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;- соблюдать санитарные требования к отпуску готовой продукции;- соблюдать санитарно-пищевое законодательство.

II. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ВРЕМЕНИ И КОНТРОЛЬ ЗНАНИЙ

2.1 Учебная работа

№ п/п	Виды работ	I курс		II курс		Всего часов
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол	
1	Уроки теоретического обучения	31	-	-	-	31
2	Практические занятия	8	-	-	-	8
Всего		39	-	-	-	39

2.2 Самостоятельная работа учащихся

№ п/п	Виды работ	I курс		II курс		Всего часов	Способ контроля
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол		
1	Самостоятельное изучение разделов		-	-			Опрос, собеседование
2	Домашнее задание						Реферат
Всего		-	-	-	-		

2.3 Перечень домашних заданий

№ п/п	Виды работ	Контрольный срок сдачи	
		I курс	II курс
1	Составить меню для детей	25 сентября – 5 октября	-
2	Подготовить сообщение «Пищевые отравления»	1 – 7 ноября	-

2.4 Перечень контрольных работ

№ п/п	Тема контрольной работы	Контрольный срок проведения			
		I курс		II курс	
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол
1	Основы физиологии питания	Октябрь	-	-	
2	Основы микробиологии	Ноябрь			
3	Пищевые заболевания	Декабрь			
4	Основы санитарии и гигиены		февраль		

III. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Содержание разделов, тем	Кол-во часов	В т. ч. ЛПР	Уровень изучения и усвоения
Раздел I. Основы физиологии				
1.	Пищевые вещества и их назначение	2	-	2
2.	Пищеварение и усвоемость пищи	1	-	2
3.	Обмен веществ и энергии	2	-	2
4.	Питание различных групп населения	2	2	2
Раздел II. Основы микробиологии				
5.	Понятия о микроорганизмах	2	-	2
6.	Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	2	2	2
Раздел III. Пищевые заболевания				
7.	Пищевые инфекционные заболевания	3	-	2
8.	Пищевые отравления	3	2	2
9.	Глистные заболевания	3	-	2
Раздел IV. Основы гигиены и санитарии				
10.	Основные сведения о гигиене и санитарии	2	-	2
11.	Личная гигиена работников предприятий общественного питания	2	-	2
12.	Санитарные требования к организации рабочего места	1	-	2
13.	Санитарные требования к оборудованию, таре, посуде, инвентарю	2	-	2
14.	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	1		2
15.	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд	2		2
16.	Санитарно - пищевое законодательство и организация санитарно - пищевого надзора	1	2	1
ИТОГО:		31ч.	8ч.	39ч.

IV. СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ I. ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ

Тема 1. Пищевые вещества и их значения

Роль пищи для организма человека. Понятие о пищевых веществах. Белки: определение, состав, физиологическая ценность. Суточная норма потребности человека в белке. Процесс усвоения белка пищи в организме человека. Изменение в организме при недостатке белка в питании.

Жиры: определение, состав, физиологическое значение, энергетическая ценность. Суточная норма потребности человека в жире. Процесс усвоения жира в организме человека при недостаточном и избыточном потреблении жира.

Углеводы: определение, состав, физиологическое значение для организма моно-, ди- и полисахаридов. Суточная норма потребности в углеводах. Процесс усвоения углеводов пищи в организме человека. Изменение в организме человека при недостатке и избытке углеводов в питании.

Витамины: определение, физиологическое значение, классификация и краткая характеристика их. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов, витаминизация пищи. Заболевания, возникающие при недостатке и избытке витаминов.

Минеральные вещества: определение, физиологическое значение, классификация и краткая характеристика их. Суточная потребность в минеральных веществах и сбалансированность отдельных элементов в питании.

Вода, её физиологическое значение, для организма, понятие о водном обмене и его регулирование. Суточная норма потребности воды, истинная и ложная жажда.

Тема 2. Пищеварение и усвояемость пищи

Понятие о процессе пищеварения. Схема пищеварительного тракта. Состав пищеварительных соков. Пищеварение в ротовой полости, желудке, двенадцатиперстной кишке, тонких и толстых кишках.

Роль в процессе пищеварения пищевода, печени, поджелудочной железы. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.

Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.

Тема 3. Обмен веществ и энергии

Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен и процесс регулирование его в организме человека. Суточный расход энергии.

Тема 4. Питание различных групп населения

Понятие об энергетической ценности пищи, основных пищевых веществах и суточном рационе питания. Понятие о рациональном сбалансированном питании. Требования к режиму питания.

Возрастные особенности детей и подростков. Нормы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.

Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании.

РАЗДЕЛ II. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ

Тема 5. Понятие о микроорганизмах

Понятие о микроорганизмах, распространение их в природе. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.

Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, питание и дыхание микроорганизмов.

Тема 6. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы

Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов: температура, влажность, повышенная концентрация химических средств и реакция среды. Действие на микробов света, химических веществ и биологических факторов.

РАЗДЕЛ III. ПИЩЕВЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ

Тема 7. Пищевые инфекционные заболевания

Общее понятие об инфекционном заболевании, источники его пути передачи и проникновении инфекции в организме человека. Понятие об инкубационном периоде, иммунитете, бациллоносительстве. Пищевые инфекционные заболевания и их виды.

Острые кишечные инфекции, их виды, признаки. Характеристика возбудителей, источники инфекции. Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний.

Зоонозы, их виды, признаки, характеристика возбудителей зооноз, источники инфекций. Меры предупреждений пищевых инфекций.

Тема 8. Пищевые отравления

Понятия о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения. Понятия о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах.

Сальмонеллез, отравление условно патогенными микробами, ботулизм, стафилококковое отравление. Характеристика возбудителей. Причина загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Меры предупреждения отравлений.

Тема 9. Глистные заболевания

Понятия о глистных заболеваниях и о глистах, причины заражения глистами. Меры предупреждений глистных заболеваний на предприятиях общественного питания.

РАЗДЕЛ IV. ОСНОВЫ ГИГИЕНЫ И САНИТАРИИ

Тема 10. Основные сведения о гигиене и санитарии труда

Понятие о гигиене труда работников общественного питания. Работоспособность человека и факторы, влияющие на неё. Рациональная организация трудового процесса.

Профессиональные вредности производства и меры по устранению их.

Производственный травматизм, причины его возникновения и меры предупреждения. Оказание доврачебной помощи пострадавшим работникам. Вредные привычки: алкоголизм, курение, наркомания, токсикомания: меры предупреждения и борьба с ними.

Тема 11. Личная гигиена работников предприятий общественного питания

Значение личной гигиены работников общественного питания. Санитарные требования к телу, ротовой полости, санитарной, форменной и личной одежды.

Санитарный режим работников на производстве. Значение санитарной культуры работников предприятий общественного питания, их цель пищевых отравлений.

Медицинское обследование работников общественного питания, их цель и виды. Предохраниительные прививки и их значение.

Тема 12. Санитарные требования к организации рабочего места

Значение гигиены и санитарии при организации рабочего места.

Требования к устройству рабочего места, планировка и отделка помещений, санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению.

Санитарные требования к содержанию помещений общественного питания: борьба с грызунами и насекомыми.

Тема 13. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре

Санитарные требования к материалам, идущим на изготовление технологического оборудования.

Санитарные требования к инвентарю и инструментам: маркировка, мытьё, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов. Санитарные требования к посуде: материалы для её изготовления, ёмкость, маркировка, мытьё, дезинфицирование, хранение. Моющие средства, используемые для посуды.

Тема 14. Санитарные нормы к транспортировке и хранению пищевых продуктов

Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов, таре, обслуживающему персоналу. Санитарные требования к условиям перевозки полуфабрикатов.

Санитарные требования к складским помещениям, приёмке сырья на склад, условиям и сроком хранения продуктов, содержанию складских помещений.

Тема 15. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд

Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов, выбор оптимального режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов с целью сохранения пищевой ценности их и обеспечения качественной санитарной обработки.

Тема 16. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора

Задачи санитарного надзора и служба его осуществляющие. Задачи СЭС, ведомственной санитарной службы в осуществлении санитарно-пищевого надзора. Санитарно-пищевое законодательство.

V. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

5.1. ЛИТЕРАТУРА

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии гигиены и санитарии учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.

5.2. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Комплект заданий в тестовой форме
2. Раздаточный материал по курсу «Микробиология», «Пищевые отравления», «Пищевые инфекции»
3. Плакаты
4. Контрольные вопросы по курсу.

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской
области
«Физико-технический колледж»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по предмету « Охрана труда»

Профессия по ОК 016 – 94: 16675

Повар

2021 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии
Протокол № от 30.08.2021г
Председатель ЦК
Мартьянова Л.Е. /

Рабочая программа составлена на основании:

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"
- Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Физико-технический колледж»

Разработчик:

Беляева Л.И., преподаватель, ГБПОУ МО «Физтех-колледж»



02.09.2021.

«СОГЛАСОВАНО»

I.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе профессионального стандарта для профессиональной подготовки рабочих по профессии: 16675 «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья без получения общего среднего образования.

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

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

приобретение обучающимися знаний в области охраны труда и производственной безопасности жизнедеятельности на предприятиях общественного питания, освоение безопасных методов организации труда и технологии производства

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда;
- организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;
- правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;
- применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные законодательные положения по охране труда ;
- правила производственной санитарии;
- требования техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий;
- организацию технологических процессов и рабочих мест;
- правила электробезопасности;
- технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
- правила пожарной безопасности.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 22 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 22 часа.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

II. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ВРЕМЕНИ И КОНТРОЛЬ ЗНАНИЙ

2.1 Учебная работа

№ п/п	Виды работ	I курс		II курс		Всего часов
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол	
1	Уроки теоретического обучения	-	-	-	18	18
2	Практические занятия	-	-	-	4	4
3	Консультации	-	-	-	-	-
	Всего	-	-	-	22	22

2.2 Перечень практических работ

№ п/п	Тема Практических работы	Контрольный срок проведения			
		I курс		II курс	
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол
1	Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации	-	-	-	январь
2	Способы и средства защиты от вредных факторов.				февраль
3	Способы тушения пожаров.				март
4	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования				март

III. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы	Количество часов			Уровень усвоения
		Всего	Теория	ЛПЗ	
1	Тема 1. Введение	1	1	-	2
2	Тема 2. Основные законодательные положения и организация охраны труда	2	2		2
3	Тема 3 Организация охраны труда в организациях , на	3	2	1	

	<i>предприятиях</i>				
4	Тема 4 Вредные производственные факторы и меры защиты	4	3	1	2
4	Тема 5 Электробезопасность	3	3		2
5	Тема 6 . Пожарная безопасность	4	3	1	2
6	Тема 7 Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования	4	3	1	2
	Дифференцированный зачет	1	1	-	-
	ИТОГО	22	18	4	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<i>Тема 1. Введение</i>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности.</p>	<i>1</i>	<i>2</i>
<i>Тема 2 Законодательство в области охраны труда</i>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения</p> <p>2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).</p>	<i>2</i>	<i>2</i>
<i>Тема 3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</i>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности</p> <p>2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников</p> <p>Практическая работа. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации</p>	<i>2</i> <i>1</i> <i>2</i>	<i>2</i>
<i>Тема 4 Основы понятия условия труда.</i>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм</p>	<i>3</i>	<i>2</i>

Опасные и вредные производственные факторы	человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм		
	2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		
	3. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	Практическая работа. Способы и средства защиты от вредных факторов.	1	2
Тема 5	Электробезопасность	3	2
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)		
	2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения		
Тема 6 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	3	2
	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности.		
	2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарам		

	2. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения		
	3. Практическая работа. Способы тушения пожаров.	I.	
Тема 7 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала 1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности 2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию Опасные зоны технологического оборудования 3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного и другого.	3	2
	Практическая работа. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования	I	2
Всего:	Дифференцированный зачет	1	22

3. Условия реализации программы УЧЕБНОЙ дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения: компьютер

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

3.2.1. Дополнительная литература

1Изменения и дополнения в законодательстве об охране труда

Издательство: Альфа-Пресс, 2016 г.

2.Охрана труда. Универсальный справочник (+ CD-ROM) Издательство: АБАК, 2014 г.

3 .Охрана труда. Обеспечение прав работников. Серия: Закон и общество
Издательство: Омега-Л2015 г

4. О. С. Ефремова Охрана труда в организации. Изд-во Питер-пресс2016 г

5.Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (с приложениями).

4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><u>знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• основные законодательные положения по охране труда• правила производственной санитарии;• требования техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий;• организацию технологических процессов и рабочих мест;• правила электробезопасности;• технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;• правила пожарной безопасности.• <u>уметь:</u> использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда	<p>Экспертная оценка результата выполнения практического задания.</p> <ul style="list-style-type: none">- Устный опрос;- Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, и др.);- Проверка ведения тетрадей;- Дифференцированный зачет.

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;• правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;• применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации; | |
|--|--|

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской
области
«Физико-технический колледж»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ МО «Физтех-колледж» А.А.Летуновский
«19» августа 2021 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебной дисциплине «Основы интеллектуального труда»

Профессия по ОК 016 – 94: 16675 Повар

2021 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии

Протокол № от 30.08.2021 г.

Председатель ЦК

 / Базик Г.В.. /

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Физико-технический колледж»

Разработчик:

Макарова Т.А., преподаватель, ГБПОУ МО «Физтех-колледж»

«СОГЛАСОВАНО»



«СОГЛАСОВАНО»

Рабочая программа составлена на основании:

- Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"
- "Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

Область применения программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе профессионального стандарта для профессиональной подготовки рабочих по профессии: 16675 «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья без получения общего среднего образования.

Место учебной дисциплины в структуре программы:
Дисциплина входит в адаптационный учебный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины «Основы интеллектуального труда» студент - инвалид или студент с ограниченными возможностями здоровья должен:

- уметь:
- составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;
- работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументировано отстаивать собственную позицию;
- представлять результаты своего интеллектуального труда;
- ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;

освоения дисциплины «Основы интеллектуального труда» студент - инвалид или студент с ограниченными возможностями здоровья должен:

- уметь:
- составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;
- работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументировано отстаивать собственную позицию;
- представлять результаты своего интеллектуального труда;
- ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;

- рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом физических ограничений;
- применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы;
- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы;
- знать:
 - особенности интеллектуального труда студента на различных видах аудиторных занятий;
 - основы методики самостоятельной работы;
 - принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией;
 - различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;
 - способы самоорганизации учебной деятельности;
 - рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т.п.).

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 34 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа.

Промежуточная аттестация в форме зачета

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы интеллектуального труда»

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	16
Промежуточная аттестация в форме зачета	

Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы интеллектуального труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Основные подразделения образовательной организации	Понятие образовательного учреждения, определение, типы, виды. Закон об образовании.	2	
Тема 2. Права и обязанности студента.	Права студента. Обязанности студента. Права студента, совмещающего работу и учебу. Право на академический отпуск. Право на перевод и восстановление.	1	
Тема 3. Организация учебного процесса: лекции, семинары, практические и лабораторные работы.	Формы организации учебного процесса. Лекция как важнейшая форма учебных занятий в учебном заведении. Виды лекций. Нетрадиционные формы проведения лекций Семинарские и практические занятия. Семинары и виды семинаров	2	
	Практические занятия № 1 Анализ конкретных ситуаций	2	
Тема 4. Особенности работы студента на различных видах аудиторных занятий.	Самостоятельная работа обучающихся: аудиторная; внеаудиторная. Методы самостоятельной работы студентов во время аудиторных занятий. Организация внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.	1	
Тема 5. Самостоятельная работа студентов.	Самостоятельная работа как фактор мотивации учебной деятельности. Организация самостоятельной работы.	1	

	Практические занятия № 2 Составить таблицу учебно-познавательных заданий для самостоятельной работы	2	
--	--	---	--

Тема 6. Технология конспектирования.	Методика обучения конспектирования. Примеры конспектирования. Общественно-политический текст.	2	
Тема 7. Методы и приемы скоростного конспектирования.	Практические занятия №3 Презентация на тему: Методы и техника ускоренного конспектирования.	2	
Тема 8. Формы и методы проверки знаний студентов.	Усвоение знаний, умений и навыков. Понятие и сущность знаний. Сущность умений и навыков.	2	
	Практические занятия № 4 Конкурс «Виды и способы проверки и учета знаний и умений»	3	
Тема 9 . Реферат как форма самостоятельной работы студента	Методы самостоятельной работы студента с рефератом.	2	
Тема 10 . Основы библиографии и книжного поиска, в том числе работы с электронными ресурсами	Технологии работы с информацией Приемы поиска информации и преобразования ее в формат для работы в сети Интернет	1	
	Практические занятия № 5 Всемирная паутина. Поисковые системы. Поиск информации в сети Интернет	3	
Тема 11. Доклад: содержание, этапы, правила подготовки и выступления	Этапы публичного выступления. Правила и приемы публичного выступления.	2	
Тема 12. Компьютерная презентация к докладу.	Практические занятия № 6 Создание компьютерных презентаций с помощью PowerPoint	4	
ЗАЧЕТ		2	2

3.Условия реализации учебной дисциплины

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-наглядных пособий «Основы интеллектуального труда» Технические средства обучения:

компьютеры с лицензионным программным обеспечением,

мультимедиапроектор, принтер, сканер.

Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий,

Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1) Козыяков, Р. В. Психология социальных коммуникаций. Учебно-методические материалы [Электронный ресурс] / Козыяков Р. В.. - Москва : Директ-Медиа, 2014. - 27 с. Полный текст находится в ЭБС "Университетская библиотека онлайн".

2) В.М. Уваров, Силакова Л.А., Красникова Н.Е. Практикум по основам информатики и вычислительной техники.-М.: Издательский центр «Академия»,2016;

Цветков, В. Л. Психология конфликта. От теории к практике. Учебное пособие [Электронный ресурс] / Цветков В. Л.. - М. : Юнити-Дана, 2013. - 184 с. Полный текст находится в ЭБС "Университетская библиотека онлайн".

Дополнительная литература

Психология общения. Энциклопедический словарь [Электронный ресурс] / А. Бодалев. - Москва : Когито-Центр, 2011. - 600 с. Полный текст находится в ЭБС "Университетская библиотека онлайн".
Ермаков, В. А. Гуманистическая психология личности. Учебное пособие [Электронный ресурс] / Ермаков В. А.. - Москва : Евразийский открытый институт, 2011. - 126 с. Полный текст находится в ЭБС "Университетская библиотека онлайн".

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
— составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;	практические занятия,
— работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;	практические занятия,
— выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументированно отстаивать собственную позицию;	практические занятия
— представлять результаты своего интеллектуального труда;	практические занятия
— ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;	практические занятия
— рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом физических ограничений;	практические занятия
— применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы;	практические занятия
использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы;	практические занятия
Знания:	
— особенности интеллектуального труда студента на различных видах аудиторных занятий;	индивидуальное задание
— основы методики самостоятельной работы;	индивидуальное задание

— принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией;	индивидуальное задание
— различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;	индивидуальное задание
— способы самоорганизации учебной деятельности;	индивидуальное задание
— рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т.п.).	индивидуальное задание

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Физико-технический колледж»



«Утверждаю»

Директор ГБПОУ МО «Физтех-колледж»

А.А.Летуновский

«19» августа 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по предмету «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии»

Профессия по ОК 016 – 94:

16675

Повар

2021 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии
Протокол № от .08.2021 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии

Протокол № от 30.08.2021 г.

Председатель ЦК

 / Базяк Г.В.. /

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Физико-технический колледж»

Разработчик:

Макарова Т.А., преподаватель, ГБПОУ МО «Физтех-колледж»

«СОГЛАСОВАНО»



«СОГЛАСОВАНО»

Рабочая программа составлена на основании:

-Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"

-"Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн);

-Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ И КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Область применения программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе профессионального стандарта для профессиональной подготовки рабочих по профессии: 16675 «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья без получения общего среднего образования.

Место учебной дисциплины в структуре программы:

Дисциплина входит в адаптационный учебный цикл.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения Адаптивных информационных и коммуникационных технологий обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

знать/понимать:

- основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации;
- современное состояние уровня и направлений развития технических и программных средств универсального и специального назначения;
- приемы использования сурдотехнических средств реабилитации (студенты с нарушениями слуха);
- приемы использования тифлотехнических средств реабилитации (студенты с нарушениями зрения);
- приемы использования компьютерной техники, оснащенной альтернативными устройствами ввода-вывода информации (студенты с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
- приемы поиска информации и преобразования ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья.

уметь:

- работать с программными средствами универсального назначения, соответствующими современным требованиям;
- использовать индивидуальные слуховые аппараты и звукоусиливающую аппаратуру (студенты с нарушениями слуха);
- использовать брайлевскую технику, видеоувеличители, программы синтезаторы речи, программы невизуального доступа к информации (студенты с нарушениями зрения);
- использовать адаптированную компьютерную технику, альтернативные устройства ввода информации, специальное программное обеспечение (студенты с нарушениями опорно-двигательного аппарата);

- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с учебными задачами;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- использовать альтернативные средства коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности;
- использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности;
- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 39 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 39 часов.

Промежуточная аттестация в форме зачета

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	39
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия:	16
контрольные работы	
Индивидуальная подготовка реферата на тему: «Информационные ресурсы общества» «Образовательные информационные ресурсы» «Запись информации на компакт-диски различных видов» «Определение объемов различных носителей информации» «Архив информации». «Запись информации на компакт-диски различных видов» «Внешние устройства ПК» «Разновидности клавиатур и мышек» «Мультимедийные средства для компьютера» «Многообразие компьютеров» «Интернет-СМИ» «Телекоммуникации: конференции, интервью, репортаж» «Дистанционное обучение» «Методы и средства создания сайта» «Антивирусные программы» «Инструкция по технике безопасности и санитарным нормам» Индивидуальная подготовка доклада на тему: «Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты». «Проводная и беспроводная связь» «АСУ образовательного учреждения»	
Промежуточная аттестация в форме	<i>зачета</i>

Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Адаптивные информационные и коммуникационные технологии»

Содержание учебного материала	Содержание учебного материала, практические задания, самостоятельная работа обучающихся.		объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4	
Раздел 1. Особенности информационных технологий для людей с ограниченными возможностями здоровья				
Тема 1.1. Информационные технологии для людей с ограниченными возможностями здоровья	Содержание учебного материала			
1	Введение Современное состояние уровня и направлений развития технических и программных средств универсального и специального назначения.	2	2	
2	Основы современных информационных технологий Основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации для людей с ограниченными возможностями здоровья	2	2	
Раздел 2. Тифлотехнические средства				
Тема 2.1.	Содержание учебного материала			
3	Тифлотехнические средства реабилитации Приемы использования тифлотехнических средств реабилитации (для студентов с нарушениями зрения)	2	3	
4	Практическое занятие №1 Тифлотехнические средства реабилитации Использование брайлевской техники, видеоувеличителей, программ синтезаторов речи, программ невизуального доступа к информации.	2	3	

Раздел 3. Сурдотехнические средства			
Тема 3.1.	Содержание учебного материала		
	5 Сурдотехнические средства реабилитации Приемы использования сурдотехнических средств реабилитации (для студентов с нарушениями слуха)	2	3
	6 Практическое занятие №2 Сурдотехнические средства реабилитации Использование индивидуальных слуховых аппаратов и звукоусиливающую аппаратуру.	2	2
Раздел 4. Адаптированная компьютерная техника			
Тема 4.1.	Содержание учебного материала		
	7 Адаптированная компьютерная техника Особенности информационных технологий для людей с ограниченными возможностями здоровья Специальные возможности ОС, для пользователей с ограниченными возможностями.	2	2
	Приемы использования компьютерной техники. Оснащенной альтернативными устройствами ввода-вывода информации (для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата)	3	2
	8 Практическое занятие №3. Адаптированная компьютерная техника Использование адаптивной компьютерной техники, альтернативных устройств ввода информации, специального программного обеспечения и звукоусиливающую аппаратуру.	2	3
Раздел 5. Дистанционные образовательные технологии			
Тема 5.1. Дистанционн ые образовательн ые технологии	Содержание учебного материала		
	9 Дистанционное обучение. Интернет курсы. Интернет тестирование. Интернет олимпиады. Альтернативные средства коммуникации	2	2
	10 Практическое занятие № 4. Альтернативные средства коммуникации Использование альтернативных средств коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности.	2	3

Раздел 6. Информационные и коммуникационные технологии как средства коммуникации			
Тема 6.1.	Содержание учебного материала		
	11 Информационные и коммуникационные технологии Программное и аппаратное обеспечение. Классификация ПО. Операционные системы и оболочки. Знакомство с техническими средствами телекоммуникационных технологий. Знакомство с программными средствами телекоммуникационных технологий	2	2
	12 Практическое занятие №5. Информационные и коммуникационные технологии Всемирная паутина. Поисковые системы. Поиск информации и преобразование ее в формат, наиболее подходящий для восприятия, с учетом ограничения здоровья. Работа с браузером. Примеры работы с интернет – библиотекой. Знакомство с организацией коллективной деятельности (видео и телеконференции). Создание почтового ящика.	2	2
	13 Практическое занятие №6. Использование средств информационных технологий Использование альтернативных средств коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности	2	3
Раздел 7. Технологии работы с информацией			
Тема 7.1.	Содержание учебного материала		
	14 Технологии работы с информацией Приемы поиска информации и преобразования ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья.	2	2
	15 Практическое занятие №7. Выбор способа представления информации Осуществление выбора способа представления информации в соответствии с учебными задачами.	2	3
Раздел 8. Использование адаптивных технологий в учебном процессе			
Тема 8.1.	Содержание учебного материала		
	16 Адаптивные технологии в учебном процессе.	2	2

		Иллюстрация учебных работ с использованием средств информационных технологий.		
17		<p>Практическое занятие №8.</p> <p>Эффективная организация индивидуального информационного пространства</p> <p>Работа с программными средствами универсального назначения, соответствующими современным требованиям Использование адаптированной компьютерной техники</p> <p>Использование устройств ввода и вывода информации</p> <p>Использование специального программного обеспечения для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата.</p> <p>Организация индивидуального информационного пространства</p> <p>Использование специальных информационных и коммуникационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности</p> <p>Использование приобретенных знаний и умений в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства.</p>	2	3
		ЗАЧЕТ	2	2

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Информатика.

Оборудование учебного кабинета:

- Настольные персональные компьютеры,
- Комплекты специализированной компьютерной мебели (стол, стул),
- Стол и стул для учителя,
- Доска,
- Проектор,
- Экран,
- Принтер,
- Сканер,
- Образцы устройств ввода и вывода информации,
- Звуковые колонки.
- Интерактивная доска

Программные средства

- Операционная система.
- Пакет офисных программ Open Office.
- Файловый менеджер (в составе операционной системы или др.).
- Антивирусная программа.
- Программа-архиватор.
- Звуковой редактор.
- Простая система управления базами данных.
- Программа-переводчик.
- Система оптического распознавания текста.
- Мультимедиа проигрыватель (входит в состав операционных систем или др.).
- Система программирования.
- Почтовый клиент (входит в состав операционных систем или др.).
- Браузер (входит в состав операционных систем или др.).
- Программа интерактивного общения
- Простой редактор Web-страниц.

Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Обязательная литература

1. В.М. Уваров, Силакова Л.А., Красникова Н.Е. Практикум по основам информатики и вычислительной техники.-М.: Издательский центр «Академия»,2016;

Дополнительная для учащихся

1. Информатика и ИКТ. Учебник. 10 класс. Базовый уровень/ под ред. проф. Н.В. Макаровой. — СПб.: Питер, 2008., 256 с.: ил.
2. Информатика и ИКТ. Учебник. 11 класс. Базовый уровень/ под ред. проф. Н.В. Макаровой. — СПб.: Питер, 2008., 224 с.: ил.
3. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учеб.пособие для студ.сред.проф.образования / Е.В.Михеева. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 384 с.
4. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности : учеб.пособие для студ.сред.проф.образования / Е.В.Михеева. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 256 с.

5. Воронкова О.Б. Информатика: методическая копилка преподавателя / О.Б.Воронкова. – Изд. 2-е. – Ростов н/Д : Феникс, 2008. – 313 с.
6. Кузнецов А.А. и др. Информатика, тестовые задания. – М., 2006.
7. Самылкина Н.Н. Построение тестовых задач по информатике. Методическое пособие. – М., 2006.
8. Семакин И.Г., Хеннер Е.К. Информатика. Учебник 10-11 кл. – М., 2007.
9. Ляхович В.Ф. Основы информатики: учебник / В.Ф.Ляхович, С.О. Крамаров, И.П.Шамараков. – Изд. 7-е, дополн. и перераб. – Ростов н/Д :Феникс, 2008. – 714 с. : ил. – (СПО).
- 10.Угринович Н.Д. / Практикум по информатике и информационным технологиям/Н.Д.Угринович, Л.Л.Босова, Н.И.Михайлова. – 5-е изд. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2007. – 394 с.:ил.
- 11.Угринович Н.Д. Информатика и информационные технологии. Учебник для 10-11 классов / Н.Д. Угринович. – 4-е изд. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2007. – 511 с.: ил.

Список электронных образовательных ресурсов:

Пестриков В.М., Петров Г.А., Подобед Д.Г. Информатика. Персональные компьютеры. Уч. пособие,2011.

Толстяков Р.Р., Забавникова Т.Ю., Попова Т.В. Информатика. Уч. пособие, 2011.

Баканова Н.Б., Катышева М.А., Кирюхин Ю.Г. и др. Информационные технологии в документационном обеспечении управления. Уч. пособие, 2012

Интернет-ресурсы

<http://www.edu.ru> – Федеральный образовательный портал

<http://www.uroki.net> – для учителя информатики бесплатное поурочное планирование и др.

<http://metod-kopilka.ru/> - методическая копилка преподавателя информатики

<http://www.infojournal.ru/> - электронный журнал «Информатика и образование»

<http://it-n.ru/> - сеть творческий учителей

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Обучающийся должен уметь:	
Работать с программными средствами универсального назначения, соответствующими современным требованиям	Проведение тематического тестирования, устный опрос
Использовать адаптированную компьютерную технику, альтернативные устройства ввода информации, специальное программное обеспечение	Устный опрос, проведение тематического тестирования
Осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с учебными задачами	Поиск информации, устный опрос, проведение тематического тестирования
Иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий	практические занятия
Использовать альтернативные средства коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности	практические занятия
Использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности	практические занятия
Использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства	практические занятия
Обучающийся должен знать:	
Основы информационной безопасности при повышении информационной культуры и цифровой грамотности при работе в сети Интернет	устный опрос
Основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации;	устный опрос
Современное состояние уровня и направления развития технических и программных средств универсального и специального назначения;	устный опрос
Приемы использования компьютерной техники, оснащенной альтернативными устройствами ввода – вывода информации	устный опрос
Приемы поиска информации и преобразование ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья;	устный опрос

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Физико-технический колледж»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебной дисциплине
**«ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
САМООПРЕДЕЛЕНИЕ»**

2021 г.

2021 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии
Протокол № от 30.08.2021 г.

Председатель ЦК

Марьяково /

Рабочая программа учебной дисциплины адаптационного цикла разработана на основании
-Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. №610н
"Об утверждении профессионального стандарта "Повар"
-Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических
рекомендаций"

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Физико-технический колледж»

Разработчик:

Карасева О.В., преподаватель, ГБПОУ МО «Физтех-колледж»

«СОГЛАСОВАНО»



«СОГЛАСОВАНО»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САМООПРЕДЕЛЕНИЕ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа адаптационного курса «Психология личности и профессиональное самоопределение» является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии Повар.

1.2. Место курса в структуре основной профессиональной образовательной программы: Адаптационный цикл

1.3. Цели и задачи адаптационного курса – требования к результатам освоения адаптационного курса:

В результате освоения учебной дисциплины адаптационного курса обучающийся – инвалид или обучающийся с ОВЗ **должен уметь:**

- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;
- использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;
- на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;
- планировать и составлять временную перспективу своего будущего; успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;

знатъ:

- необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения;
- простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека;
- современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;
- основные принципы и технологии выбора профессии;
- методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 39 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 39 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	39
Обязательная аудиторная нагрузка	39
в том числе	
Практические занятия	18

2.2 Тематический план адаптационного курса «Психология личности и профессиональное самоопределение»

№ п/п	Наименование разделов	Максимальная учебная нагрузка	Аудиторная нагрузка	Практические занятия
1	Психология личности	6	4	2
2	Психические процессы и волевая регуляция деятельности человека	8	2	6
3	Характер, темперамент и направленность личности	5	2	3
4	Познание задатков и способностей	4	2	2
5	Психология профессиональной деятельности	6	2	4
6	Профессиональное самоопределение на разных стадиях возрастного развития человека. Особенности юношеского периода.	6	3	3
7	Профессия, специальность, специализация	4	2	2
Итого		39	17	22

2.2.1 Тематический план и содержание адаптационного курса «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы		Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4	
Тема 1. Психология личности	1.1	Понятия: личность, индивид, индивидуальность. Малая группа. Коллектив.	4	1
	1.2	Процесс социализации личности		
	1.3	Особенности личности, влияющие на выбор профессии		
	1.4	Самооценка личности в выборе профессии		
	1.5	Практическое занятие № 1: Составить «Поведенческий портрет личности (обучающегося группы) по данным наблюдения»	1	2
	1.6	Практическое занятие № 2: Диагностика индивидуальной структуры ценностных ориентаций личности	1	2
Тема 2.	2.1	Понятие «психические процессы».	2	1

Психические процессы и волевая регуляция деятельности человека		Виды психических процессов: познавательные, эмоциональные, волевые.		
	2.2	Воля. Волевая регуляция деятельности человека		
	2.3	Практическое занятие № 3. Простейшие способы и приемы развития психических процессов.	2	2
	2.4	Практическое занятие № 4. Простейшие способы и приемы управления собственными психическими состояниями.1	1	2
	2.5	Практическое занятие № 5. Изучение волевых качеств: Опросник «Самооценка силы воли». Изучение выданной художественной литературы с целью поиска описания волевых качеств личности человека.	1	2
	2.6	Практическое занятие № 6. Просмотр фрагментов фильма «Моя левая нога». Дискуссия.	2	2
Тема 3. Характер, темперамент и направленность личности	3.1	Общее понятие о темпераменте. Типы темперамента и их психологическая характеристика. Свойства темперамента: экстраверсия, интроверсия, пластичность.		1
	3.2	Характер. Взаимоотношение характера и темперамента. Акцентуации характера.		
	3.3	Практическое занятие № 7. Исследование силы нервной системы (темпинг-тест)	1	2
	3.4	Практическое занятие № 8. Исследование типа темперамента (тест-опросник Г. Айзенка) Исследование свойств темперамента (тест-опросник В.М. Русалова)	1	2
	3.5	Практическое занятие № 9. Определение акцентуаций характера. Психологический тест «Что Вы знаете о себе» или выявление акцентуации характера.	1	2
Тема 4. Познание задатков и способностей	4.1	Понятие о задатках и способностях. Характеристика общих способностей человека.		1
	4.2	Профессиональные способности и их формирование. Развитие способностей.		
	4.3	Практическое занятие № 10. Исследование умственных способностей с помощью краткого отборочного теста (КОТ)	1	2
	4.4	Практическое занятие № 11. Практикум по развитию прогностической	1	2

		способности		
Тема 5. Психология профессио- нальной деятельности	5.1	Понятие и структура профессиональной деятельности	2	1
	5.2	Взаимосвязь профессиональных требований и индивидуально-психологических особенностей работника		
	5.3	Профессиональная пригодность и профессиональный отбор. Профессиональный подбор.		
	5.4	Профессиональное самоопределение и актуализация человека в профессии. Классификация профессиональных деятельностей.		
	5.5	Практическое занятие № 12: Определение склонностей личности к различным сферам профессиональной деятельности	1	2
	5.6	Практическое занятие № 13: Профессиональная пригодность и здоровье	1	2
	5.7	Практическое занятие № 14: Эссе на тему «Моя будущая профессиональная деятельность»	2	2
Тема 6. Профессиона- льное самоопределение на разных стадиях воздрастного развития человека. Особенности юношеского периода.	6.1	Основные подходы к определению понятия «профессиональное самоопределение». Особенности профессионального самоопределения на разных этапах развития личности. Профессиональное и личностное самоопределение в юношеском возрасте.	3	1
	6.2	Социальные аспекты проблемы профессионального самоопределения и трудоустройства выпускников.		
	6.3	Практическое занятие № 15 Решение ситуационных задач	1	2
	6.4	Практическое занятие № 16 Методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации будущей профессиональной деятельности.	2	2
Тема 7. Прфессия, специальность, специализация	7.1	Понятия: профессия, специальность, должность Классификация профессий Знакомство с профессиограммой	2	1
	7.2	Современное состояние рынка труда.		
	7.3	Практическое занятие № 17. Составление профессиограммы.	1	2
	7.4	Практическое занятие № 18. Проектирование профессионального плана, его коррекция с учетом состояния рынка труда.	1	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТАЦИОННОГО КУРСА

3.1 Требования к минимальному материально – техническому оснащению:

реализация адаптационного курса требует наличия отдельного учебного кабинета
Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации;
- библиотечный фонд.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением для преподавателя;
- персональный компьютер с периферией для обучающегося;
- мультимедиа проектор;
- демонстрационный экран;
- аудиовизуальные средства обучения;
- электронные носители информации.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Пряжников Н.С. Профессиональное самоопределение. – Москва:МПСИ, 2013

Дополнительные источники:

1. Данченко С. А., Шилова Е. В., Савченко О. В. Профессиональное самоопределение
2. подростков: Учебное пособие. – Владивосток, МГУ, 2012
3. Зеер Э.Ф. Психология профессионального самоопределения в ранней юности. – Москва; МПСИ, 2008
4. Резапкина Г.В. Психология и выбор профессии. – Москва: Генезис, 2006
5. Пряжников Н.С., Пряжникова Е.Ю. Игры и методики для профессионального и личностного самоопределения старшеклассников. – Москва: Первое сентября, 2004.
6. Пряжников Н.С. Методы активизации личного и профессионального самоопределения.– Москва: МПСИ, 2012
7. Самоукина Н. Психология профессиональной деятельности. – СПб: Питер, 2003

Интернет – ресурсы:

1. Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>;
2. Электронная гуманитарная библиотека <http://www.gumfak.ru>;
3. Эстетика сегодня: состояние, перспективы: <http://anthropology.ru> ;
4. Библиотека Русского гуманитарного Интернет-университета: <http://www.i-u.ru/biblio/>;
5. Библиотека сайта philosophy.ru:<http://www.philosophy.ru/>;
6. Библиотекарь.Ру. – URL: <http://www.bibliotekar.ru/index.htm> ;
7. Библиотека Гумер - гуманитарные науки: http://www.gumer.info/Name_Katalog.php;
8. Википедия - Свободная энциклопедия: <http://ru.wikipedia.org> ;
9. Кругосвет Онлайн Энциклопедия. – URL: <http://www.krugosvet.ru> ;
- 10 . Рубрикон - Крупнейший энциклопедический ресурс Интернета: <http://www.rubricon.com>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТАЦИОННОГО КУРСА

Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины адаптационного курса осуществляет преподаватель в процессе проведения практических занятий и тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими; <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения; <input type="checkbox"/> на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения; <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> планировать и составлять временную перспективу своего будущего; <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> решение ситуационных задач; <input type="checkbox"/> тестирование; <input type="checkbox"/> деловые игры; <input type="checkbox"/> опрос, беседы; <input type="checkbox"/> моделирование ситуаций; <input type="checkbox"/> наблюдение за активностью обучающегося во время практических занятий, проведения экскурсий
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> механизмы социальной адаптации; <input type="checkbox"/> основополагающие документы, относящиеся к правам инвалидов; <input type="checkbox"/> основы гражданского права; <input type="checkbox"/> особенности регулирования труда инвалидов; <input type="checkbox"/> функции органов труда и занятости; <input type="checkbox"/> основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> терминологические и графические диктанты <input type="checkbox"/> фронтальный и индивидуальный опрос <input type="checkbox"/> анализ текста фрагмента нормативно – правового акта <input type="checkbox"/> тестирование и диагностика

**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Физико-технический колледж»**

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ МО «Физтех-колледж»
А.А.Летуновский
«19» августа 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
КОММУНИКАТИВНЫЙ ПРАКТИКУМ**

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии
Протокол № от 30.08.2021 г.

Председатель ЦК

Андрей Н. Мартьянов

Рабочая программа учебной дисциплины адаптационного цикла разработана на основании:
-Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. №610н
"Об утверждении профессионального стандарта "Повар"
-Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических
рекомендаций"

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Физико-технический колледж»

Разработчик:

Карасева О.В., преподаватель, ГБПОУ МО «Физтех-колледж»

«СОГЛАСОВАНО»



«СОГЛАСОВАНО»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **Коммуникативный практикум**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа адаптационного курса «Коммуникативный практикум» является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии Повар.

1.2. Место учебной дисциплины в основной профессиональной образовательной программы: адаптационный учебный цикл.

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

Подготовить обучающихся – инвалидов и обучающихся с ОВЗ к эффективной коммуникативной деятельности в учебной, а также деловой и социальной практиках, обеспечить формирование компетенций: способность и готовность применять полученные знания в процессе теоретической и практической деятельности.

В результате освоения программы адаптационного курса «Коммуникативный практикум» обучающийся-инвалид или обучающийся с ОВЗ должен
уметь:

- толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;
- выбирать стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;
- находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в процессе обучения, так и вне его;
- ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом;
- эффективно взаимодействовать в команде;
- взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт;
- ставить задачи профессионального и личностного развития.

знать:

- теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;
- методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению;
- приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;
- способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций;
- правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной

дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 34 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	24
в том числе	
Практические занятия	10

2.2 Тематический план адаптационного курса «Коммуникативный практикум»

№ п/п	Наименование разделов	Максимальная учебная нагрузка	Аудиторная нагрузка	Практические занятия
1	Межличностная коммуникация	3	2	1
2	Вербальные средства коммуникации	2	2	1
3	Невербальные средства коммуникации	3	2	1
4	Деловая этика	2	2	-
5	Методы постановки целей в деловой коммуникации	3	3	1
6	Эффективное общение	3	3	1
7	Коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении	4	2	1
8	Конфликты в процессе коммуникации	4	2	2
9	Способы психологической защиты	5	2	1
10	Формы, методы и технологии самопрезентации	2	2	1
11	Конструирование цели жизни. Технология превращения мечты в цель	3	2	-
Итого		34	24	10

2.2.1 Тематический план и содержание адаптационного курса «Психология личности и профессиональное самоопределение

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы обучающихся		Объем часов	Уровень усвоения
1	2		3	4
Тема 1. Межличностная коммуникация	1.1	- понятие коммуникация - сущность коммуникации в разных социальных сферах	2	1
	1.2	- основные функции коммуникации - виды коммуникации - структура коммуникационного процесса		

	1.3	Практическое занятие № 1: Исследование коммуникативных и организаторских способностей. Самоанализ на основе тестирования	1	
Тема 2. Вербальные средства коммуникации	2.1	- понятие вербальные средства коммуникации - принципы и нормы вербальной коммуникации в межличностном общении - речь и взаимопонимание, выбор слов и выражений, речевое табу. - речь как средство утверждения социального статуса	2	
	2.2	Практическое занятие № 2: Деловой речевой этикет	1	
Тема 3. Невербальные средства коммуникации	3.1	- понятие невербальной коммуникации - место и функции невербальной коммуникации в межличностном общении - проблема интерпретации неверbalного поведения - основные каналы невербальной коммуникации (кинесика, такесика, проксемика, просодика)	2	
	3.2	Практическое занятие № 3: Средства невербального общения	1	
Тема 4. Деловая этика	4.1	- понятие деловой этики - основные понятия и нормы морали современного общества - толерантность - профессиональная этика и этические кодексы	2	
Тема 5. Методы постановки целей в деловой коммуникации	5.1	- постановка целей в деловой коммуникации - принципы постановки целей, SMART – технология - цели и виды коммуникации	3	
	5.2	- приемы постановки личных стратегических целей - планирование и постановка целей, управление временем		
	5.3	Практическое занятие № 4: Оценка способов достижения целей, эффективный тайм-менеджмент	1	
Тема 6. Эффективное общение	6.1	- цели и факторы эффективного слушания - стили слушания (пассивное и активное слушание, эмпатическое слушание) - техники активного диалога и слушания (прием выяснения,	3	

		перефразирования и резюмирования) - метод интервью		
	6.2	Практическое занятие № 5: Отработка навыков эффективного общения	1	1
Тема 7. Коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении.	7.1	- деловая коммуникация как процесс - коммуникационные барьеры различных социальных групп - нарушения, барьеры, трудности общения - социальные стереотипы, предубеждения и дискриминация - способы преодоления коммуникативных барьеров	2	1
	7.2	Практическое занятие № 6: Навыки преодоление коммуникативных барьеров	1	2
Тема 8. Конфликты в процессе коммуникации	8.1	- понятие конфликта - сущность конфликтов в деловой коммуникации, их классификация и причины возникновения - управление конфликтами	2	1
	8.2	Практическое занятие № 7: Мое поведение в конфликте	1	2
	8.3	Практическое занятие № 8: Технологии эффективного общения и рационального поведения в конфликтах	1	2
Тема 9. Способы психологической защиты	9.1	- основные стратегии воздействия на человека - техники манипулятивного воздействия - признаки манипулятора - манипуляция в общении (средства и механизмы манипулятивного воздействия, распознавание и защита от манипуляции)	2	1
	9.2	Практическое занятие 9: Способы психологической защиты	1	2
Тема 10. Формы, методы и технологии самопрезентации	10.1	- особенности публичного выступления - значение резюме при трудоустройстве - прием на работу -эффективные способы подготовки и прохождения собеседования	2	1
	10.2	Практическое занятие № 10 «Правила эффективного поведения на рынке труда»	1	2
Тема 11. Конструирование цели жизни. Технология превращения мечты в цель	11.1	- понятие жизненного успеха. Мечта и цель - признаки уверенного в себе человека - внешняя и внутренняя уверенность - смысл жизни - социальная адаптация и компетентность	2	1

		- волевое действие, усиление мотивации человека	
--	--	---	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета оборудованного с учетом психофизиологических потребностей обучающихся – инвалидов и обучающихся с ОВЗ.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся с трансформируемыми столами и стульями;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- учебная литература;
- учебно-методический комплекс дисциплины

Технические средства обучения:

- интерактивная доска;
- компьютеры с лицензионным программным обеспечением на каждом рабочем месте;
- мультимедиапроектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения:учебник. – Москва:Академия, 2013.

Дополнительные источники

1. Барышева А.Д. Этика и психология делового общения. М.: Альфа-М: ИНФРА – М, 2016.
2. Кошевая И.П., А.А. Канке Профессиональная этика психология делового общения. М.: ИНФРА-М, 2011.
3. Шарков Ф.И., Бузин В.Н. Интегрированные коммуникации: массовые коммуникации и медиапланирование: учебное пособие. – Москва: ДашковиК, 2013.

Ресурсы Интернет

1. Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>;
2. Электронная гуманитарная библиотека <http://www.gumfak.ru>;
3. Эстетика сегодня: состояние, перспективы: <http://anthropology.ru> ;
4. Библиотека Русского гуманитарного Интернет-университета: <http://www.i-u.ru/biblio/>;
5. Библиотека сайта philosophy.ru:[http://www.philosophy.ru/](http://www.philosophy.ru);
6. Библиотекарь.Ру: <http://www.bibliotekar.ru/index.htm> ;
7. Библиотека Гумер - гуманитарные науки: http://www.gumer.info/Name_Katalog.php;
8. Википедия - Свободная энциклопедия. - URL: <http://ru.wikipedia.org> ;
9. Кругосвет Онлайн Энциклопедия. – URL: <http://www.krugosvet.ru> ;
10. Рубрикон - Крупнейший энциклопедический ресурс Интернета: <http://www.rubricon.com>;
11. Горбатов А.В., Елескина О. В. Деловая этика: учебное пособие <http://www.twirpx.com/file/87991/>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния; <input type="checkbox"/> выбирать стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения; <input type="checkbox"/> находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в процессе обучения, так и вне его; <input type="checkbox"/> ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом; <input type="checkbox"/> эффективно взаимодействовать в команде; <input type="checkbox"/> взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт; <input type="checkbox"/> ставить задачи профессионального и личностного развития 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> оценка работы обучающегося и его активности на практическом занятии; <input type="checkbox"/> оценка решения обучающимся практических ситуаций; <input type="checkbox"/> оценка участия обучающегося в ролевых и деловых играх, тренингах <input type="checkbox"/> тестирование; <input type="checkbox"/> оценка выполнения самостоятельной, индивидуальной работы
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации; <input type="checkbox"/> методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению; <input type="checkbox"/> приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации; <input type="checkbox"/> способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций; <input type="checkbox"/> правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> фронтальный и индивидуальный опрос <input type="checkbox"/> тестирование <input type="checkbox"/> составление схем и таблиц

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Физико- технический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
на заседании ЦК
Председатель ЦК

подпись



Протокол заседания ЦМК
№ 1 от « 30 » августа 2021г.

ЗАВДАНИЕ
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Профессия: 16675 Повар

г. Долгопрудный

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины АД.04 Физическая культура по профессии «Повар» для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе образования, без получения среднего общего образования, разработана с учетом требований Федерального базисного плана для профессиональной подготовки, Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Разработчик Кокорина О.В. – преподаватель физической культуры

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Адаптивная физическая культура

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего общего образования (утверженного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413) и предназначена для получения среднего общего образования студентами, обучающимися на базе основного общего образования по профессии 16675 Повар

Рабочая программа разработана в соответствии с базовым курсом дополнительно профессиональным образованием

1.2 Цели учебной дисциплины:

– основная цель адаптивного физического воспитания состоит в формировании у занимающихся осознанного отношения к своим силам, твердой уверенности в них, готовности к смелым и решительным действиям, преодолению необходимых для полноценного функционирования субъекта физических нагрузок, а также потребности в систематических занятиях физическими упражнениями и вообще в осуществлении здорового образа жизни в соответствии с рекомендациями валеологии.

Врачебно-педагогический контроль в адаптивном физическом воспитании:

-организационные основы врачебно-медицинского контроля лиц с ограниченными функциональными возможностями. Цель и задачи врачебно-педагогического контроля в адаптивном физическом воспитании. Виды врачебно-педагогического контроля: этапный, текущий, оперативный и педагогический контроль. Показания и противопоказания для занятий адаптивной физической культурой и адаптивным спортом для лиц с ограниченными функциональными возможностями. Противопоказания и рекомендации в адаптивном физическом воспитании при состояниях после перенесенных острых заболеваний. Профилактика травматизма в адаптивном физическом воспитании. Рекомендации по совершенствованию организации занятий. Методы исследований и контроля эффективности в адаптивном физическом воспитании. Материально-техническое обеспечение при занятиях адаптивным физическим воспитанием. Соответствиеместпроведения занятий физическим воспитанием общим гигиеническим требованиям.

.Формы адаптивного физического воспитания: утренняя гигиеническая гимнастика, урочные занятия физическим воспитанием в учебных заведениях, физкульт паузы, динамические перемены, самостоятельные занятия физическими упражнениями, прогулки, закаливание, купание, плавание, подвижные и спортивные игры, туризм: ближний и дальний, элементы спорта, спортивные соревнования, праздники, фестивали.

1.3 Общая характеристика учебной дисциплины

Содержание учебной дисциплины «Физическая культура» направлено на укрепление здоровья, повышение физического потенциала, работоспособности обучающихся, формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Реализация содержания учебной дисциплины «Физическая культура» в

преемственности с другими общеобразовательными дисциплинами способствует воспитанию, социализации и самоидентификации обучающихся посредством личностно и общественно значимой деятельности, становлению целесообразного здорового образа жизни.

Методологической основой организации занятий по физической культуре является системно-деятельностный подход, который обеспечивает построение образовательного процесса с учетом индивидуальных, возрастных, психологических, физиологических особенностей и качества здоровья обучающихся.

В соответствии со структурой двигательной деятельности содержание учебной дисциплины «Физическая культура» представлено тремя содержательными линиями:

- 1) физкультурно-оздоровительной деятельностью;
- 2) спортивно-оздоровительной деятельностью с прикладной ориентированной подготовкой;
- 3) введением в профессиональную деятельность специалиста.

Первая содержательная линия ориентирует образовательный процесс на укрепление здоровья студентов и воспитание бережного к нему отношения. Через свое предметное содержание она нацеливает студентов на формирование интересов и потребностей в регулярных занятиях физической культурой и спортом, творческое использование осваиваемого учебного материала в разнообразных формах активного отдыха и досуга, самостоятельной физической подготовке к предстоящей жизнедеятельности.

Вторая содержательная линия соотносится с интересами студентов в занятиях спортом и характеризуется направленностью на обеспечение оптимального и достаточного уровня физической и двигательной подготовленности обучающихся.

Третья содержательная линия ориентирует образовательный процесс на развитие интереса студентов к будущей профессиональной деятельности и показывает значение физической культуры для их дальнейшего профессионального роста, самосовершенствования и конкурентоспособности на современном рынке труда.

Основное содержание учебной дисциплины «Физическая культура» реализуется в процессе теоретических и практических занятий и представлено двумя разделами: теоретическая часть и практическая часть.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины:

личностных:

Л1. Сформированность готовности и способности обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

Л2. Сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, к целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью; неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

Л3. Сформированность готовности самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

метапредметных:

МП1. Сформированность готовности учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

МП2. Сформированность готовности и способности к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;

предметных:

П1. Сформированность умения использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

П2. Сформированность владения современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

П3. Сформированность владения основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

П4. Сформированность владения физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

П5 Сформированность владения техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно - спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

1.5. Место учебной дисциплины в учебном плане:

общеобразовательный цикл.

1.6. Использование электронных образовательных ресурсов (ЭОР).

В соответствии с изменениями статья 108 Федерального закона от 29.12.2012г №273 «Об образовании в Российской Федерации» дополнена пунктом следующего содержания: «При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части: реализация образовательных программ осуществляется с применением

электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах или в перечне профессий, направлений подготовки, специальностей, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно дистанционных образовательных технологий, если реализация указанных образовательных программ без применения указанных технологий и перенос сроков обучения невозможны».

При реализации основной профессиональной образовательной программы допускается использование дистанционных образовательных технологий, электронных и цифровых образовательных серверов и платформ, работающих в онлайн - режиме.

Темы для дистанционного обучения:

Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовки студентов

- Физическая культура как учебная дисциплина среднего и профессионального образования
- Основы законодательства РФ о физической культуры и спорта
- Выполнение сообщений на тему: «Физическая культура личности»

Социально-биологические основы физической культуры и спорта

- Организм человека как единая саморазвивающаяся и саморегулирующаяся система
- Выполнение сообщений на тему: « Краткая характеристика функциональных систем организма»

Спорт в физическом воспитании студентов

- Студенческий спорт
- Система студенческих спортивных соревнований
- Международное спортивное движение
- Выполнение сообщений на тему: « Краткая история олимпийских игр», « Участие в Олимпиадах»

Практическое домашнее задание «Утренняя зарядка»

Выполняется утренняя зарядка, и делается не большой видеоролик на 3-5 минут, или фото-отчет из 5-6 фотографий.

Выполняется 5-6 упражнений, каждое упражнение повторяется 5-6 раз!

Основные правила выполнения зарядки:

1. Утреннюю гимнастику лучше всего делать в хорошо проветриваемом помещении.
2. Одежда для зарядки должна быть удобной, не стеснять движения.

3. Включать в зарядку 8-9 упражнений и повторять каждое упражнение 6-10 раз (на первый раз делать 5-6 упражнений, если есть желание можно больше).
4. Наклоны выполнять и в правую и в левую стороны, выпады и махи левой и правой ногой.
5. Не забывать о правильной дыхании! Дышать свободно через нос (при разведении, подъёме, разгибании рук делать вдох, при наклонах и приседаниях – выдох).
6. Желательно делать зарядку под бодрую, ритмичную, но не громкую музыку. После зарядки полезно принять душ, облиться теплой водой, или обтереться влажным, а затем растереться сухим полотен

1.7. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины на весь период обучения:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся
333 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем обязательной аудиторной учебной нагрузки	132
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельные и практические занятия обучающихся	Объем часов	Результат освоения
1	2	3	4
Раздел1 Теоретические сведения.		5	Л1, МП1, П2,П4
Тема 1 Валеология и физическая культура в общекультурно профессиональной подготовке учащихся ОВЗ.	Знать: современное состояние физической культуры и спорта. Федеральный закон «О физической культуре и спорте в Российской Федерации» Уметь: различать деятельностную сущность физической культуры в различных сферах жизни и ценности физической культуры		
	Содержание. 1. Правила техники безопасности при занятиях физическими упражнениями; задачи на учебный год и учебный год. ; влияние ф. у. на здоровье; воспитание потребности ЗОЖ.	5	
Раздел 2. Легкая атлетика.		22	Л1,Л2, МП1, П2,П4
Тема 1 Бег на короткие дистанции.	Знать: технику ходьбы и бега по пересеченной местности Уметь: использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни.		
	Содержание.		
	2.Обучение техники низкого старта	4	
	3.Бег по прямой с различной скоростью	4	
	4.Челночныйбег	4	
	Контрольные нормативы.	4	
Тема 2 Эстафетный бег.	Знать: о технике бега на короткие дистанции и передачи эстафетной палочки, команды “на старта”, “внимание”, “марш” Уметь: выполнять бег с высокого старта, бежать по дистанции, финишировать Передать эстафетную палочку “снизу” на месте, в бье и б беге		
	Содержание.	3	
	1. Ознакомление с техникой эстафетного бега 4x100 М.		
	2.Техника держания эстафетной палочки и передачи.	3	
	3. Старт на очередных этапах.	3	
	Контрольные нормативы.	2	
Раздел3 Гимнастика	Знать: основные элементы акробатики и Т.Б. Уметь: выполнять основные элементы акробатики.	17	Л1,Л2,МП1, П2,П3, П4

Тема 1 Ритмическая гимнастика	Содержание. 1.Упражнения с общеразвивающей направленностью	3	
Тема2	Упражнения с гимнастическими предметами	3	

Художественная гимнастика	(мяч, обруч)		
Тема 3 Акробатика	3.	1. Группировка из положения присед, сед, лежа на спине, перевороты вперед, назад. 2. Кувырок вперед, назад, соединение кувыроков. 3. Стойка на лопатках «Свеча», элемент «Мост» 4. Контрольные нормативы.	3 3 3 2
Раздел 4 Спортивные игры			77 Л1,Л2,МП1, П2,П4
Тема 1 Баскетбол.	Знать: технические элементы баскетбола. Уметь: корректировать свои действия при выполнении ведения и передачи мяча.		
	Содержание: 1. Сообщение о баскетболе. Техника безопасности. Жанглирование баскетбольными мячами. 2. Стойка баскетболиста, перемещение. 3. Ведение мяча. 4. Ловля мяча двумя руками. 5. Передачи мяча: двумя руками от груди, одной рукой от плеча. 6. Броски мяча в корзину (с места, в движении). 7. Приемы овладения мячом – вырывание и выбивание. 8. Игровые задания. Учебная игра. Контрольные нормативы.	3 3 3 3 3 3 3 3 3	
Тема 2. Волейбол.	Знать: технические элементы волейбола Уметь: корректировать свои действия при выполнении передачи мяча.		
	Содержание: 1. Сообщение о возникновении волейбола. Техника безопасности. Правила соревнования. 2. Стойка волейболиста, перемещение. 3. Передача мяча вперед, назад. 4. Подачи: нижняя прямая, боковая. 5. Прием мяча снизу двумя руками и одной рукой. 6 . Учебная игра. Контрольные нормативы.	4 3 4 4 4 4 4	
Тема 3 Настольный теннис.	Знать: технические элементы настольного тенниса. Уметь: корректировать свои действия при выполнении приёма и передачи мяча.		
	Содержание: 1. Способы держания и выбор Перемещения ракетки. 2. Вращения мяча и удары по нему. 3. Техника подач. 4. Прием мяча после подачи.	4 4 4 4	

	5. Удар с права по мячу с поступательным вращением.	3	
	6. Игровые задания. Учебная игра.	2	
	Контрольные нормативы.	2	
Раздел5 Подвижные игры		8	Л1,Л2,МП1, П2,П4
Тема 1. Игры на внимание	Содержание: Игровые задания: «запрещенное движение», «покажи и повтори» и т.п.	2	
Тема 2. Игры на развитие силы и координации	Игровые задания: перетягивание каната. Различные эстафеты ит.п.	2	
Тема 3 Игры на развитие реакции	Игровые задания: «быстро по местам» и т.п.	2	
Дифференцированный зачет		2	
Всего часов		134	

2.3. ОСНОВНЫЕ ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Раздел учебной дисциплины	Основные виды деятельности студентов
Ведение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО	Знание современного состояния физической культуры и спорта. Умение обосновывать значение физической культуры для формирования личности профессионала, профилактики профзаболеваний. Знание оздоровительных систем физического воспитания. Владение информацией о Всероссийском физкультурно-спортивном комплексе «Готов к труду и обороне» (ГТО)
1. Основы методики самостоятельных занятий Физическим упражнениями	Демонстрация мотивации и стремления к самостоятельным занятиям. Знание форм и содержания физических упражнений. Умение организовывать занятия физическими упражнениями различной направленности с использованием знаний особенностей самостоятельных занятий для юношей и девушек. Знание основных принципов построения самостоятельных занятий и их гигиены
2. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки	Самостоятельное использование и оценка показателей функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Внесение коррекций в содержание занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля
3.Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности	Знание требований, которые предъявляет профессиональная деятельность к личности, ее психофизиологическим возможностям, здоровью и физической подготовленности. Использование знаний динамики работоспособности в учебном году и в период экзаменационной сессии. Умение определять основные критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления. Овладение методами повышения эффективности производственного и учебного труда; освоение применения аутотренинга для повышения работоспособности
4. Физическая культура в профессиональной деятельности студента	Обоснование социально-экономической необходимости специальной адаптивной и психофизической подготовки к труду. Умение использовать оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности. Применение средств и методов физического воспитания для профилактики профессиональных заболеваний. Умение использовать на практике результаты компьютерного тестирования состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиологических функций, к которым профессия (специальность) предъявляет повышенные требования

<p>Учебно-методические занятия</p> <p>1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка</p> <p>3. Гимнастика</p>	<p>Демонстрация установки на психическое и физическое здоровье.</p> <p>Освоение методов профилактики профессиональных заболеваний.</p> <p>Овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями.</p> <p>Использование тестов, позволяющих самостоятельно определять и анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи.</p> <p>Знание и применение методики активного отдыха, массажа и самомассажа при физическом и умственном утомлении. Освоение методики занятий физическими упражнениями для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата, зрения и основных функциональных систем.</p> <p>Знание методов здоровьесберегающих технологий при работе за компьютером.</p> <p>Умение составлять и проводить комплексы утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности</p> <p>Освоение техники беговых упражнений (кроссового бега, бега на короткие, средние и длинные дистанции), высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования; бега 100 м, эстафетный бег 4×100 м, 4×400 м; бега по прямой с различной скоростью, равномерного бега на дистанцию 2000 м (девушки) и 3000 м (юноши). Умение технически грамотно выполнять (на технику): прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной.</p> <p>Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра; сдача контрольных нормативов</p> <p>Освоение техники общеразвивающих упражнений, упражнений в паре с партнером, упражнений с гантелями, набивными мячами, упражнений с мячом, обручем (девушки); выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки), упражнений для коррекции зрения.</p>
--	---

	Выполнение комплексов упражнений вводной и производственной гимнастики
4. Спортивные игры	<p>Освоение основных игровых элементов.</p> <p>Знание правил соревнований по избранному игровому виду спорта.</p> <p>Развитие координационных способностей, совершенствование ориентации в пространстве, скорости реакции, дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения.</p> <p>Развитие личностно-коммуникативных качеств. Совершенствование восприятия, внимания, памяти, воображения, согласованности групповых взаимодействий, быстрого принятия решений.</p> <p>Развитие волевых качеств, инициативности, самостоятельности.</p> <p>Умение выполнять технику игровых элементов на оценку. Участие в соревнованиях по избранному виду спорта.</p> <p>Освоение техники самоконтроля при занятиях; умение оказывать первую помощь при травмах в игровой ситуации</p>
Виды спорта по выбору	<p>Умение составлять и выполнять индивидуально подобранные композиции из упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью.</p> <p>Составление, освоение и выполнение в группе комплекса упражнений из 26—30 движений</p>
1. Ритмическая гимнастика	Знание средств и методов тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой.
2. Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах	Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья. Освоение техники безопасности занятий
3. Дыхательная гимнастика	<p>Знание и умение грамотно использовать современные методики дыхательной гимнастики.</p> <p>Осуществление контроля и самоконтроля за состоянием здоровья. Знание средств и методов при занятиях дыхательной гимнастикой.</p> <p>Заполнение дневника самоконтроля</p> <p>Умение составлять и выполнять с группой комбинации из спортивно-гимнастических и акробатических элементов, включая дополнительные элементы.</p> <p>Знание техники безопасности при занятии спортивной аэробикой.</p> <p>Умение осуществлять самоконтроль. Участие в соревнованиях</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие спортивного комплекса:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир.

Оборудование спортивного зала:

- спортивный зал игровой;
- спортивный зал гимнастический;
- зоны рекреации для проведения динамических пауз (перемен);
- кабинет учителя;
- подсобное помещение для хранения инвентаря и оборудования

Оборудование открытого стадиона:

- легкоатлетическая дорожка;
- сектор для прыжков в длину;
- сектор для прыжков в высоту;
- игровое поле для футбола (мини-футбола);
- площадка игровая баскетбольная;
- площадка игровая волейбольная;
- гимнастический городок;
- полоса препятствий;
- лыжная трасса

Технические средства обучения:

- телевизор с универсальной приставкой;
- dvd с комплектом дисков;
- радиомикрофон (петличный);
- мегафон;
- сканер;
- принтер лазерный;
- ксерокс;
- цифровая видеокамера;
- цифровая фотокамера;
- мультимедиапроектор;
- экран (на штативе или навесной);
- аудиоцентр с системой озвучивания спортивных мероприятий.

В результате изучения учебной дисциплины «Адаптивная физическая культура» обучающийся в зависимости от заболевания должен:

знать/понимать:

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

уметь:

- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизнедеятельности:

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья и реабилитации при заболевании ДЦП, ПОДА, заболевание сердца, сахарный диабет, F-70;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.
- Овладеть системой дыхательных упражнений в процессе выполнения движений, для повышения работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений.

- Знать состояние своего здоровья, уметь составить и провести индивидуальные занятия двигательной активности.
- Уметь определить индивидуальную оптимальную нагрузку при занятиях физическими упражнениями. Знать основные принципы, методы и факторы ее регуляции.
- Уметь выполнять упражнения:
 - сгибание и выпрямление рук в упоре лежа (для девушек — руки на опоре высотой до 50 см) для ДЦП, ПОДА, F-70;
 - подтягивание на перекладине (юноши, все кроме ампутантов);
 - поднимание туловища (сед) из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены (девушки);
 - прыжки в длину с места;
 - бег 60 м (без учета времени кроме F-70);
 - бег: юноши — 500 м, девушки — 300м (без учета времени);
 - тест Купера — 12-минутное передвижение;
 - плавание — 50 м (без учета времени);
 - бег на лыжах: юноши — 2 км, девушки — 1 км (без учета времени).

3.3.Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Обязательная литература:

1. Лях В.И., Зданевич А.А. Физическая культура М., 2012г.
2. Бишаева А.А. Физическая культура учебник для учреждений начального и среднего профессионального образования М, «Академия», 2012г.

Дополнительная литература:

1. Васильев В.Е. Лечебная физическая культура-М: ФиС,1970
2. Царик А.В. Паралимпийский спорт: классификации, разряды и звания, учебно-тренировочные программы: Высшее образование - Р-на Д: Феникс 2003.
3. Юровский С.Ю. Гармония здоровья: Режим труда и отдыха -1987г
4. Евсеев С.П. Инновационные технологии адаптивной физической культуры, в практике работы с инвалидами и другими маломобильными группами населения – СПб: Галеяпринт. 2013
5. Орешкин Ю.А. К здоровью через физкультуру – М: медицина 1990г.

Интернет-ресурсы:

1. Бальсевич В.К. Здоровьесформирующая функция образования в РФ: www.adygnet.ru/konfer/konflikt_2007/3/3/balsevich.htm
2. Концепция модернизации физического воспитания и оздоровления учащихся средствами физкультурно-спортивной деятельности: www.spbniifk.ru/conception.dok
3. Концепция оздоровления учащихся в процессе использования инновационных технологий физического воспитания: lib.Sportedu./ru/press/fkvot/2006 №2/p24-26.htm
4. Концепция личностно-ориентированного содержания физкультурно- спортивной деятельности: www.mirrabit.com/work_4900.html
5. Методическое письмо «О преподавании учебного предмета «физическая культура» в условиях введения федерального компонента государственного стандарта: www.ipkps.psu.edu.ru/source/metod_s/uzvaldist_sport.asp

6. Развивающие занятия по физической культуре и укреплению здоровья: www.zone-x.ru/chowtov
7. Физическая культура в профильном обучении: spo. 1 september/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Физическое воспитание является одним из основных учебных предметов, обязательным для всех учащихся, решающими конкретные образовательные и коррекционные задачи.

Цель преподавания дисциплины: показать возможность физической реабилитации инвалидов средствами физической культуры и спорта, улучшение их морального состояния.

Задачи:

1. Создание правильной основы для формирования двигательных умений и навыков, общей двигательной культуры;
2. Коррекция позотонических реакций в локомоторно-статических функциях;
3. Развитие рецепторных отношений в координации движений, упражнения для формирования свода стоп, их подвижности и опоростойкости;
4. Формирование равновесия;
5. Формирование правильной осанки;
6. Развитие пространственной ориентировки и точности движений;
7. Развитие зрительно- моторной координации;
8. Формирование и развитие ППФП

Коррекционные задачи обуславливаются наличием у учащихся разнообразных дефектов физического и моторного развития. Каждый раздел программы, предполагает решение коррекционных задач. Данная программа изменена по сравнению с принятой программой учебной дисциплины «Физическая культура».

В результате учебной дисциплины учащиеся должны уметь и знать:

-Планировать и проводить индивидуальные занятия физическими упражнениями различной целевой направленности;

-Выполнять индивидуально подобранные комплексы гимнастики;

-Преодолевать полосы препятствий с использованием разнообразных способов передвижения;

-Выполнять комплексы упражнений общей физической подготовки;

-Выполнять соревновательные упражнения и технико-тактические действия в изучаемом разделе учебной программы;

-Проводить физкультурно-оздоровительные мероприятия в режиме учебного дня, фрагменты уроков физической культуры (в роли помощника учителя);

Волейбол

-Помощь в судействе. Организация и проведение подвижных игр и игровых заданий.

Баскетбол

-Подготовка места занятий. Помощь в судействе. Программа содержит также теоретическую часть. Теоретический материал имеет валеологическую и профессиональную направленность. Его освоение обеспечивает формирование мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание учащимися значения здорового образа жизни и двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.

4.1 Контрольные тесты для проверки уровня физической подготовленности

Оценка уровня физической подготовленности девушек по адаптивной

физической культуре

Тесты	Оценка		
	5	4	3
Бег 500м (мин,с)	11,00	13,00	б/вр
Бег на лыжах 3км (мин,с)	19,00	21,00	б/вр
3Прыжки в длину с места (см)	190	175	160
Приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на одной ноге)	8	6	4
Силовой тест – отжимание от лавочки	20	10	5
Координационный тест - челночный бег 3х10м(с)	8,4	9,3	9,7
Бросок набивного мяча 1 кг из-за головы (м)	10,5	6,5	5,0
Гимнастический комплекс упражнений: - утренней гимнастики -ЛФК (из 10 баллов)	До 9	До 8	До 7,5

Оценка уровня физической подготовленности юношей по адаптивной физической культуре

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
Бег 500м (мин,с)	12,30	14,00	б/вр
Бег на лыжах 3км (мин,с)	25,50	27,20	б/вр
3Прыжки в длину с места (см)	200	190	150
Приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на одной ноге)	10	8	5
Силовой тест – отжимание от лавочки	10	8	2
Координационный тест - челночный бег 3х10м(с)	7,3	8,0	8,3
Бросок набивного мяча 2 кг из-за головы (м)	9,5	7,5	6,5
Гимнастический комплекс упражнений: - утренней гимнастики -ЛФК (из 10 баллов)	До 9	До 8	До 7,5

**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Физико-технический колледж»**



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых
знаний»**

Профессия по ОК 016 – 94: 16675 Повар

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии
Протокол № от 30.08.2021 г.

Председатель ЦК

Мартьянова А.В.

Рабочая программа учебной дисциплины адаптационного цикла разработана на основании:
-Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. №610н
"Об утверждении профессионального стандарта "Повар"
-Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических
рекомендаций"

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Физико-технический колледж»

Разработчик:

Карасева О.В., преподаватель, ГБПОУ МО «Физтех-колледж»

«СОГЛАСОВАНО»



«СОГЛАСОВАНО»

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе профессионального стандарта для профессиональной подготовки рабочих по профессии: 16675 «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья без получения общего среднего образования.

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

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

В результате освоения программы "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний" обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

уметь:

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- составлять необходимые заявительные документы;
- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;

знать:

- механизмы социальной адаптации;
- основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;
- основы гражданского и семейного законодательства;
- основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
- основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;
- функции органов труда и занятости населения.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 45 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 45 часов.

Промежуточная аттестация в форме зачета

II. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ВРЕМЕНИ И КОНТРОЛЬ ЗНАНИЙ

2.1 Учебная работа

№ п/п	Виды работ	I курс		II курс		Всего часов
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол	
1	Уроки теоретического обучения	-	-	27	7	34
2	Практические занятия	-	-	7	3	10
3	Зачет	-	-		1	1
	Всего	-	-	34	11	45

2.2 Перечень контрольных работ

№ п/п	Тема контрольной работы	Контрольный срок проведения			
		I курс		II курс	
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол
1	"Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний"	-	-	-	март

2.3 Перечень практических занятий

№ п/п	Название работ	Количество часов	Уровень усвоения
1	ПЗ№1. Права инвалидов. Конституция РФ.	2	2
2	ПЗ№2. Семейное право	1	2
3	ПЗ№3. Гражданское право	1	2
4	ПЗ№4. Трудовое законодательство	1	2
5	ПЗ №5 « Составление заявлений, договоров»	2	2
6	ПР№6. «Деятельность бюро МСЭ»	1	2
7	ПР№7. Трудоустройство инвалидов в РФ	2	2
	Всего	10	

III. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы	Количество часов		
		Всего	Теория	ЛПЗ
1	Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия.	4	4	-
2	Конвенция ООН о правах инвалидов	5	3	2
3	Основы гражданского и семейного законодательства.	8	6	2
4	Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.	9	6	3
5	Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации".	3	3	-
6	Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации.	3	3	-
7	Медико-социальная экспертиза.	3	2	1
8	Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.	3	3	-
9	Трудоустройство инвалидов.	6	4	2
10	Зачет	1	1	-
	ИТОГО	45	35	10

Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Тема 1. Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия.	Понятие социальной адаптации; виды (полная социальная, физиологическая, психологическая, организационная, экономическая и др.), этапы и стадии социализации (адаптационный шок, мобилизация адаптационных ресурсов, ответ на вызов среды). Механизмы социальной адаптации (добровольный, вынужденный). Дезадаптация: понятие, причины.	4	
Тема 2. Конвенция ООН о правах инвалидов	Основополагающие международные документы по правам человека (Всеобщая декларация прав человека, Декларация прав и свобод человека и гражданина, Конвенция о правах ребенка, Конвенция ООН о правах инвалидов и др.). Механизм защиты прав человека в РФ (конституционная, государственная, судебная, собственная). Гарантии основных прав и свобод. Практическое занятие №1 «Права инвалидов. Конституция РФ».	3	
Тема 3. Основы гражданского и семейного законодательства.	Граждане как субъекты гражданского права. Гражданин РФ. Права и обязанности граждан РФ. Избирательный процесс. Избирательная система. Голосование, как форма участия граждан в политической жизни страны. Основы наследственного права (понятие «наследование», основания наследования, наследование по закону и по завещанию, приобретение наследства, право на отказ от наследования и т.п.). Гражданские права несовершеннолетних. Законодательство о защите прав потребителей. Процессуальные аспекты защиты прав потребителей. Семейное законодательство РФ. Заключение и прекращение брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор. Права и обязанности родителей и детей. Алиментные обязательства членов семьи. Права несовершеннолетних детей. Опека и попечительство Практическое занятие №2 «Гражданское право»	6	
	Практическое занятие №3 «Семейное право»	1	
Тема 4. Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.	Трудовое право. Работник и работодатель. Порядок приема на работу, трудовая книжка, трудовой стаж. Трудовой договор. Заключение трудового договора (возраст, с которого допускается заключение трудового договора, гарантии при заключении трудового договора, документы, предъявляемые при заключении трудового договора и т.д.). Изменение и прекращение трудового договора (перевод на другую работу, временный перевод, отстранение от работы, расторжение трудового договора по соглашению сторон, другие основания прекращения трудового договора). Рабочее время и время отдыха (нормальная продолжительность рабочего времени, сокращенная продолжительность рабочего времени, работа за пределами нормальной	6	

	<p>продолжительности рабочего времени, ненормированный рабочий день; понятие и виды времени отдыха, ежегодный оплачиваемый отпуск и др).</p> <p>Трудовой распорядок Дисциплина труда. (Правила внутреннего трудового распорядка, поощрения за труд, дисциплинарные взыскания, порядок наложения взысканий, снятие дисциплинарного взыскания).</p> <p>Особенности регулирования труда отдельных категорий граждан (особенности регулирования труда женщин, инвалидов, несовершеннолетних и т.п.) Заработка плата. Гарантии и компенсации</p> <p>Решение трудовых споров. Рассмотрение и решение коллективных и индивидуальных трудовых споров. Забастовка. Формы самозащиты прав работника.</p>		
	Практическое занятие №4 «Трудовое законодательство»	1	
	Практическое занятие №5 « Составление заявлений, договоров»	2	
Тема 5. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации".	Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации".	3	
Тема 6. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации.	Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации	3	
Тема 7. Медико-социальная экспертиза.	Деятельность бюро медико-социальной экспертизы. Организация работы бюро медико-социальной экспертизы. Нормативно правовые основы по медико-социальной экспертизе и реабилитации инвалидов	2	
	Практическое занятие №6 «Деятельность бюро МСЭ»	1	
Тема 8. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.	Сущность, понятие, основные виды реабилитации инвалидов. Профессиональная и трудовая реабилитация инвалидов. Проблемы занятости инвалидов. Порядок формирования и реализации медицинской реабилитации больного. Порядок реализации индивидуальной программы.	3	

Тема 9. Трудоустройство инвалидов.	Понятие и технология социального проектирования в сфере трудоустройства инвалидов. Правовые основы проектирования в сфере трудоустройства инвалидов	3	
	Практическое занятие №7 «Трудоустройство инвалидов в РФ»	2	
	Контрольная работа "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний"	1	
	Зачет	1	
	Итого	45	

3. Условия реализации программы УЧЕБНОЙ дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя;
- тесты проверочные, учебные тексты,

Технические средства обучения: компьютер для преподавателя

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

Основные источники:

1. В.И. Шкатулла, В.В. Надвикова. Основы права. Учебник –М: Академия 2013г.

2. Конституция Российской Федерации

Дополнительные источники:

Трудовой кодекс РФ.

Семейный кодекс РФ.

Гражданский кодекс РФ.

Конвенция ООН о правах инвалидов.

Конвенция о правах ребенка.

4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- Использовать нормы позитивного социального поведения;- Использовать свои права адекватно законодательству;- Обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;- Анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их	<p>Экспертная оценка результата выполнения практического задания.</p> <ul style="list-style-type: none">- Устный опрос;- Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение

<p>реализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Составлять необходимые заявительные документы; - Использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных ситуациях <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Механизмы социальной адаптации; - Основополагающие международные документы по правам человека; - Основы гражданского и семейного законодательства; - Основы трудового законодательства. -Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования; - Функции органов труда и занятости населения. 	<p>практических работ, и др.);</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проверка ведения тетрадей; - зачет.
---	---

**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Физико-технический колледж»**



«Утверждаю»

А.А.Летуновский
«19» августа 2021 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.01 Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей,
плодов, ягод и грибов**

2021 г

Рабочая программа составлена на основании:

Профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Физико-технический колледж»

Разработчик:

Мартынова Л.Е., преподаватель, ГБПОУ МО «Физтех-колледж»

«СОГЛАСОВАНО»



«СОГЛАСОВАНО»

Рассмотрена и одобрена методической комиссией №1 профессионального цикла,
Протокол № от 30.08.2021г.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ЦК
МАРТЬЯНОВА Л.Е.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Любовь Мартынова".

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01

Приготовления блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар». Цель изучения курса – подготовить рабочих, обладающих основами знаний по профессиональным модулям. Для овладения первой ступени данной профессии. При изучении этого предмета основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку и приготовление блюд из овощей, плодов, ягод. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов

Должен знать	Должен уметь
1. Приготовления блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.	<p>Определять качество поступивших продуктов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки.</p> <p>Готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество. Технологию приготовления блюд из овощей, плодов и грибов свежих и переработанных.</p> <p>Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.</p>

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 195 часов, в том числе:

учебной нагрузки обучающегося – 51 час,

учебной практики – 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Наименования разделов профессионального модуля	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			<i>Практика</i> Учебная, часов	
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов		
	Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	
Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей, плодов, ягод и грибов.	21	4	-		
Раздел 2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей, плодов, ягод и грибов.	30	7	-		
Всего:	195	11	-	144	

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Раздел 1 Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов	21	
Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, грибов, плодов и ягод			
Тема 1.1. Характеристика традиционных видов овощей, плодов, ягод и грибов в питании	<p>Содержание</p> <p>1. Значение овощей, плод, ягод и грибов в питании человека. Классификация овощей и грибов.</p> <p>2. Характеристика основных видов пряностей, приправ и пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.</p> <p>3. Характеристика основных видов плодов и ягод.</p> <p>Практическое занятие №1 Определение качества исходного сырья (овощей, грибов) органолептическим методом</p>	7	
Тема 1.2. Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей, плодов, ягод и грибов	<p>Содержание</p> <p>1. Технологический процесс механической кулинарной обработки клубнеплодов. Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов. Технологический процесс механической кулинарной обработки корнеплодов.</p> <p>2. Технологический процесс механической кулинарной обработки капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация</p>	10	

	отходов		
3.	Технологический процесс механической кулинарной обработки плодовых овощей и грибов. Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.		
4.	Требования к качеству. Сроки и условия хранения традиционных видов овощей и грибов.		
5.	Технологический процесс механической кулинарной обработки плодов и ягод. Требования к качеству. Сроки и условия хранения обработанных плодов и ягод.		
	Лабораторная работа №1 Нарезка овощей различными способами	3	
	Раздел 2	30	
	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов, плодов и ягод.		
Тема 2.1. Тепловая кулинарная обработка традиционных овощей и грибов	Содержание	10	
	1. Тепловая кулинарная обработка. Виды тепловой кулинарной обработки, их характеристика.		
	2. Классификация традиционных блюд из овощей и грибов по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке.		
	3. Характеристика и процессы происходящие при жарки и варки, при тепловой обработке овощей и грибов.		
	4. Технологическое оборудование и инвентарь для приготовления блюд из овощей и грибов.		
	5. Условия и сроки хранения блюд из овощей и грибов.		
	Лабораторная работа №2 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из вареных и жареных овощей и грибов.	3	
Тема 2.2. Приготовление блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов.	Содержание	10	
	1. Простые блюда, соусы и гарниры из отварных и припущенных овощей и грибов. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск		

	и требования к качеству. Технология приготовления соусов из овощей и грибов.	
2.	Простые блюда и гарниры из жареных овощей и грибов. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	
3.	Требования к качеству. Условия и сроки хранения гарниров из жареных и припущенных овощей и грибов. 2 часа	
4.	Простые блюда и гарниры из тушеных овощей и грибов. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	
5.	Простые блюда и гарниры из фаршированных и запеченных овощей и грибов. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству. Оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления и оформления блюд из овощей и грибов.	
6.	Требования к качеству. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов. 3 часа Лабораторная работа №3 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.	4
Тема 2.1. Тепловая кулинарная обработка плодов и ягод	Содержание Технология приготовления варенья, джемов из плодов и ягод	3
Учебная практика Виды работ: Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Значение овощей в питании, их пищевая ценность. Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ. Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Последовательность механической кулинарной обработки овощей, плодов, ягод и грибов. Приготовление блюд из овощей, плодов, ягод и грибов. Отпуск блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	144	
Всего		195

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ).
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от

10.05.2007 №276)

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

- Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016г.

Периодические издания:

- Кулинарный практикум;
- Коллекция рецептов.

Профессиональные информационные системы:

- Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
- Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

- Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
- Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
- Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
- Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
- Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Физико-технический колледж»**



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов

2021 г.

Рабочая программа составлена на основании:

Профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Физико-технический колледж»

Разработчик:

Мартынова Л.Е., преподаватель, ГБПОУ МО «Физтех-колледж»

«СОГЛАСОВАНО»



«СОГЛАСОВАНО»

Рассмотрена и одобрена методической комиссией №1 профессионального цикла,
Протокол № от 30.08.2021г.

**ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ЦК
МАРТЬЯНОВА Л.Е.**

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар». Цель изучения курса – подготовить рабочих, обладающих основами знаний по профессиональным модулям. Для овладения первой ступени данной профессии. При изучении этого предмета основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку и приготовление блюд из рыбы, морепродуктов. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

	Должен знать	Должен уметь
1.	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов. Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов. Технологию приготовления блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 196 часов, в том числе:

учебной нагрузки обучающегося – 34 часа,

учебной практики – 162 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Наименования разделов профессионального модуля*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			<i>Практик а</i> Учебная, часов
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	
	Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5
Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом	14	--	-	-
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом	20	5	-	-
Всего:	196	5	-	162

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Раздел 1 Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	14	
МДК 02.01 . Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов.		14	
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.	Содержание 1. Значение рыбы в питании человека Пищевая ценность рыбы. Классификация и виды рыбы. Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления рыбы. 2. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Размораживание и вымачивание. Способы разделки рыбы.	7	1 2
Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Содержание 1. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, жарки. Технология приготовления полуфабрикатов. Панирование: виды, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов. 2. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Технология приготовления, рецептура, требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов	7	2 2
Раздел 2		20	

Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы				
Тема 2.1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы с костным скелетом.	1.	Особенности приготовления блюд из рыбы. Классификация по способу тепловой обработки. Изменения и процессы, происходящие в рыбе и рыбных полуфабрикатах при тепловой обработке. Требование к качеству, условия и сроки хранения.	10	
	2.	Приготовление блюд из отварной и припущеной рыбы. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, обработка рыбы. Приготовление блюд из отварной и припущеной рыбы, правила и сроки хранения.		
	3.	Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы. Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.		
	4.	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Технология приготовления, обработка рыбы, подготовка филе для фарша .Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.		
Тема 2.2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбных продуктов моря	Содержание:		5	
	1.	Классификация и ассортимент нерыбных продуктов моря. Последовательность операций по обработке нерыбных морепродуктов. Способы тепловой обработки.		
	2.	Приготовление блюд из нерыбных морепродуктов Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.		
	3.	Ассортимент готовой продукции морепродуктов.		
	4.	Соблюдение санитарных правил на производстве в рыбном цехе.		
	Лабораторная работа: Приготовление и отпуск простых блюд из рыбы с костным скелетом. Требование к качеству.		5	
Учебная практика Виды работ:	<p>Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Нерыбные продукты моря, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству. Требования к</p>			162

качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.		
Всего:	196	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.

Нормативные документы:

2. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ).
3. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от

10.05.2007 №276)

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016г.

Периодические издания:

2. Кулинарный практикум;
3. Коллекция рецептов.

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Физико-технический колледж»**



«Утверждаю»

Директор ГБПОУ МО «Физтех-колледж»
А.А.Летуновский
«29» августа 2021 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов

2021 г.

Рабочая программа составлена на основании:

Рабочая программа составлена на основании:

Профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Физико-технический колледж»

Разработчик:

Мартынова Л.Е., преподаватель, ГБПОУ МО «Физтех-колледж»

«СОГЛАСОВАНО»



«СОГЛАСОВАНО»

Рассмотрена и одобрена методической комиссией №1 профессионального цикла,
Протокол № от 30.08.2021г.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ЦК
МАРТЬЯНОВА Л.Е.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03

Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар». Цель изучения курса – подготовить рабочих, обладающих основами знаний по профессиональным модулям. Для овладения первой ступени данной профессии. При изучении этого предмета основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку и приготовление блюд из птицы, дичи, мяса, субпродуктов. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработка сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

	Должен знать	Должен уметь
1.	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки различных видов мяса. Соблюдать условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов. Технологию приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –494 часа, в том числе:

учебной нагрузки обучающегося – 98 часов,

учебной практики – 396 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Наименования разделов профессионального модуля	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			<i>Практика</i>	
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов		
	Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
2	4	5	6	7	
Раздел 1. Осуществление технологического процесса подготовки, обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи, субпродуктов.	40	-	-	-	
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи.	58	10	-	-	
Всего:	494	10	-	396	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Осуществление технологического процесса подготовки, обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи, субпродуктов.		40	
МДК 03.01. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, дичи, субпродуктов, мяса диких животных.		40	
Тема 1.1. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	Содержание <p>1. Значение мяса в питании человека. Пищевая ценность. Виды мяса. Определение доброкачественности мяса. Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления блюд из мяса и мясных продуктов.</p> <p>2. Соотношение тканей в основных видах мяса. Характеристика тканей. Классификация мяса убойных животных. Разделка туш, для розничной торговли.</p> <p>3. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Оттаивание, обмывание, обсушивание,</p>	20	1 2

	разруб и обвалка. Сортовое деление. Характеристика способов обработки мяса, последовательность операций.		
4.	Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса говядины. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
5.	Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса баранины и свинины. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
6.	Приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
7.	Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
Тема 1.2. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса птицы и дичи.	Содержание	20	
	1. Значение птицы и дичи в питании человека Пищевая ценность. Виды птицы и дичи. Определение доброкачественности мяса птицы. Подбор оборудования и инвентаря для обработки птицы и дичи.		2
	2. Механическая кулинарная обработка птицы и дичи. Оттаивание; опаливание; удаление головы, шейки, ножек; потрошение; промывание. Характеристика способов механической кулинарной обработки птицы.		2
	3. Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса птицы. Технология приготовления, кулинарное использование. Характеристика подбора продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		3
	4. Приготовление полуфабрикатов из филе дичи и птицы. Технология приготовления, кулинарное использование,		

		требования к качеству, условия и сроки хранения.		
		Раздел 2.	58	
		Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи.		
		Содержание:	28	
		1. Значение блюд из мяса в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Подбор оборудования и инвентаря.		
		2. Характеристика биологической ценности белков мяса, в питании человека. Содержание витаминов в мясе, классификация.		
		3. Характеристика приготовление и оформление основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов.		
		4. Основные и простые блюда из отварного мяса и мясных продуктов. Ассортимент, технология приготовления, подготовка продуктов, последовательность операций приготовления блюд из отварного мяса. Оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
		5. Основные и простые блюда из жареного мяса и мясных продуктов. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
		6. Основные и простые блюда из тушеного мяса и мясных продуктов. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
		7. Основные и простые блюда из запеченного мяса и мясных продуктов. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
		8. Основные и простые блюда из рубленой массы.		

	Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
9.	Основные и простые блюда из котлетной массы. Ассортимент, технология приготовления. Подготовка и обработка продуктов для приготовления котлетной массы, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Лабораторная работа №1 Приготовление и отпуск простых блюд из мяса и мясных продуктов. Требования к качеству готовых блюд	5	
Тема 2.2. Приготовление и оформление основных и простых блюд из домашней птицы и дичи.	Содержание:	20	
1.	Значение блюд из домашней птицы в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Подбор оборудования и инвентаря.		
2.	Характеристика приготовление и оформление основных и простых блюд из домашней птицы. Способы приготовления, требование к качеству, условия и сроки хранения		
3.	Основные и простые блюда из отварной птицы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
4.	Основные и простые блюда из жареной птицы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
5.	Основные и простые блюда из филе птицы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
6.	Субпродукты из домашней птицы. Характеристика, способы приготовления. Условия и сроки хранения, требование к качеству.		

	Лабораторная работа №2 Приготовление и отпуск блюд из отварной, жареной, тушеной птицы. Требования к качеству готовых блюд.	5	
Учебная практика Виды работ: Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Обработка мясных субпродуктов. Обработка сельскохозяйственной птицы. Заправка птицы. Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы. Приготовление блюд из мяса, субпродуктов и птицы. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.	396		
Всего:		494	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ).
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от

10.05.2007 №276)

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016г.

Периодические издания:

1. Кулинарный практикум;
2. Коллекция рецептов.

Профessionальные информационные системы:

3. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
4. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

6. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
7. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
8. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
9. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
10. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Физико-технический колледж»**



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Приготовление супов и соусов

2021 г

Рабочая программа составлена на основании:

Рабочая программа составлена на основании:

Профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Физико-технический колледж»

Разработчик:

Мартынова Л.Е., преподаватель, ГБПОУ МО «Физтех-колледж»

«СОГЛАСОВАНО»



«СОГЛАСОВАНО»

Рассмотрена и одобрена методической комиссией №1 профессионального цикла,
Протокол № от 30.08.2021г.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ЦК
МАРТЬЯНОВА Л.Е.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр. 4
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04

Приготовление супов и соусов

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар». Цель изучения курса – подготовить рабочих, обладающих основами знаний по профессиональным модулям. Для овладения первой ступени данной профессии. При изучении этого предмета основное внимание обращается на приготовление супов и соусов. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приготовления основных супов и соусов;

	Должен знать	Должен уметь
1.	Приготовление супов и соусов	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Выполнять технологический процесс приготовления супов и соусов. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 176 часов, в том числе:

учебной нагрузки обучающегося – 32 часа,

учебной практики – 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля:

Наименования разделов профессионального модуля*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			<i>Практик а</i>	
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов		
	Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бульонов, отваров, простых супов.	18	4	-		
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов.	14	3	-		
Всего:	176	7	-	144	

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бульонов, отваров, простых супов		18	
МДК 04.01. Подготовка сырья и приготовление супов и соусов.		18	
Тема 1.1. Значение супов в питании. Классификация супов. Приготовление бульонов и отваров	<p>Содержание</p> <p>1. Значение супов в питании человека. Пищевая ценность супов. Классификация супов. Характеристика способов приготовления супов. Подбор оборудования и инвентаря для приготовления супов.</p> <p>2. Последовательность обработки продуктов, для обработки супов.</p> <p>3. Приготовление бульонов и отваров. Подбор сырья, технология приготовления и использование.</p> <p>4. Обработка продуктов для приготовления бульона. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>	4	
Тема 1.2. Приготовление и отпуск заправочных супов	<p>Содержание</p> <p>1. Щи. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.</p> <p>2. Борщи. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.</p> <p>3. Рассольники. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.</p>	4	

	4.	Солянки. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.		2
	5.	Супы с крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.		2
	6.	Санитарные правила при приготовлении супов, и рабочего места.		
Тема 1.3. Приготовление и отпуск супов – пюре, разных супов		Содержание		
	1.	Супы – пюре. Характеристика продуктов, для приготовления супа-пюре.		6
	2.	Характеристика способов рубки и растирания продуктов, для супа-пюре. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.		2
	3.	Холодные супы. Характеристика, технология приготовления, разновидности.		
	4.	Способы обработки продукта при приготовлении холодных супов. Требования к качеству, правила отпуска и хранения.		2
		Лабораторные работы		4
		1. Приготовление и отпуск заправочных, пюреобразных и других супов. Определение качества готовых блюд и гарниров.		
		Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов		14
Тема 2.1. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов	1.	Значение соусов. Пищевая ценность, классификация соусов, подбор сырья.		11
	2.	Обработка продуктов, подбор оборудования, инвентаря и посуды для приготовления соусов. Требования к качеству.		2
	3.	Приготовление бульонов и пассеровок для соусов. Виды бульонов для соусов и их назначение.		
	4.	Подбор сырья и обработка продуктов. Виды пассеровок и их назначение.		2
	5.	Соус красный основной. Технология приготовления, его производные, подбор продуктов, обработка.		2

	Требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.	
6.	Соус белый основной. Технология приготовления, его производные, подбор продуктов, обработка требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.	2
7.	Соус молочный, сметанный. Технология приготовления, его производные, обработка используемых продуктов. Требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.	2
8.	Яично – масляные соусы. Технология приготовления, производные, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.Масляные смеси, способ приготовления, разновидности, использование.	2
9.	Приготовление заправок, соуса майонеза, маринада овощного. Технология приготовления, производные.	2
Лабораторная работа		3
	Приготовление и отпуск простых горячих и холодных соусов. Определение качества готовых соусов.	
Учебная практика Виды работ: Подготовка сырья и приготовление супов и соусов. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для приготовления супов и соусов. Подготовка продуктов, технология приготовления супов и соусов. Отпуск блюд. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.	144	
Всего:		176

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ).
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016г.

Периодические издания:

1. Кулинарный практикум;
2. Коллекция рецептов.

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Физико-технический колледж»



«Утверждано

Директор ГБПОУ МО «Физтех-колледж»
А.А.Летуновский
«29» августа 2021

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

2021г.

Рабочая программа составлена на основании:

Профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Физико-технический колледж»

Разработчик:

Мартынова Л.Е., преподаватель, ГБПОУ МО «Физтех-колледж»

«СОГЛАСОВАНО»



«СОГЛАСОВАНО»

Рассмотрена и одобрена методической комиссией №1 профессионального цикла,
Протокол № от 30.08.2021г.

**ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ЦК
МАРТЬЯНОВА Л.Е.**

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар». Цель изучения курса – подготовить рабочих, обладающих основами знаний по профессиональным модулям. Для овладения первой ступени данной профессии. При изучении этого предмета основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку и приготовление блюд из круп, бобовых макаронных изделий. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;

	Должен знать	Должен уметь
1.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Выполнять технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 197 часов, в том числе:

учебной нагрузки обучающегося – 35 часов,
учебной практики – 162 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

Наименования разделов профессионального модуля	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			<i>Практик а</i>	
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов		
	Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	35	7	-	-	
Всего:	197	7	-	162	

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления блюд из круп, бобовых макаронных изделий	35	
МДК 05.01. Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		35	
Тема 1.1. Приготовление и отпуск блюд из круп, бобовых, макаронных изделий	<p>Содержание</p> <p>1. Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Товароведная характеристика. Классификация и ассортимент круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка сырья.</p> <p>2. Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из круп и бобовых. Блюда и гарниры из круп: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск.</p> <p>3. Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий. Блюда и гарниры из макаронных изделий: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск.</p> <p>4. Характеристика ассортимента, отпуск блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. Требование к качеству, условия и сроки хранения.</p>	28	2
	Лабораторная работа	7	
	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд.		

Учебная практика	162	
Виды работ:		
Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Общие правила варки, виды каш, приготовление каш различной консистенции. Отпуск блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Всего	197	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ).
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от

10.05.2007 №276)

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016г.

Периодические издания:

1. Кулинарный практикум;
2. Коллекция рецептов.

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Физико-технический колледж»



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков

2021 г.

Рабочая программа составлена на основании:

Рабочая программа составлена на основании:

Профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Физико-технический колледж»

Разработчик:

Мартынова Л.Е., преподаватель, ГБПОУ МО «Физтех-колледж»

«СОГЛАСОВАНО»



«СОГЛАСОВАНО»

Рассмотрена и одобрена методической комиссией №1 профессионального цикла,
Протокол № от 30.08.2021г.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ЦК
МАРТЬЯНОВА Л.Е.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Любовь Мартынова".

СОДЕРЖАНИЕ

	стр. 4
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06

Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар». Цель изучения курса – подготовить рабочих, обладающих основами знаний по профессиональным модулям. Для овладения первой ступени данной профессии. При изучении этого предмета основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку и приготовление блюд из творога, яиц, теста, а так же приготовление холодных блюд и напитков. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок; подготовки сырья и приготовления блюд яиц, творога, теста;
- Приготовление горячих и холодных напитков.

	Должен знать	Должен уметь
1.	Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья. Выполнять технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья. Выполнять технологический процесс приготовления напитков. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 249 часов, в том числе:

учебной нагрузки обучающегося – 51 час,

учебной практики – 198 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Наименования разделов профессионального модуля*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			<i>Практика</i>	
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов		
	Всего , часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовления и оформления салатов.	10	3	-	-	
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных закусок и блюд.	7	2	-	-	
Раздел 3. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления	12	2	-	-	

простых блюд из яиц и творога				
Раздел 4. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из теста	12	3	-	-
Раздел 5. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных и горячих напитков	10	-	-	
Всего:	249	10	-	198

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовления и оформления салатов.	10	
МДК 06.01. Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков		10	
Тема 1.1. Приготовление бутербродов и гастрономических	Содержание 1. Значение холодных блюд и закусок в питании. Санитарно – гигиенические требования к обработке продуктов.	7	2

продуктов порциями, приготовление и оформление салатов.		Классификация по основному продукту. Подбор оборудования и инвентаря.			
	2.	Бутерброды. Их разновидности, технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения Характеристика продуктов, для приготовления бутербродов.		2	
	3.	Характеристика приготовления и оформления салатов. Виды салатов.			
	4.	Салаты из сырых овощей. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.		3	
	5.	Салаты из вареных овощей. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.		3	
	6.	Винегрет овощной Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.		3	
	Лабораторная работа			3	
	1.	Приготовление и отпуск салатов и винегретов. Определение качества готовых блюд.			
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных закусок и блюд.			7		
МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.				7	
Тема 2.1. Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд.	Содержание		5	2	
	1.	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы. Требования к качеству, правила хранения			
	2.	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы и морепродуктов.			

	Условия и сроки хранения, требование к качеству.		
3.	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из мяса и субпродуктов. Требования к качеству, правила хранения		2
	Лабораторная работа	2	
	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы, мяса. Определение качества готовых блюд.		
	Раздел 3. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога	12	
Тема 3.1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога	Содержание:	10	
	1. Блюда из яиц. Значение блюд из яиц в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря.		
	2. Блюда из яиц: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск, характеристика яичных продуктов, условия и сроки хранения. Требования к качеству готовых блюд из яиц.		
	3. Блюда из творога. Значение блюд из творога в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Блюда из творога: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из творога.		
	Лабораторная работа №3 Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога. Требования к качеству готовых блюд.	2	
	Раздел 4. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из теста	12	
Тема 4.1. Приготовление и отпуск мучных блюд из теста с фаршем	Содержание:	9	
	1. Мучные блюда из теста с фаршем. Значение блюд из теста с фаршем в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря.		

	<p>2. Виды теста: пресное, дрожжевое. Процессы, происходящие при брожении теста. Характеристика приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом.</p> <p>3. Процессы, происходящие при брожении теста, характеристика.</p> <p>4. Приготовление фаршей. Виды фаршей: способы приготовление и кулинарное использование.</p> <p>5. Санитарные правила и нормы, при приготовлении фарша.</p> <p>6. Приготовление и отпуск простых мучных блюд из теста с фаршем. Блюда из теста с фаршем: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из теста с фаршем. Условия и сроки хранения.</p>		
	<p>Лабораторная работа №4</p> <p>Приготовление и отпуск блюд из теста с фаршем.</p> <p>Требования к качеству готовых блюд. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	3	
	<p>Раздел 5.</p> <p>Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных и горячих напитков</p>	10	
<p>Тема 1.2.</p> <p>Приготовление простых холодных и горячих напитков</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Простые холодные напитки. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.</p> <p>2. Простые горячие напитки. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.</p>	10	

<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для приготовления холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Обработка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Технология приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Виды теста, способы рыхления, технология приготовления теста. Способы и технология приготовления различных видов мучных блюд и изделий. Режимы выпечки. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.</p>	198	
Всего:	249	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ).
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016г.

Периодические издания:

1. Кулинарный практикум;
2. Коллекция рецептов.

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской
области
«Физико-технический колледж»



**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
По учебной и производственной практике**

Профессия по ОК 016-94: 16675 Повар

**Долгопрудный
2021г.**

Рабочая программа составлена на основании:

Профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Физико-технический колледж»

Разработчик:

Мартынова Л.Е., преподаватель, ГБПОУ МО «Физтех-колледж»

«СОГЛАСОВАНО»



«СОГЛАСОВАНО»

Рассмотрена и одобрена методической комиссией №1 профессионального цикла,
Протокол № от 30.08.2021г.

**ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ЦК
МАРТЬЯНОВА Л.Е.**

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа «Производственное обучение» предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

Цель изучения курса - подготовить рабочих, имеющих практический опыт по выполнению вспомогательных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий. На производственном обучении основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку овощей, плодов, рыбы, птицы, мяса, субпродуктов. Учащиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки. Очень важно, чтобы учащиеся не только усвоили практические умения и навыки, но и вышли на II уровень подготовки, уровень самостоятельного выполнения практических работ.

	Должен знать	Должен уметь
1.	Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.	Определять качество поступивших продуктов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество. Технологию приготовления блюд из овощей, плодов и грибов свежих и переработанных. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.
2.	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов. Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов. Технологию приготовления блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря.
3.	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки различных видов мяса. Соблюдать условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов. Технологию приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов.
4.	Приготовление супов и соусов	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Выполнять технологический процесс приготовления супов и соусов. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.
5.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Выполнять технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.
6.	Приготовление и	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда

	<p>оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.</p>	<p>и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья. Выполнять технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья. Выполнять технологический процесс приготовления напитков. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.</p>
--	---	---

II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ темы	Наименование темы	Кол-во часов
	<p style="text-align: center;"><i>I курс I семестр</i> 1. Обучение в учебных мастерских</p>	
1.	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, плодов, ягод и грибов.	144
2.	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов.	162
	Итого часов за I семестр	306
	<p style="text-align: center;"><i>I курс II семестр</i></p>	
3.	Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных.	396
	Итого часов за II семестр	396
	Всего часов за I курс	702
	<p style="text-align: center;"><i>II курс I семестр</i></p>	
4.	Подготовка сырья и приготовление супов и соусов	144
5.	Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	162
	Итого часов за I семестр	306
	<p style="text-align: center;"><i>II курс II семестр</i></p>	
6.	Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.	198
	Итого часов за II семестр	198
	II. Производственная практика	
	Производственная практика в условиях предприятия.	300
	Итого:	300
	Итого часов за II курс	504
	Выпускная квалификационная работа (защита)	12
	Всего часов за курс обучения	1206

III. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП 01.01. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, плодов, ягод и грибов.

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Значение овощей в питании, их пищевая ценность. Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и

пищевых веществ. Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Последовательность механической кулинарной обработки овощей, плодов, ягод и грибов. Приготовление блюд из овощей, плодов, ягод и грибов. Отпуск блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.

УП 02.01 . Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов.

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Нерыбные продукты моря, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.

УП 03.01. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных.

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Обработка мясных субпродуктов. Обработка сельскохозяйственной птицы. Заправка птицы. Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы. Приготовление блюд из мяса, субпродуктов и птицы. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.

УП 04.01. Подготовка сырья и приготовление супов и соусов.

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для приготовления супов и соусов. Подготовка продуктов, технология приготовления супов и соусов. Отпуск блюд. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.

УП 05.01. Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Общие правила варки, виды каш, приготовление каш различной консистенции. Отпуск блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.

УП 06.01. Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для приготовления холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Обработка продуктов для приготовление холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Технология приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Виды теста, способы рыхления, технология приготовления теста. Способы и технология приготовление различных видов мучных блюд и изделий. Режимы выпечки. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.

IV. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1.1. ЛИТЕРАТУРА

1. Анфимова, Н.А. Кулинария, учебник для нач. проф. образования/ Н.А.Анфимова. – М.: издательский центр « Академия», 2010. – 400 с.
2. Качурина, Т.А. Кулинария, учебное пособие для нач. проф. образования/ Т.А.Качурина. – М.: издательский центр « Академия», 2008. – 272 с.
3. Сопина, Л.Н. Пособие для повара, учебное пособие для нач. проф. образования/ Л.Н.Сопина. – М.: издательский центр « Академия», 2008. – 240 с.
4. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд, учебное пособие для нач. проф. образования/ С.Н.Козлова. – М.: издательский центр
5. «Академия», 2007. – 192 с.
6. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, учебное пособие/ Л.Л.Татарская. – М.: издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.
7. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар», учебное пособие/ В.П. Андросов. – М.: издательский центр «Академия», 2009. – 112 с.
8. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, учебник для нач. проф. образования /М.И. Ботов. – М.: издательский центр «Академия», 2010. - 496 с.
9. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания, справочник / В.Д. Елхина. - М.: издательский центр «Академия», 2009. – 336 с.
10. Сопачева, Т.А. Оборудование предприятий общественного питания, учебное пособие/ Т.А. Сопачева. - М.: издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.

1.2. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Задания в тестовой форме
2. Комплект инструкционно - технологических карт
3. Контрольные вопросы по курсу
4. Плакаты

III. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП 01.01. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, плодов, ягод и грибов.

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Значение овощей в питании, их пищевая ценность. Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ. Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Последовательность механической кулинарной обработки овощей, плодов, ягод и грибов. Приготовление блюд из овощей, плодов, ягод и грибов. Отпуск блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.

ПП 02.01 . Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов.

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Нерыбные продукты моря, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.

ПП 03.01. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных.

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Обработка мясных субпродуктов. Обработка сельскохозяйственной птицы. Заправка птицы. Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы. Приготовление блюд из мяса, субпродуктов и птицы. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.

ПП 04.01. Подготовка сырья и приготовление супов и соусов.

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для приготовления супов и соусов. Подготовка продуктов, технология приготовления супов и соусов. Отпуск блюд. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.

ПП 05.01. Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Общие правила варки, виды каш, приготовление каш различной консистенции. Отпуск блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.

ПП 06.01. Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для приготовления холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Обработка продуктов для приготовление холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Технология приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Виды теста, способы рыхления, технология приготовления теста. Способы и технология приготовление различных видов мучных блюд и изделий. Режимы выпечки. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.

Формы отчетности:

- аттестационный лист;
- дневник производственной практики;
- производственная характеристика;
- отчет о ходе ПП обучающегося;
- отзыв от работодателя.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Физико-технический колледж»



**АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Профессия по ОК 016-94: 16675 Повар
на 20____-20____ учебный год

Долгопрудный

2021

Адаптированная программа государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ МО «Физтех-колледж» по профессии по ОК 016-94: 16675 профессионального стандарта Повар, выпуск 20__ года.

СОСТАВЛЕНО

в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования профессии по ОК 016-94: 16675 Повар, установленного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013
экзаменационной комиссией преподавателей, осуществляющих ОПОП профессии по ОК 016-94: 16675 Повар ГБПОУ МО «Физтех-колледж»

Протокол № 1 от « 30 » августа 2017г.
Председатель / Л.Е.Мартынова /

ПРИНЯТО

Педагогическим советом ГБПОУ МО «Физтех-колледж» (с участием председателя ГЭК)

Протокол № _____
от « ____ » 2017г.

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

(наименование должности)

(наименование организации-работодателя, социального партнера)

(подпись)

« 02 » сентября 2017 г.

МП

Адаптированная программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар, очной формы обучения, регламентирует проведение государственной итоговой аттестации выпускников и определяет:
вид государственной итоговой аттестации, материалы по содержанию государственной итоговой аттестации, сроки проведения, этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации, материально-технические условия проведения, состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников, тематику, состав, объем и структуру задания обучающимся, перечень необходимых документов, представляемых на заседание государственной экзаменационной комиссии, форму и процедуру проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	114
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	6
1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации.....	6
1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации	7
1.3. Количество часов, отводимое на государственную (итоговую) аттестацию:	7
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	7
2.1. Вид проведения государственной итоговой аттестации:.....	7
2.2. Этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации выпускников	7
2.3. Условия подготовки государственной итоговой аттестации	8
2.4. Форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации	9
2.5.Содержание государственной итоговой аттестации	119
2.5.1.Тематика выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ.....	119
2.5.2. Структура письменной экзаменационной работы	17
2.5.3.Допуск к защите выпускной письменной экзаменационной работы	18
2.5.4. Защита выпускной квалификационной работы	18
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	19
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	19
3.2.Информационно-документационное обеспечение государственной итоговой аттестации	124
3.3.Информационно-документационное обеспечение государственной экзаменационной комиссии 124	
3.4.Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации	125
3.5. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации	125
3.5.1. Требования к уровню квалификации кадрового состава государственной итоговой аттестации	125
3.5.2. Состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации	125
4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	125
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	23

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии:

- с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 16.08.2013 г. № 968 (в редакции от 31.01.2014)
- со статьей 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
- с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» № 464 от 14.06.2013г.;
- с профессиональным образовательным стандартом по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар;

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с профессиональным стандартом по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар

Программа государственной итоговой аттестации разработана с учетом выполнения следующих принципов и требований:

- проведение государственной итоговой аттестации предусматривает открытость и демократичность на этапах разработки и проведения, вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей, мастеров производственного обучения техникума и работодателей, многократную экспертизу и корректировку всех компонентов аттестации;

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по основным профессиональным образовательным программам по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар

является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения учебных дисциплин, МДК;
- оценка общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Видом государственной итоговой аттестации выпускников по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар является выпускная квалификационная работа в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы. Данный вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных профессиональным стандартом по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар.

Проведение государственной итоговой аттестации в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и обучающихся на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- упрощает практическую работу государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной квалификационной работе).

При выполнении выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы выпускник в соответствии с профессиональным стандартом по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар демонстрирует уровень готовности по профессии.

В программе государственной итоговой аттестации разработана тематика выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ, отвечающая

следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Организация и проведение государственной итоговой аттестации предусматривает большую подготовительную работу преподавательского состава и мастеров производственного обучения ГБПОУ МО «Физтех-колледж», систематичности в организации контроля в течение всего процесса обучения обучающихся в колледже.

Требования к выпускной практической квалификационной работе и письменной экзаменационной работе по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар, доведены до обучающихся в процессе изучения профессиональных модулей. Обучающиеся ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом профессии.

Адаптированная программой государственной итоговой аттестации определены:

- вид государственной итоговой аттестации;
- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- материально-технические условия проведения государственной итоговой аттестации;
- состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации;
- тематика, состав, объем и структура задания обучающимся на государственную итоговую аттестацию;
- перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии;
- форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Адаптированная программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется методической комиссией преподавателей и мастеров, реализующих ОПОП профессии по ОК 016-94: 16675 Повар, и утверждается директором после её обсуждения на заседании МК, одобрения Педагогического совета с обязательным участием председателя государственной экзаменационной комиссии. Программа государственной итоговой аттестации согласовывается с представителями работодателей.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается в соответствии с профессиональным стандартом по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Приготовления блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.
2. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов
3. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.
4. Приготовление супов и соусов
5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
6. Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков

и соответствующих знаний и умений:

Вид профессиональной деятельности: 1. Приготовления блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.

1. Определять качество поступивших продуктов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки.
2. Готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество. Технологию приготовления блюд из овощей, плодов и грибов свежих и переработанных.
3. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.

Вид профессиональной деятельности: 2. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов

1. Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов.
2. Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы.
3. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.
4. Технологию приготовления блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря.

Вид профессиональной деятельности: 3. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.

1. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.
2. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.
3. Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки различных видов мяса.
4. Соблюдать условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов.
5. Технологию приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов.

Вид профессиональной деятельности: 4. Приготовление супов и соусов

1. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.
2. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.
3. Выполнять технологический процесс приготовления супов и соусов.
4. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.

Вид профессиональной деятельности: 5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

1. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.
2. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.
3. Выполнять технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных.
4. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.

Вид профессиональной деятельности: 6. Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков

1. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.
2. Определять качество поступающего сырья.
3. Выполнять технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.
4. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.
5. Определять качество поступающего сырья.
6. Выполнять технологический процесс приготовления напитков.
7. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.

1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующие квалификации обучающихся по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар. Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений, практических навыков обучающегося по профессии ОК 016-94: 16675 Повар, при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.3. Количество часов, отводимое на государственную (итоговую) аттестацию:

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Вид проведения государственной итоговой аттестации:

Вид – выпускная квалификационная работа в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы.

2.2. Этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации выпускников

Согласно учебному плану основной профессиональной образовательной программы по профессии ОК 016-94: 16675 Повар и годовому календарному графику учебного процесса на 2016-2017 учебный год устанавливаются следующие этапы, объем времени и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

№	Этапы подготовки и проведения ГИА	Сроки проведения
1.	Выдача тем для письменной экзаменационной работы	Ноябрь
2.	Подготовка письменной экзаменационной работы	Декабрь- май
3.	Защита выпускной квалификационной работы: - письменных экзаменационных работ - выполнение практической квалификационной работы по профессии ОК 016-94: 16675 Повар	Июль

2.3. Условия подготовки государственной итоговой аттестации

Процедура подготовки государственной итоговой аттестации включает следующие организационные меры:

№ п/п	Содержание деятельности	Сроки исполнения	Ответственные
1.	Определение общей тематики, состава, объема и структуры выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы	Ноябрь	ЦК преподавателей, реализующих ОПОП по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар
2.	Определение индивидуальной тематики ВКР для студентов: - Подготовка проекта приказа об утверждении тематики выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы; - Объявление индивидуальной тематики выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы обучающимся для выбора; - Закрепление тематики выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы за обучающимися. - Подготовка проекта приказа о закреплении тематики выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы	май	Заместитель директора по УПР Председатель и члены ЦК Руководители ВКР Работодатели
3.	Подготовка и оформление бланков - заданий на выпускные практические квалификационные работы и письменные экзаменационные работы и календарных графиков выполнения выпускной	май	Заместитель директора по УПР Председатель ЦК Преподаватели

	практической квалификационной работы и письменной экзаменаціонной работы для обучающихся.		
4.	Подбор экспертов качества подготовки выпускников – руководителей ВКР, работодателей, состава государственной экзаменаціонной комиссии	июнь	Заместитель директора по УПР
5.	Проведение собрания в группе «О программе государственной итоговой аттестации выпускников 20 г.»	Январь	Руководители группы
6.	Составление графика проведения консультаций по выполнению письменной экзаменаціонной работы у руководителей ВКР.	Январь	Руководители ВКР
8.	Контроль за ходом выполнения обучающимися выпускной письменной экзаменаціонной работы	Февраль - июнь	Заместитель директора по УПР Руководители ВКР
9.	Проведение заседания педагогического совета о допуске выпускников к государственной итоговой аттестации	Февраль	Заместитель директора по ОД
10.	Подготовка проекта приказа об организации государственной итоговой аттестации (допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации, составе ГЭК, сроках проведения этапов государственной итоговой аттестации)	Май	Заместитель директора по УПР
11.	Организация и проведение экспертизы качества выпускной письменной экзаменаціонной работы – отзывы на ПЭР	Май	Заместитель директора по УПР Руководитель ВКР
12.	Подготовка проектов приказов «О допуске обучающихся к защите выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменаціонных работ на заседаниях государственной экзаменаціонной комиссии»	Май	Заместитель директора по УПР
13.	Организация заседаний государственной экзаменаціонной комиссии Подготовка аудитории и документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменаціонной комиссии	Июнь	Заместитель директора по УПР Руководители ВКР

2.4. Форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации

Организация выполнения и защиты выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменаціонной работы осуществляется в соответствии с порядком проведения государственной итоговой аттестации по профессиональным образовательным программам по профессии ОК 016-94: 16675 Повар, включает следующие этапы:

1 этап

Выполнение выпускной письменной экзаменаціонной работы

Этап выполнения	Содержание выполнения	Период выполнения
Подготовка	Сбор, изучение и систематизация исходной информации, необходимой для разработки темы письменной экзаменаціонной работы	Ноябрь Январь
Разработка	Решение комплекса профессиональных задач в соответствии с темой и заданием письменной экзаменаціонной работы, разработка формы и содержания представления работы	Январь Май
Оформление	Оформление всех составных частей работы в соответствии с критериями установленными заданием и требованиями, подготовка	Май

2 этап

Контроль за выполнением студентами выпускной письменной экзаменацонной работы и оценка качества её выполнения

Вид контроля	Эксперт	Содержание контроль	Период контроля
Текущий	Руководитель ВКР	Поэтапная проверка в ходе консультаций выполнения обучающимися материалов письменной экзаменацонной работы в соответствии с заданием.	Ноябрь - май
Итоговый	Руководитель ВКР Заместитель директора по УПР	Окончательная проверка и утверждение подписью всех материалов завершенной и оформленной письменной экзаменацонной работы обучающегося. Составление письменного отзыва на выпускную письменную экзаменацонную работу студента с оценкой качества его выполнения.	Май- июнь
	Руководитель ВКР Заместитель директора по УПР	Окончательная проверка наличия всех составных частей выпускной письменной экзаменацонной работы, рецензии руководителя на выпускную письменную экзаменацонную работу Решение о допуске обучающегося к защите выпускной письменной экзаменацонной работы на заседании государственной экзаменацонной комиссии	Июнь

2.5. Содержание государственной итоговой аттестации

Для проведения аттестационных испытаний выпускников по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар, устанавливается тематика выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменацонной работы. Индивидуальная тематика разрабатывается преподавателями УД и МДК, реализующими ОПОП по профессии, которые будут являться руководителями выпускных квалификационных работ. Тематика выпускных квалификационных работ определяется по согласованию с работодателем. Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменацонной работы из предложенного перечня тем, одобренных на заседании методической комиссии по профессии по ОК 016-94: 16675, утвержденных директором.

Обязательным требованием для выпускной квалификационной работы является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и предъявление к оценке освоенных обучающимся компетенций. Закрепление темы выпускных квалификационных работ за обучающимся и назначение руководителей ВКР осуществляется приказом директора колледжа.

Задание обучающемуся на разработку темы выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменацонной работы оформляются на бланке установленной формы (Приложение 1 – Приложение 2).

Тематика ВКР должна:

- соответствовать современному уровню и перспективам развития пищевой промышленности;
- создавать возможность реальной работы с решением актуальных практических задач;
- быть достаточно разнообразной для возможности выбора обучающемуся темы в соответствии с индивидуальными склонностями и способностями.

2.5.1. Тематика выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменацонных работ

Цель выпускной практической квалификационной работы: выявление уровня профессиональной

подготовки выпускника, предусмотренного видами профессиональной деятельности и определение готовности его к самостоятельной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения практических задач. Цель выпускной письменной экзаменацонной работы: выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач, умений пользоваться учебниками, учебными пособиями, современным справочным материалом, специальной технической литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами, а также знания современной техники и технологий.

Выпускная письменная экзаменацонная работа и выпускная практическая квалификационная работа по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар проводится по одному или двум освоенным профессиональным модулям.

Тематика письменных экзаменацонных работ

№ темы	Наименование темы выпускной письменной экзаменацонной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1	Технология приготовления блюда : « Капуста тушеная с мясом»	ПМ 01, ПМ 03
2	Технология приготовления блюда«Картофельное пюре с гуляшем»	ПМ 01, ПМ 03
3	Технология приготовления блюда: «Чебуреки»	ПМ 06
4	Технология приготовления блюда: «Лапша домашняя»	ПМ 06
5	Технология приготовления блюда «Рыба жареная»	ПМ 2
6	Технология приготовления блюда «Солянка»	ПМ 04
7	Технология приготовления салата: «Оливье»	ПМ 06
8	Технология приготовления канапе	ПМ 06
9	Технология приготовления котлет мясных	ПМ 3
10	Технология приготовления компота из сухофруктов	ПМ 06
11	Технология приготовления блюда: «Печень по-строгановски»	ПМ 03, ПМ 04
12	Технология приготовления кальмаров жаренных в сухарях	ПМ 02
13	Технология приготовления макарон с овощами	ПМ 05ПМ 01
14	Технология приготовления каши гречневой рассыпчатой	ПМ 05
15	Технология приготовления окрошки мясной	ПМ 03, ПМ 01

Тематика выпускных практических квалификационных работ

№ темы	Наименование темы выпускной практической квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1	Приготовить блюдо : « Капуста тушеная с мясом»	ПМ 01, ПМ 03
2	Приготовить блюдо «Картофельное пюре с гуляшем»	ПМ 01, ПМ 03
3	Приготовить блюдо: «Чебуреки»	ПМ 06
4	Приготовить блюдо: «Лапша домашняя»	ПМ 06
5	Приготовить блюдо «Рыба жареная»	ПМ 2
6	Приготовить блюдо «Солянка»	ПМ 04
7	Приготовить блюдо: «Оливье»	ПМ 06
8	Приготовить канапе	ПМ 06
9	Приготовить котлет мясных	ПМ 3
10	Приготовить компот из сухофруктов	ПМ 06
11	Приготовить блюдо: «Печень по-строгановски»	ПМ 03, ПМ 04
12	Приготовить кальмары жареных в сухарях	ПМ 02
13	Приготовить макароны с овощами	ПМ 05ПМ 01
14	Приготовить кашу гречневую рассыпчатую	ПМ 05
15	Приготовить окрошку мясную	ПМ 03, ПМ 01

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Перечень тем по ВКР:

разрабатывается преподавателями междисциплинарных курсов и преподавателями по практике в рамках профессиональных модулей;

рассматривается на заседаниях методической комиссии по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар;

одобряется на Педагогическом совете ГБПОУ МО «Физтех-колледж»;

согласовывается с заместителем директора по учебно – производственной работе;

утверждается после предварительного положительного заключения работодателей директором.

Утвержденная тематика ВКР представлена в Приложении 3.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется в мастерских техникума. Мастер производственного обучения и преподаватель МДК своевременно подготавливают необходимое оборудование, рабочие места, материалы, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается задание с указанием содержания работы, нормы времени, рабочего места.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии государственной экзаменационной комиссии. Результаты выполнения работ заносятся в протокол (Приложение 5).

Выпускные практические квалификационные работы должны предусматривать сложность работы не ниже квалификации по профессии рабочего, предусмотренного профессиональным стандартом по профессии ОК 016-94: 16675 Повар

Закрепление тем письменных экзаменационных работ за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом директора ГБПОУ МО «Физтех-колледж». Руководителем письменной экзаменационной работы может быть преподаватель МДК, входящих в программы ПМ по профессии.

Письменная экзаменационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость, соответствовать содержанию производственной практики, а также объему знаний, умений и навыков, предусмотренных профессиональным стандартом по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар.

2.5.2. Структура письменной экзаменационной работы

Для обеспечения единства требований к выпускным письменным экзаменационным работам устанавливаются общие требования к составу, объему и структуре ВПЭР.

1. Титульный лист.
2. Задание на выполнение письменной экзаменационной работы.
3. Содержание.
4. Введение.
5. Заключение.
6. Список литературы.
7. Приложения.

Перечень вопросов, подлежащих разработке, определяется темой конкретной письменной экзаменационной работы.

Введение - раскрывается роль профессии и перспективы ее развития в современных условиях с учетом особенностей региона. Объем введения не должен превышать 10% от общего объема ПЭР

Подробное описание структурного построения и содержания составных частей ВПЭР разрабатывается методической комиссией преподавателей и мастеров, реализующих ОПОП, в Методических указаниях по выполнению выпускной письменной экзаменационной работы обучающихся по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар

Скрепленная в папку и подписанная обучающимся письменная экзаменационная работа передается руководителю работы для подготовки отзыва в срок, определенный приказом директора ГБПОУ МО «Физтех-колледж».

Руководитель письменной экзаменационной работы проверяет выполненные обучающимися письменные экзаменационные работы и представляет отзыв, который должен включать:

- заключение о соответствии письменной экзаменационной работы выданному заданию;
- оценку степени разработки основных разделов работы;
- оценку качества выполнения основных разделов работы, графической части;
- указание положительных сторон;
- оценку степени самостоятельности выполнения работы обучающимся.

Полностью готовая письменная экзаменационная работа вместе с отзывом сдается обучающимся заместителю директора по учебно - производственной работе для окончательного контроля и подписи. Если работа подписана, то она включается в приказ о допуске к защите. Отзыв входит в работу. Внесение изменений в письменную экзаменационную работу после получения отзыва не допускаются.

2.5.3. Допуск к защите выпускной письменной экзаменационной работы

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план (статья 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»).

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении учебных дисциплин, МДК и прохождении учебной и производственной практик по каждому из

основных видов профессиональной деятельности.

Для допуска к защите ВКР студент предоставляет заместителю директора колледжа по учебно - производственной работе следующие документы:

- производственную характеристику;
- дневник по производственной практике с оценкой руководителя.

Заместитель директора по учено - производственной работе делает запись о допуске студента к защите выпускной письменной экзаменацонной работы на титульном листе.

Допуск выпускника к защите выпускной письменной экзаменацонной работы и выпускной практической работы на заседании ГЭК осуществляется путем издания приказа директора ГБПОУ МО «Физтех-колледж».

2.5.4. Защита выпускной квалификационной работы

1. Защита выпускной письменной экзаменацонной работы и выпускной практической квалификационной работы проводится на открытых заседаниях государственной экзаменацонной комиссии по профессии, с участием не менее двух третей ее состава.

Заседания государственной экзаменацонной комиссии проводятся в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса по установленному графику в период с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

На заседание государственной экзаменацонной комиссии обучающимися представляются следующие документы:

- выпускная письменная экзаменацонная работа с отзывом;
- презентации и др.

На полную процедуру защиты отводится 10-15 минут. Процедура защиты устанавливается Председателем государственной экзаменацонной комиссии по согласованию с членами комиссии.

Защита работы проводится в следующей последовательности:

- обучающийся представляется комиссии и называет тему своей работы;
- мастер производственного обучения перед началом выступления обучающегося зачитывает его производственную характеристику, сообщает о выполнении выпускной практической квалификационной работы, полученную оценку;
- обучающийся делает доклад не более 15 минут, в котором он должен кратко изложить основные положения работы. Доклад может сопровождаться презентацией;
- члены государственной экзаменацонной комиссии задают вопросы обучающемуся по теме профессии;
- обучающейся отвечает на вопросы теоретического и практического характера, связанные с темой защищаемой работы;

2. Заседания государственной экзаменацонной комиссии протоколируются и подписываются всем составом государственной экзаменацонной комиссии. В протоколе записываются:

- итоговая оценка выполнения и защиты выпускной письменной экзаменацонной работы и выпускной практической квалификационной работы;
- указывается присваиваемая квалификация.

Формы протокола представлены в приложениях 4, 5, 6.

3. Члены государственной экзаменацонной комиссии фиксируют результаты анализа сформированных общих и профессиональных компетенций выпускника в специальных бланках – листах оценивания (приложение 8).

4. Решение об оценке за выполнение и защиту выпускной письменной экзаменацонной работы и выпускной практической квалификационной работы, о присвоении квалификации принимается государственной экзаменацонной комиссией на закрытом совещании после окончания защиты всех работ. Решение принимается простым большинством голосов.

Решение государственной экзаменацонной комиссии об оценке выполнения и защиты выпускной письменной экзаменацонной работы и выпускной практической квалификационной работы обучающемуся, о присвоении квалификации по профессии по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар оформляются итоговым протоколом (Приложение 7), торжественно объявляется выпускникам Председателем государственной экзаменацонной комиссии в день защиты, сразу после принятия решения на закрытом совещании.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы государственной итоговой аттестации на этапе подготовки к государственной итоговой аттестации осуществляется в учебных кабинетах и лабораториях ГБПОУ МО «Физтех-колледж»:

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;
технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

При защите выпускной квалификационной работы

Для защиты выпускной письменной экзаменацонной работы отводится подготовленный кабинет ГБПОУ МО «Физтех-колледж».

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов государственной экзаменацонной комиссии;
- рабочие места для выпускников (при проведении открытых защит);
- места для представителей социальных партнеров, родителей выпускников
- компьютер и мультимедийное оборудование;
- лицензионное программное обеспечение общего назначения;

Защита выпускной практической квалификационной работы проводится в лабораториях, учебном кулинарном цехе.

3.2. Информационно-документационное обеспечение государственной итоговой аттестации

1. Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ ИО «БАТТ» по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар;
2. Методические рекомендации по выполнению выпускной письменной экзаменацонной работы;
3. Литература по профессии;
4. Периодические издания по профессии;

3.3. Информационно-документационное обеспечение государственной экзаменацонной комиссии

Для проведения государственной итоговой аттестации в ГБПОУ МО «Физтех-колледж» на заседания государственной экзаменацонной комиссии представляются следующие документы:

- Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы,
- Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар
- Сводная ведомость итоговых оценок,
- Приказ директора о выдаче выпускных экзаменацонных работ,
- Приказ директора о закреплении выпускных практических квалификационных работ,
- Приказ об утверждении состава государственной экзаменацонной комиссии,
- Приказ об организации государственной итоговой аттестации выпускников по профессии,
- Приказ директора о допуске обучающихся к защите выпускных письменных экзаменацонных работ и выпускных практических квалификационных работ на заседании государственной экзаменацонной комиссии по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар,
- Протоколы заседаний государственной экзаменацонной комиссии по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар
- Выполненные выпускные письменные экзаменацонные работы, с отзывом руководителя установленной формы.

3.4.Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации

1. Для проведения государственной итоговой аттестации создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном нормативными документами Министерства образования и науки Российской Федерации.
2. При подготовке к государственной итоговой аттестации обучающимся оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными приказом директора. Во время подготовки обучающимся должен быть предоставлен доступ в Интернет.
3. Требования к учебно-методической документации: наличие указаний по выполнению выпускных письменных экзаменационных работ.

1.5. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

3.5.1. Требования к уровню квалификации кадрового состава государственной итоговой аттестации

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего/среднего профессионального образования, соответствующего профилю профессии.

Требование к квалификации членов государственной экзаменационной комиссии: наличие высшей или первой квалификационной категории для преподавателей образовательной организации, для представителей работодателей или их объединений- профиль подготовки выпускников.

3.5.2. Состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации

Для оценки уровня и качества подготовки выпускников в период этапов подготовки и проведения государственной итоговой аттестации устанавливается следующий состав экспертов:

- руководители выпускных квалификационных работ - из числа преподавателей МДК профессиональных модулей;
- рецензент - из числа высококвалифицированных специалистов, имеющих производственную специализацию и опыт работы ;

Государственная экзаменационная комиссия в составе 3-4 человек, из числа организаций - работодателей, социальных партнеров, административного работника техникума и преподавателей профессиональных модулей колледжа по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар.

Кандидатура председателя государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом Министерства образования Московской области, персональный состав государственной экзаменационной комиссии по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар утверждается приказом директора колледжа. Заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии является директор колледжа.

4.ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Критерии оценки письменных экзаменационных работ:

- оценка «5» (отлично) ставится в случае, когда содержание представленной работы соответствует теме, просматривается четкая целевая направленность. Стиль изложения корректен, работа оформлена грамотно, на основании государственных стандартов. Допустима одна- две неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала;

- оценка «4» (хорошо) - содержание представленной работы соответствует теме, просматривается целевая направленность. При защите работы аттестуемый соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Допущены одна- две ошибки или два-три недочета в оформлении работы;

- оценка «3» (удовлетворительно) - допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемой работе;

- оценка «2» (неудовлетворительно) - допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

Критерии оценки выпускных практических квалификационных работ:

- оценка «5» (отлично) - аттестуемый уверен и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется

оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает санитарные правила и требования безопасности труда;

- оценка «4» (хорошо) - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает санитарные правила и требования безопасности труда;

- оценка «3» (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

- оценка «2» (неудовлетворительно) – аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, санитарные правила и требования безопасности труда не соблюдаются.

Приложение 1
Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Физико-технический колледж»

Работа к защите допущена
Зам. директора по УПР

/подпись/

Профессия по ОК 016-94: 16675 Повар

ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА

Тема: _____

Группа № _____
Выпускник _____ / Ф.И.О./
Руководитель работы _____ «___» 20__ г.
/подпись, Ф.И.О.

Консультант по практической части _____
/подпись/ /Ф.И.О./

Работа выполнена на оценку _____
«___» 20__ г.
Работа защищена
«___» 20__ г.
Оценка _____

Долгопрудный
20__

Приложение 2
УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
ГБПОУ МО «Физтех-колледж»

_____ /подпись/ _____

З А Д А Н И Е
на письменную экзаменационную работу

Обучающемуся _____
/фамилия, имя, отчество/

Группы № _____

Профессия: _____

Тема задания _____

Дата выдачи работы « ____ » _____ 20 ____ г.

Срок сдачи работы « ____ » _____ 20 ____ г.

Работа должна содержать следующие разделы:

1. Введение.
2. Описание технологического процесса.
3. Краткое описание используемых инструментов, оборудования, приспособлений, материалов.
4. Правила техники безопасности, охраны труда и организации рабочего места.
5. Заключение.

Задание выдал _____

(Ф.И.О.) (подпись)

Задание принял к исполнению _____

(Ф.И.О.) (подпись)

Приложение 3

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Физико-технический колледж»

РАССМОТРЕННО И ОДОБРЕНО

на заседании Педагогического совета
ГБПОУ МО «Физтех-колледж»
Протокол № 1
«28» октября 2011 года

УТВЕРЖДЕНО
Директор ГБПОУ МО «Физтех-колледж»
А.А. Летуновский
Приказ № 08
08.10.2011 г.

Профессия по ОК 016-94: 16675 Повар

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТЕСТАЦИЯ

ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

**в виде выполнения письменной экзаменационной работы и выпускной практической
квалификационной работы**

форма обучения – очная

на 20__-20__ учебный год

Гематика письменных экзаменационных и выпускных практических квалификационных работ разработана и предложена к рассмотрению и утверждению:
Преподаватель МДК профессиональных модулей по профессии ОК 016-94: 16675 Повар

Мастер производственного обучения по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар

РАССМОТREНО И ОДOBРено

на заседании МК преподавателей, реализующих
ОПОП по профессии ОК 016-94: 16675 Повар

« 30 » августа 2021 года

протокол № 1

председатель ЦК Л.Е Мартынова/

ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета

« » 20 года

протокол №

СОГЛАСОВАНО

(наименование должности)

(наименование организации, работодателя, социального партнера)

Л.Е Мартынова С.С. «02 » августа 2021 года

М.П.

№ п/п	Ф.И.О. экзаменующегося	Тема письменной экзаменационной работы	Темы выпускной практической квалификационной работы
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

Приложение 4

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Физико-технический колледж»

ПРОТОКОЛ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ
№ _____
от «____» 20____ г.

Слушали защиту письменной экзаменацонной работы обучающегося среднего профессионального образования по профессии: по ОК 016-94: 16675 Повар

(наименование профессии СПО с указанием кода)

(фамилия, имя, отчество выпускника)

поступившего на обучение в 20__ году, группа № _____ на тему _____

Вопросы, заданные выпускнику _____

Заслушав доклад выпускника, ответы на заданные вопросы и учитывая успеваемость за период обучения, комиссия ПОСТАНОВИЛА:

Оценить защиту письменной экзаменацонной работы оценкой _____
и присвоить выпускнику _____
квалификацию _____
по
профессии _____

Председатель государственной
экзаменацонной комиссии _____ /
Заместитель председателя государственной
экзаменацонной комиссии _____ /
Члены государственной экзаменацонной
комиссии _____ /
_____ /
_____ /

Секретарь государственной
экзаменацонной комиссии _____ /

М.П.
«____» 20____ г.

ПРОТОКОЛ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ № _____
Выполнение выпускных практических квалификационных работ

Группа № _____

от « _____ » -20 ____ г.

Наименование основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования:
по профессии: по ОК 016-94: 16675 Повар

(наименование профессии СПО с указанием кода)

Председатель государственной экзаменационной комиссии:

Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии:

Члены государственной экзаменационной комиссии:

№	Фамилия, имя, отчество	Наименование выпускной практической квалификационной работы по профессии	Норма времени мин	Факт – и затрачено времени мин	% вып - ния	Оценка работы
1						
2						
3						
4	.					
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

Председатель государственной экзаменационной комиссии _____ /

Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии _____ /

Члены государственной экзаменационной комиссии

Секретарь государственной экзаменационной комиссии
М.П. «___» 20___ г.

ПРОТОКОЛ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ № _____

Защита письменной экзаменационной работы

от « _____ » 20 _____ г.

Группа № _____

Наименование основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования:

по профессии: по ОК 016-94: 16675 Повар
(наименование профессии СПО с указанием кода)

Председатель государственной экзаменационной комиссии: _____

Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии: _____

Члены государственной экзаменационной комиссии: _____

№	Фамилия, имя, отчество	Тема письменной экзаменационной работы	Оценка, полученная при защите
1.			
2.			
3.			
4			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			

Председатель государственной экзаменационной комиссии _____ / _____

Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии _____ / _____

Члены государственной экзаменационной комиссии _____ / _____
_____ / _____
_____ / _____
_____ / _____

Секретарь государственной экзаменационной комиссии _____ / _____
М.П. «___» 20___ г.

ПРОТОКОЛ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ № _____

от « _____ » 20 _____ г.

Группа № _____

Наименование основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования:

по профессии: по ОК 016-94: 16675 Повар
(наименование профессии СПО с указанием кода)

Председатель государственной экзаменационной комиссии: _____

Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии: _____

Члены государственной экзаменационной комиссии: _____

Рассмотрев итоговые оценки по учебным дисциплинам, учебной и производственной практикам, результаты выполнения выпускных практических квалификационных работ, результаты защиты письменных экзаменационных работ государственная экзаменационная комиссия приняла решение:

1. Указанным в списке обучающимся присвоить квалификацию: « Повар »

2. По профессии: по ОК 016-94: 16675 Повар

3. Выдать дипломы о среднем профессиональном образовании в 20_____ году

(Выдать дипломы о среднем профессиональном образовании с отличием – при наличии

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Дата рождения	Наименование профессии СПО	Оценка, полученная за выполнение письменной экзаменационной работы	Оценка, полученная при защите письменной экзаменационной работы	Оценка, полученная при выполнении выпускной практической квалификационной работы по профессии	Присвоена квалификация	Заключение ГЭК о выдаче документа
1.			Повар				Повар	свидетельство
2.			Повар				Повар	свидетельство
3.			Повар				Повар	свидетельство
4.			Повар				Повар	свидетельство
5.			Повар				Повар	свидетельство
6.			Повар				Повар	свидетельство
7.			Повар				Повар	свидетельство

8.	.		Повар				Повар	свидетельство
9.			Повар				Повар	свидетельство
10.	.		Повар				Повар	свидетельство
11.			Повар				Повар	свидетельство
12.			Повар				Повар	свидетельство
13.			Повар				Повар	свидетельство
14.			Повар				Повар	свидетельство
15.			Повар				Повар	свидетельство

Председатель государственной экзаменационной комиссии _____ /

Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии _____ /

Члены государственной экзаменационной комиссии _____ /

_____ /

_____ /

Секретарь государственной экзаменационной комиссии _____ /

М.П. «____» 20_

Приложение 3
к ПООП по профессии
16675 Повар

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

16675 Повар

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

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

**РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ**

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по профессии 16675 Повар
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <p>Конституция Российской Федерации;</p> <p>Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</p> <p>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);</p> <p>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;</p> <p>Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 02.02.2013г. №513 «Об утверждении перечня профессий, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 18.04.2013г. № 292 (ред. от 27.10.2015г.) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»</p> <p>Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования и профессионального образования Министерство образования Российской Федерации</p>
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 по программам профессионального обучения
Сроки реализации программы	на базе без основного общего образования (9 классов)- 1 год 10 месяцев
Исполнители программы	Директор, заместитель директора, курирующий воспитательную работу, кураторы, преподаватели, сотрудники учебной части, заведующие отделением, педагог-психолог, тьютор, педагог- организатор, социальный педагог, члены Студенческого совета, представители родительского

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности 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».

Личностные результаты реализации программы воспитания ((дескрипторы))	Код личностных результатов реализации программы воспитания
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	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.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно 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 основами эстетической культуры	ЛР 11
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
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Осуществляющий поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ЛР 13
Работающий в коллективе и команде, эффективно взаимодействующий с коллегами, руководством, клиентами	ЛР 14

Использующий информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации (при наличии)	
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	ЛР 16
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур	ЛР 17
Экономически активный, предпринимчивый, готовый к самозанятости	ЛР 18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями (при наличии)	
Осознающий выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 19
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 20
Обладающий экономической и финансовой культурой, экономической грамотностью, а также собственной адекватной позицией по отношению к социально-экономической действительности.	ЛР 21
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса (при наличии)	
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	ЛР 22
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решение	ЛР 23
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 24
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в этом нуждается	ЛР 25

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 и осуществляется в двух направлениях:

- наличие условий для воспитания обучающихся: формирование воспитательного пространства и развитие образовательной (воспитательной) среды;

- эффективность проводимых мероприятий, направленных на профессионально-личностное развитие обучающихся, формирование квалифицированных специалистов, готовых к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе.

Индикаторы	Качества личности
Гражданственность и патриотизм - отношение к своей стране	<ul style="list-style-type: none"> - отношение к малой родине - чувство долга - правовая культура - сформированность гражданской позиции; - участие в волонтерском движении; - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
Толерантность, проявление терпимости к другим народам и конфессиям	<ul style="list-style-type: none"> - способность к состраданию и доброта - терпимость и доброжелательность - готовность оказать помощь - стремление к миру и добрососедству - соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
Уважение к труду - сознательное отношение к труду, проявление трудовой активности	<ul style="list-style-type: none"> - добросовестность и ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; - демонстрация интереса к будущей профессии - участие в исследовательской и проектной работе; - участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;

Показатели внутренней оценки качества условий, созданных для воспитания обучающихся, эффективности реализации рабочей программы воспитания и оценка результативности воспитательной работы отражены в таблице 1. Оценка результативности воспитательной работы.

Таблица 1. Оценка результативности воспитательной работы

№ п/п	Показатели качества и эффективности реализации программы	Единица измерени	Значение показателя
----------	---	------------------	---------------------

		я	учебной группы	
			на 1 курсе	на 2 курсе
1.	Раздел 1. Показатели качества созданных условий для воспитания обучающихся			
1.1.	Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне области, города, в которых участвовали обучающиеся учебной группы	ед.		
1.2.	Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне колледжа, в которых участвовали обучающиеся учебной группы	ед.		
1.3.	Количество творческих объединений в колледже, в которых могут бесплатно заниматься обучающиеся	ед.		
1.4.	Доля обучающихся, занимавшихся в течение учебного года в творческих объединениях от общей численности обучающихся в учебной группе	%		
1.5.	Количество спортивных и физкультурно-оздоровительных секций и т.п. в колледже, в которых могут бесплатно заниматься обучающиеся	ед.		
1.6.	Доля обучающихся, занимавшихся в течение учебного года в спортивных секциях и т.п., от общей численности обучающихся в учебной группе	%		
1.7.	Доля обучающихся, участвующих в работе студенческого совета, стипендиальной или др. комиссиях, от общей численности обучающихся в учебной группе	%		
1.8.	Доля обучающихся, принявших участие в анкетировании по выявлению удовлетворенностью качеством обучения и условиями образовательного процесса, от общей численности обучающихся в учебной группе	%		
1.9.	Доля родителей (законных представителей) обучающихся, оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность условиями образовательного процесса, от общей численности родителей обучающихся в учебной группе	%		
1.10.	Доля обучающихся, участвовавших в добровольном социально-психологическом тестировании на раннее выявление немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ, от общей численности обучающихся группы	%		
2.	Раздел 2. Показатели эффективности проведенных воспитательных мероприятий для профессионально-личностного развития обучающихся			

2.1.	Доля обучающихся, не пропустивших ни одного учебного занятия по неуважительной причине от общей численности обучающихся в учебной группе	%		
2.2.	Средний балл освоения ППССЗ по итогам учебного года (по всем обучающимся учебной группы по результатам промежуточной аттестации за зимнюю и летнюю сессии)	1,0-5,0 балл		
2.3.	Доля обучающихся, участвовавших в предметных олимпиадах от общей численности обучающихся в учебной группе	%		
2.4.	Количество победителей, занявших 1, 2 или 3 место в предметных олимпиадах, из обучающихся учебной группы	чел.		
2.5.	Количество участников, выступивших с докладами на научно-практических конференциях, из числа обучающихся в учебной группе	чел.		
2.6.	Доля обучающихся, получающих именную стипендию, правительственную стипендию, стипендию Губернатора Московской области от общей численности обучающихся в учебной группе	%		
2.7.	Доля обучающихся, получающих повышенную стипендию по результатам летней сессии от общей численности обучающихся в учебной группе	%		
2.8.	Доля обучающихся, получивших оценку «отлично» и положительный отзыв работодателя по преддипломной практике от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-
2.9.	Доля обучающихся, участвующих в региональном чемпионате WSR, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	
2.10.	Доля обучающихся, получивших призовые места на чемпионатах WSR, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-
2.11.	Доля обучающихся, сдавших ДЭ на положительную оценку (отлично, хорошо, удовлетворительно), от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-
2.12.	Доля обучающихся, сдавших ДЭ на «отлично» от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-
2.13.	Количество обучающихся в учебной группе, получивших в ходе ГИА оценку «неудовлетворительно»	чел.	-	-
2.14.	Доля обучающихся, получивших дипломы, грамоты за участие в творческих конкурсах, фестивалях, иных мероприятиях различного	%		

	уровня, от общей численности обучающихся в учебной группе			
2.15.	Доля обучающихся, получивших награды, грамоты за участие в спортивных соревнованиях, ГТО и иных физкультурно-оздоровительных мероприятий различного уровня, от общей численности обучающихся в учебной группе	%		
2.16.	Доля положительных отзывов работодателей по результатам проведенных воспитательных мероприятий от общего количества отзывов работодателей в учебной группе	%		
2.17.	Доля положительных отзывов родителей (законных представителей) обучающихся учебной группы по результатам проведенных воспитательных мероприятий от общего количества отзывов родителей учебной группы	%		
2.18.	Количество обучающихся учебной группы, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля	чел.		
2.19.	Количество обучающихся с выявленным фактом немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ в учебной группе	чел.		
2.20.	Количество правонарушений, совершенных обучающимися учебной группы за учебный год	ед.		
2.21.	Количество обучающихся, получивших травмы при проведении воспитательных мероприятий	чел.		

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Реализация рабочей программы воспитания предполагает комплексное взаимодействие педагогических, руководящих и иных работников колледжа, обучающихся и родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

Воспитательные мероприятия (в том числе, виртуальные экскурсии, семинары и т.п.) проводятся с применением дистанционных образовательных технологий, при этом обеспечивается свободный доступ каждого обучающегося к электронной информационно-образовательной среде колледжа и к электронным ресурсам.

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. Для реализации рабочей программы воспитания инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные условия с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

1. Рабочая программа воспитания разработана 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 колледже. Локальные нормативные акты ГБПОУ МО «Физтех-

колледж: Устав колледжа, Правила внутреннего трудового распорядка обучающихся, Положение о диспансеризации, Положение о библиотеке, Положение о внешнем виде обучающихся в ГБПОУ МО «Физтех–колледж», Положение о защите и обработке персональных данных обучающихся или абитуриентов ГБПОУ МО «Физтех–колледж», Положение о классном руководителе (кураторе) группы, Положение о конфликтной комиссии по вопросам разрешения споров между участниками образовательного процесса, Положение о порядке наложения дисциплинарного взыскания на обучающегося и на работника ГБПОУ МО «Физтех–колледж», Положение о порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между колледжем, обучающимися и (или) родителями (законными представителями), Положение о порядке перевода, отчисления и восстановления обучающихся колледжа, Положение об утверждении порядка и случаев перехода лиц, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования по квалификациям с платного обучения на бесплатное в ГБПОУ МО «Физтех–колледж», Положение о порядке предоставления академического отпуска, Положение о порядке реализации права обучающихся на обучение по индивидуальному плану, в том числе по ускоренному обучению, Положение о посещении обучающимися, по их выбору, мероприятий, не предусмотренных учебным планом, Положение о порядке условного перевода на следующий курс обучающихся в ГБПОУ МО «Физтех–колледж», Положение об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, Положение о противодействии коррупции в ГБПОУ МО «Физтех–колледж», Положение о Совете по профилактике правонарушений и защите прав обучающихся, Положение «о развитии студенческого самоуправления» в ГБПОУ МО «Физтех–колледж», Положение о размерах и порядке материальной поддержки обучающихся, Положение о расписании учебных занятий, Положение о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки обучающихся в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Московской области «Физико-технический колледж» (ГБПОУ МО «Физтех–колледж»), Положение о студенческом общежитии в ГБПОУ МО «Физтех–колледж», Правила внутреннего распорядка общежития, Правила оказания услуг общественного питания в столовой колледжа, Положение о языке образования в колледже, Положение о постановке студентов на внутренний учет и снятии с внутреннего учета колледжа, Положение о стипендиальной комиссии в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Московской области «Физико-технический колледж», Положение о студенческом совете государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Физико-технический колледж», Положение об организации образовательной деятельности с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, Положение о порядке организации инклюзивного обучения в ГБПОУ МО «Физтех–колледж», Положение о дистанционном обучении с применением корпоративной платформы Microsoft Teams, Положение об отделе содействия в трудоустройстве выпускников и профориентации, Положение о руководителе учебной группы (кураторе).

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации рабочей программы воспитания колледж полностью комплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего данное направление, заместителя директора по учебной и учебно-производственной работе, педагогов дополнительного образования, социального педагога, педагога-психолога, классных руководителей (кураторов), преподавателей. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных

стандартов.

Наименование должности	Кол-во штатных единиц	Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса
Директор	1	Несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации
Заместитель директора по качеству образования	1	Координация деятельности по реализации Программы воспитания
Заведующий учебно-производственной практикой	1	Координация деятельности по реализации Программы воспитания
Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию	1	Координация деятельности по реализации Программы воспитания
Руководитель структурного подразделения	1	Осуществление мотивации, организации, контроля и координации воспитательной работой
Социальный педагог	1	Осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции во внеучебное время, социальная помощь и поддержка обучающихся
Педагог-психолог	1	Осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции во внеучебное время, психолого-педагогическое сопровождение образовательного и воспитательного процесса
Преподаватель	18	Реализация воспитательной составляющей (дескрипторов) на учебном занятии
Руководитель учебной группы	1	Осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции
Педагог-организатор ОБЖ	1	Осуществление воспитательной, диагностической и информационно-мотивационной функции.
Преподаватели физической культуры	3	Осуществление воспитательной, диагностической и информационно-мотивационной функции.
Педагоги дополнительного образования	3	Осуществление воспитательной, диагностической и информационно-мотивационной функции.

Для реализации рабочей программы воспитания привлекаются как преподаватели и

сотрудники колледжа, так и иные лица, обеспечивающие прохождения производственных практик, подготовку к чемпионатам WSR, проведение мероприятий на условиях договоров гражданско-правового характера, а также родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе воспитания мероприятий.

Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.

Для проведения воспитательной работы колледж располагает следующими ресурсами: библиотека с выходом в Интернет, актовый зал, спортивные залы со спортивным оборудованием, тренажёрный зал, специальные помещения для работы кружков с необходимым для занятий материально-техническим обеспечением (оборудование, инвентарь и т.п.), кабинет социального педагога и педагога-психолога. Лаборатории, мастерские и базы практики колледжа, реализующее программу по специальности 16675 Повар располагают материально-технической базой для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы, внеурочной деятельности.

Учебная практика реализуется в мастерских колледжа и оборудована необходимыми инструментами, расходными материалами, которые обеспечивают выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Базы практик, где намечается прохождение учебной и производственной практик обучающимися, предъявляются следующие требования:

- типичность для профессии обучающихся;
- современность оснащенности и технологии выполнения производственных работ;
- нормальная обеспеченность сырьем, материалами, средствами технического обслуживания и т. п.;
- соответствие требованиям безопасности, санитарии и гигиены.

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 колледжа 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, проекторы, МФУ и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на сайте организации.

Информационное обеспечение программы воспитания реализуется на информационных ресурсах: на официальном сайте ГБПОУ МО «Физтех-колледжа» <https://phystech.pro>, в официальной группе в ВКонтакте, в официальной группе Инстаграм, в официальной группе Фейсбука, на YouTube-канале колледжа.

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ПРИНЯТО

решением ФУМО СПО УГПС
43.00.00 Сервис и туризм

Протокол от 28.06.2021 г. № 01

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ *(16675 Повар)*

по программе профессионального обучения для лиц, не имеющих основного общего образования
по профессии 16675 Повар
на период 2022- 2023 учебный год

Долгопрудный, 2022

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

Российской Федерации, в том числе:

«Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>;

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru>;

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

движения «Ворлдскиллс Россия»;

движения «Абилимпикс»;

с Московской области, в том числе «День Московской области», «День города Долгопрудный», акция «Наш лес. Посади свое дерево», акция «Здоровье-твое богатство», развитие волонтерства

а также **отраслевые профессионально значимые события и праздники**: День Повара – 20 октября

Дата	Содержание и формы деятельности <i>Формы: например, учебная экскурсия (виртуальная экскурсия), дискуссия, проектная сессия, учебная практика, производственная практика, урок-концерт; деловая игра; семинар, студенческая конференция и т.д.</i>	Участники (курс, группа, члены кружка, секции, проектная команда и т.п.)	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля ¹
СЕНТЯБРЬ						
1	День знаний ² . Торжественная линейка, единые классные часы	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С. Педагоги дополнительного образования Павлова Е.А.,	ЛР 1-12, 30	«Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»

¹ Столбец «Наименование модулей» заполняется на усмотрение образовательной организацией. Каждая организация вправе разработать свой блок модулей и включить в программу воспитания.

² В Календарном плане указаны государственные праздники Российской Федерации. В него также должны быть включены ключевые даты, которые значимы на уровне субъекта Российской Федерации, а также для отраслей, под нужды которых осуществляется подготовка кадров в образовательной организации.

				Архангельский Е.Г., преподаватели, кураторы групп		
5,12,19,26	Внеурочное занятие. Разговоры о важном 5 сентября - День Знаний 12 сентября - Наша страна - Россия 19 сентября - 165 летие со дня рождения К. Э. Циолковского 26 сентября - День пожилых людей	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»
01-06	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный ко Дню гражданской обороны Российской Федерации)	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Педагог-организатор ОБЖ Завтрик В.И.	ЛР 1-12, 16, 26	«Учебное занятие»
2	День окончания Второй мировой войны – Уроки Мужества	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Преподаватели истории, кураторы групп	ЛР 1-12,16	«Учебное занятие»
3	День солидарности в борьбе с терроризмом Линейка Памяти «летящие ангелы», единые классные часы	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С. Педагоги дополнительного образования Павлова Е.А., Архангельский Е.Г., преподаватели, кураторы групп	ЛР 1-12,16	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление» «Учебное занятие»
3	Единый День здоровья	1-2 курсы	Спортивный зал	Преподаватели физической культуры, кураторы групп	ЛР 1-12, 32	«Ключевые дела колледжа»

4	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (урок подготовки детей к действиям в условиях различного рода чрезвычайных ситуаций)	1-2 курс	Учебные кабинеты	Педагог-организатор ОБЖ		
11	День города Долгопрудный	1-2 курсы	Городские площадки проведения	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А. Кураторы групп	ЛР 1-12,26	«Ключевые дела колледжа»
01-07	Акция «Здоровье-твое богатство»	1-2 курсы	спортивный зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А., Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В. Преподаватели физической культуры, кураторы групп	ЛР 1-12, 32	«Ключевые дела колледжа»
6-17	Введение в специальность. Экскурсии на предприятия города.	1-2 курсы	Социальные партнеры	Заместитель директора по УПР Онищенко Н.А.	ЛР 1-13, 16-19	«Профессиональный выбор»
7	Всероссийский день трезвости: - конкурс плакатов - Урок трезвости - Тропа здоровья	1-3 курсы	Учебные кабинеты, спортивный зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А., Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В. Преподаватели физической культуры, кураторы групп	ЛР 1-12, 30,32	«Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»
10	Посвящение в студенты «Моя профессия-мой выбор» (конкурс творческих работ в условиях дистанционного обучения).	1 курсы	Актовый зал	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С. Педагоги дополнительного образования Павлова Е.А., Архангельский Е.Г.,	ЛР 1-20, 23,25	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление» «Профессиональный выбор»

				преподаватели, кураторы групп		
1-30	Организация и проведение ежегодного социально-психологического тестирования	1-2 курсы	Медицинский кабинет	Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В. кураторы групп	ЛР 1-12, 29-32	«Ключевые дела колледжа» «Взаимодействие с родителями»
1-30	Классный час «Города трудовой славы»	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»
15	Мультимедийный профилактический урок с просмотром художественного фильма «Меня это не касается» по профилактике наркомании	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Социальный педагог Мандрико Л.В., кураторы групп	ЛР 1-12, 29-32	«Ключевые дела колледжа» «Молодежные общественные объединения»
21	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год) – Уроки Памяти День зарождения российской государственности (862 год)	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Преподаватели истории, кураторы групп	ЛР 11, 12, 16	«Учебное занятие»
23	Международный день жестовых языков флешмоб "Я тебя слышу"	1-2 курсы	Официальный сайт, официальные страницы в социальных сетях	Педагог-психолог Карасева О.В., социальный педагог Мандрико Л.В., студенческий совет	ЛР 11, 12, 13,16, 18,	«Ключевые дела колледжа», «Цифровая среда», «Студенческое самоуправление», «Молодёжные общественные объединения»
27	Всемирный день туризма. Квест-игра «Знаток своего города»	2 курсы	ЦПКиО г. Долгопрудный	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, преподаватель физической	ЛР 1-12, 16, 30, 31	

				культуры, кураторы группы		
1-30	Организация работы спортивных секций и объединений дополнительного образования	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С. педагог дополнительного образования Павлова Е.А, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 32	«Студенческое самоуправление»
29	Знакомство первокурсников со Студенческим Советом	1 курсы	Актовый зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12,13,18	«Студенческое самоуправление»
1-30	Месячник безопасности и правовых знаний: тематические мероприятия по профилактике экстремизма и терроризма, профилактика безнадзорности, самовольных уходов несовершеннолетних.	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В., руководитель РСП Саулов Д.Н., кураторы групп	ЛР 10, 16, 30	
1-30	Адаптационный курс для первокурсников, в том числе проживающих в общежитии	1-2 курсы	Общежитие, кабинет психолога	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В., руководитель РСП Саулов Д.Н., кураторы групп	ЛР 1-12, 30	
20-24	Родительские собрания по учебным группам	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Директор Летуновский А.А. Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и	ЛР 1-12, 30	

				дополнительному образованию Бусел С.С., социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В., руководитель РСП Саулов Д.Н., кураторы групп		
До 05.09.2022, далее постоянно	Выявление обучающихся, относящихся к категории малоимущих, инвалидов формирование приказа о назначении социальной стипендии	1-2 курсы	Кабинет социального педагога кабинет психолога	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., социальный педагог Мандрико Л.В., кураторы групп	ЛР 1-12, 16, 25, 30	
1-30	Индивидуальная работа с обучающимися, относящимися к категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, формирование личных дел	1-2 курсы	кабинет психолога	Директор Летуновский А.А. Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В., кураторы групп	ЛР 1-12, 16, 25, 30	
25	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., Социальный педагог Мандрико Л.В. Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, преподаватели, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 13,16, 29- 32	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»
ОКТЯБРЬ						
1	День пожилых людей Акция «Подари частичку тепла и	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Социальный педагог Мандрико	ЛР 1-12, 29-32	«Студенческое самоуправление»

	заботы»			Л.В. Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп		
3,10,17,24 , 31	Внеурочное занятие Разговоры о важном 3 октября - День учителя 10 октября - День отца 17 октября - День музыки 24 октября - Традиционные семейные ценности 31 октября - День народного единства	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»
1-31	Подготовка и проведение конкурса среди первокурсников «Алло, мы ищем таланты!»	1-2 курсы	Актовый зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, Архангельский Е.Г. председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12	«Студенческое самоуправление»
1-4	Творческий конкурс «Золотая осень» по оформлению актового зала к празднику Дню учителя	1-2 курсы	Актовый зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, Архангельский Е.Г. председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12	«Ключевые дела колледжа», «Цифровая среда», «Организация предметно-эстетической среды», «Учебное занятие»
1-30	Классный час «Города трудовой славы»	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»
4	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный ко Дню гражданской обороны Российской	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Педагог-организатор ОБЖ Завтрик В.И.	ЛР 1-12, 16, 26	«Учебное занятие»

	Федерации)					
4	День самоуправления, посвященное Дню Учителя «Я педагогом быть хочу!»	2 курс	Учебные кабинеты	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп, преподаватели	ЛР 1-12, 13, 15, 18	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»
01-05	День Учителя: - выпуск поздравительных стенгазет; - проведение классных часов «Учитель-мастер, чародей и просто верный друг детей!» - праздничный концерт «С любовью к Вам, Учителя!» (видео-поздравление в условиях дистанционного обучения)	1-2 курсы	Актовый зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, Архангельский Е.Г. председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 13, 15, 18, 29-32	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»
06	Социологический опрос «Уровень адаптированности студентов-первокурсников»	1 курсы	Учебные кабинеты	Педагог-психолог Карасева О.В.	ЛР 1-12,	
08	Праздничный концерт, приуроченный к Дню Профтехобразования (поздравление ветеранов труда в условиях дистанционного обучения).	1-2 курсы	Актовый зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, Архангельский Е.Г. председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 13, 15, 18, 30-38	«Ключевые дела колледжа»
По отдельному плану	Экологическая акция «Наш лес. Посади дерево»	1-2 курсы	Площадки города для посадки деревьев	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., Педагог дополнительного образования Павлова Е.А,	ЛР 1-12, 13, 15, 18, 29-32	«Ключевые дела колледжа», «Цифровая среда», «Студенческое самоуправление», «Молодёжные общественные

				председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп		объединения», «Организация предметно-эстетической среды»
18-31	Организация и проведение медицинского тестирования с целью ранней диагностики употребления ПАВ	1-2 курсы	Медицинский кабинет	Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В. кураторы групп	ЛР 30, 29-32	«Ключевые дела колледжа»
20	День Повара. Круглый стол с работодателями «Я – профессионал»	2 курс	Актовый зал	Заведующая учебно-производственной практикой Онищенко Н.А.	ЛР 13-20, 23-25	«Профессиональный выбор»
25	Международный день школьных библиотек (четвертый понедельник октября)	1-2 курсы	библиотека	Заведующий библиотекой Пахомова Т.В.	ЛР 1-12	«Учебное занятие»
27	Классные часы «Молодежь – за здоровый образ жизни!»	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., кураторы групп	ЛР 1-12, 29-32	«Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»
11-22	Формирование студенческого актива. Деловая игра «Выборы»	1-2 курсы	Актовый зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А., председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 13, 15, 18	«Профессиональный выбор»
1-30	Спартакиада по различным видам спорта. Сдача нормативов ГТО	1-2 курсы	Спортивный зал	Преподаватели физической культуры, кураторы групп	ЛР 1-12, 16, 26, 32	«Учебное занятие» «Студенческое самоуправление»
29	Неделя безопасности в сети Интернет: - Классные часы «День интернета»; - Всероссийский Урок безопасности в сети интернет.	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., кураторы групп	ЛР 1-12, 16, 26	«Правовое сознание», «Учебное занятие» «Цифровая среда»
30	День памяти жертв политических репрессий- Урок Мужества	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Преподаватели истории, кураторы групп	ЛР 1-12, 16, 26	«Учебное занятие»

19	Круглый стол с работодателями «Требования к обучающимся при прохождении практики»	2 курс	Актовый зал	Заведующая учебно-производственной практикой Онищенко Н.А.	ЛР 13-20, 23-25	«Профессиональный выбор»
25	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., Социальный педагог Мандрико Л.В. Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, преподаватели, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 13,16, 29-32	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»

НОЯБРЬ

4	День народного единства. Единые классные часы	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., кураторы групп	ЛР 1-12, 29-32	«Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»
14,21,28	Внеурочное занятие Разговоры о важном 14 ноября - Мы разные, мы вместе 21 ноября - День матери 28 ноября - Символы России	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»
1-30	Классный час «Города трудовой Славы»	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»
12	Акция Международный день	1-2 курсы	Учебные	Социальный педагог	ЛР 1-13,	«Ключевые дела

	слепых		кабинеты	Мандрико Л.В., студенческий совет	16, 29-32	колледжа»
15-20	Международный день толерантности. Неделя толерантности	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Социальный педагог Мандрико Л.В., студенческий совет, кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 29-32	«Ключевые дела колледжа», «Кураторство и поддержка», «Учебное занятие»
19	Лекция для обучающихся на тему: «Правовая ответственность несовершеннолетних»; «Всероссийский день правовой помощи детям»	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Социальный педагог Мандрико Л.В., уполномоченный по правам ребёнка	ЛР 1-12, 29-32	«Ключевые дела колледжа», «Цифровая среда», «Правовое сознание», «Учебное занятие»
22	КТД «Загляните в мамины глаза, там столько света, мира и тепла»	1-2 курсы	Актовый зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, Архангельский Е.Г. председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 29-32	«Ключевые дела колледжа»
1-30	Акция «Живая история»: - видео-интервью с ветеранами педагогического труда колледжа, - конкурс «Живая история» среди студентов, фотоконкурс.	1-2 курсы	Актовый зал, библиотека	. Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., заведующий библиотекой Пахомова Т.В. кураторы групп	ЛР 1-12, 29-32	«Ключевые дела колледжа»
19	Всемирный день отказа от курения. Единые классные часы	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С. кураторы групп	ЛР 1-12, 29-32	«Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»
22	День матери. Единые классные часы	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая отделением по воспитательной работе,	ЛР 1-12, 29-32	«Ключевые дела колледжа»

				социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С кураторы групп		«Учебное занятие»
11	Профилактический семинар «Осторожно! Жевательный табак»	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В. кураторы групп	ЛР 1-12, 29-32	«Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»
15-19	Оформление стенда «Наша студенческая жизнь»	1-2 курсы	Холл 1-ого этажа	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А., председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 30	«Студенческое самоуправление»
22-26	Оформление стенда для родителей «Эти трудные подростки»	1-2 курсы	Холл 1-ого этажа	Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В. кураторы групп	ЛР 1-12, 30	«Ключевые дела колледжа»
25	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая отделением по воспитательной работе,циальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С. Социальный педагог Мандрико Л.В. Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, преподаватели, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 13,16, 29-32	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»
ДЕКАБРЬ						
1	Всемирный день борьбы со СПИДом. Участие во Всероссийском тестировании.	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В. кураторы групп	ЛР 1-13, 30, 31	«Ключевые дела колледжа», «Цифровая среда», «Правовое сознание», «Учебное занятие»
5,12,19,26	Внеурочное занятие	1-2 курсы	Учебные	Кураторы групп	ЛР 1-	«Ключевые дела

	Разговоры о важном 5 декабря - Жить - значит действовать 12 декабря - Память - основа совести и нравственности 19 декабря - Повзрослеть - это значит, чувствовать ответственность за других 26 декабря - Светлый праздник Рождества		кабинеты		12, 30-33	колледжа» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»
1-30	Классный час «Города трудовой доблести»	1-2курсы	Учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»
1	Конкурс плакатов, посвященный здоровому образу жизни «Мы выбираем жизнь» (посвященный Всемирному Дню борьбы со СПИДом)	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В. кураторы групп	ЛР 1-13, 30, 31	«Ключевые дела колледжа», «Цифровая среда», «Правовое сознание», «Учебное занятие»
3	Уроки доброты День добровольца (волонтёра)	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Социальный педагог Мандрико Л.В., студенческий совет	ЛР 1-13, 16, 33-38	«Ключевые дела колледжа», «Студенческое самоуправление»
1-7	Умей сказать «нет»! цикл психологических бесед-тренингов по профилактике зависимостей	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Педагог-психолог Карасева О.В., кураторы	ЛР 1-13, 30, 29-32	«Кураторство и поддержка», «Правовое сознание»
7-11	Конкурс рисунков и плакатов, посвященный Международному Дню борьбы с коррупцией	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Социальный педагог Мандрико Л.В., студенческий совет, кураторы	ЛР 1-17	«Ключевые дела колледжа», «Студенческое самоуправление», «Правовое сознание»
9	Круглый стол, посвященный	1-2 курсы	Актовый зал	Социальный педагог	ЛР 1-17	«Ключевые дела

	Международному Дню борьбы с коррупцией			Мандрико Л.В., студенческий совет, кураторы		колледжа», «Цифровая среда», «Правовое сознание»
10	Единый урок «Права человека» приуроченный к Всемирному дню прав человека	1-2 курсы	Актовый зал	Социальный педагог Мандрико Л.В. уполномоченный по правам ребёнка, представители правоохранительных органов, преподаватели истории и обществознания	ЛР 1-17, 29-32	«Ключевые дела колледжа», «Цифровая среда», «Правовое сознание»
9	День Героев Отечества. Урок мужества День начала контрнаступления советских войск против немецко-фашистских войск в битве под Москвой	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С., преподаватели истории, кураторы групп	ЛР 1-12, 16, 26, 29-32	«Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»
12	День Конституции Российской Федерации. Единые классные часы	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С преподаватели истории, кураторы групп	ЛР 1-12, 16, 26, 29-32	Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»
17	Профилактический семинар «Будь независим», затрагивающий проблемы пивного алкоголизма	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В. кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 29-32	«Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»
21-24	Социальные инициативы обучающихся и мероприятий по социальному взаимодействию: «Подари чудо» - новогодняя благотворительная акция	1-2 курсы	Социальные партнеры	Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В., педагог дополнительного образования Павлова Е.А кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 29-32	«Ключевые дела колледжа», «Студенческое самоуправление»
25	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию	ЛР 1-12, 13,16, 29-32	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»

				Бусел С.С Социальный педагог Мандрико Л.В. Педагог дополнительного образования Павлова Е.А., преподаватели, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп		
28	Новый год: - праздничный концерт «Новогодняя сказка» (видео-поздравление и конкурс в условиях дистанционного обучения)	1-2 курсы	Актовый зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А., Архангельский Е.Г. председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 29-32	«Ключевые дела колледжа»

ЯНВАРЬ

9,16,23,30	Разговоры о важном 9 января - Полет мечты 16 января - Кибербезопасность. Основы 23 января - Ты выжил, город на Неве... 30 января - С чего начинается театр?	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»
15-30	Классный час «Города трудовой добрести»	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»
24	Информационный час: - Международный день памяти жертв Холокоста	1-2 курсы	Актовый зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А., преподаватели истории, кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 26, 30, 29-32	«Ключевые дела колледжа»
25	«Татьянин день» (праздник студентов).	1-2 курсы	Актовый зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А.,	ЛР 1-13, 16, 26, 29-	«Ключевые дела колледжа»

	Всероссийский День студента: –праздничный концерт «Студенческая жизнь» –чествование Татьян (поздравление и викторина в условиях дистанционного обучения).			Архангельский Е.Г. председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	32	«Студенческое самоуправление»
27	День снятия блокады Ленинграда. Единые классные часы.	1-2 курсы	Учебные кабинеты, актовый зал	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С преподаватели истории, кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 26, 29- 32	Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»
24-26	Международный день без интернета Неделя профилактики интернет- зависимости «OFF LINE» - Урок безопасности («Интернет- безопасность»); - Акция «Всемирный день без интернета»	1-2 курсы	актовый зал, спортивный зал	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, Архангельский Е.Г., преподаватели физической культуры, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-13, 16- 19, 21- 25	«Кураторство и поддержка», «Правовое сознание», «Учебное занятие»
25	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С Социальный педагог	ЛР 1-12, 13,16, 30- 33-38-38	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»

				Мандрико Л.В. Педагог дополнительного образования Павлова Е.А., преподаватели, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп		
ФЕВРАЛЬ						
2	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943) – Урок мужества	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С преподаватели истории, кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 26, 30, 33-38-38	Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»
6,13,20,27	Внеурочное занятие. Разговоры о важном 6 февраля - Ценность научного познания 13 февраля - Россия в мире 20 февраля - Признательность доказывается делом 27 февраля - Нет ничего невозможного	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»
1-28	Классный час «Города трудовой добрости!	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»
2	Лекция для обучающихся на тему: «Профилактика сквернословия», приуроченная к Всемирному дню борьбы с ненормативной лексикой.	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог- психолог Карасева О.В.	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 33-38-38	«Студенческое самоуправление», «Правовое сознание», «Учебное занятие», «Цифровая среда»

8	День русской науки. Единые классные часы	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 26, 30, 33-38-38	Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»
14	День Святого Валентина - конкурс стенгазет - акция «Валентинка для тебя» (конкурс в условиях дистанционного обучения).	1-2 курсы	Актовый зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В. кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 33-38-38	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»
17	Профилактический семинар «Спайсэпидемия-угроза обществу»	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В. кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 33-38-38	«Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»
3-11	Конкурс мультмедийных презентаций обучающихся по формированию и укреплению здоровья, пропаганде здорового образа жизни	1-2 курсы	актовый зал	Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В. кураторы групп, руководители физического воспитания	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 30, 33-38-38	«Ключевые дела колледжа», «Цифровая среда»
17	Акция «Письмо солдату»	1-2 курсы	Кабинет социального педагога	Педагог-организатор ОБЖ Завтрик В.И., кураторы	ЛР 1-12,30, 33-38	«Ключевые дела колледжа»
21	Занимательная игра «Слово-дело великоле». К Международному Дню родного языка	1-2 курсы	актовый зал	Заведующий библиотекой Пахомова Т.В., преподаватели русского языка и литературы	ЛР 1-12	«Ключевые дела колледжа», «Учебное занятие»
23	День защитников Отечества 1. выпуск праздничных стенгазет, 2. классные часы «Защищая Родину свою...» 3. спортивный праздник «А ну-ка парни!» (поздравление и конкурс в условиях дистанционного обучения).	1-2 курсы	Учебные кабинеты, актовый зал	Преподаватели физической культуры, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 33-38	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»

24	Тематические классные часы, посвященные Международному дню борьбы с наркоманией и наркобизнесом	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 26, 30, 33-38	«Ключевые дела колледжа»
25-26	Всемирный день борьбы с наркотиками и наркобизнесом». Акция «Сообщи, где торгуют смертью»	1-2 курсы	Учебные кабинеты, актовый зал	Социальный педагог Мандрико Л.В. , педагог-психолог Карасева О.В., кураторы	ЛР 1-13, 16, 26, 30, 33-38	«Ключевые дела колледжа», «Студенческое самоуправление», «Молодежные общественные объединения», «Правовое сознание», «Взаимодействие с родителями»
26	«Мой разум – основы поведения, а мое сердце – мой закон» – вечер встречи с инспектором ОПДН	1-2 курсы	актовый зал	Социальный педагог Мандрико Л.В. , педагог-психолог Карасева О.В., кураторы	ЛР 1-13, 16, 26, 30, 33-38	«Правовое сознание»
25	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С Социальный педагог Мандрико Л.В. Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, преподаватели, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 13,16, 30-33-38	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»

МАРТ

6,13,20,27	Внеурочное занятие.	1-2 курсы	Учебные	Кураторы групп	ЛР 1-12,	«Ключевые дела
------------	---------------------	-----------	---------	----------------	----------	----------------

	Разговоры о важном 6 марта - Букет от коллег 13 марта - Гимн России 20 марта - Крым на карте России 27 марта - Искусство - это не что, а как		кабинеты		30-33	колледжа» «Кураторство И поддержка» «Учебное занятие»
1-30	Классный час «Города трудовой доблести»	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»
В течение месяца	Цикл бесед со специалистами Центра медицинской профилактики МУЗ ДЦГБ «Я-за здоровый образ жизни!»	1-2 курсы	Учебные кабинеты, актовый зал	Социальный педагог Мандрико Л.В., кураторы групп	ЛР 1-12,16, 30-33-38	«Ключевые дела колледжа»
8	Международный женский день выпуск поздравительных плакатов, концерт <i>(поздравление и конкурс в условиях дистанционного обучения).</i>	1-2 курсы	Актовый зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, Архангельский Е.Г. председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 33-38	«Ключевые дела колледжа»
15	Участие во Всероссийской акции «Ночь музеев»	1-2 курсы	Музей истории города, центральная библиотека, он-лайн музеи России.	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С педагог дополнительного образования Павлова Е.А, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12,16,26 30-33-38	«Организация предметно-эстетической среды», «Ключевые дела колледжа», «Студенческое самоуправление»
18	День воссоединения Крыма с Россией. - тематические классные часы	1-2 курсы	Учебные кабинеты, актовый зал	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и	ЛР 1-13, 16, 19, 25, 31	«Ключевые дела колледжа», «Студенческое

	«Крым наш»; - Флешмоб, посвященный воссоединению Крыма и России «Единая моя страна»; - виртуальные экскурсии по Крымскому полуострову			дополнительному образованию Бусел С.С социальный педагог Мандрико Л.В., педагог дополнительного образования Павлова Е.А кураторы групп		самоуправление», «Взаимодействие с родителями», «Организация предметно-эстетической среды»
21	Поэтический конкурс, приуроченный ко Всемирному Дню поэзии.	1-2 курсы	актовый зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, Архангельский преподаватели русского языка, кураторы групп	ЛР 1-12, 13,16, 30-33-38	«Ключевые дела колледжа»
23	Тематические классные часы «Самопрезентация - путь к успеху на рынке труда»	2 курс	актовый зал	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С педагог-психолог Карасева О.В., кураторы групп	ЛР 1-19, 21	«Профессиональный выбор»
25	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С Социальный педагог Мандрико Л.В. Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, преподаватели, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 13,16, 30-33-38	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»

АПРЕЛЬ

3,10,17,24	Внеурочное занятие. Разговоры о важном	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа»
------------	---	-----------	------------------	----------------	----------------	--------------------------

	3 апреля - Истории великих людей, которые меня впечатлили 10 апреля - Есть такие вещи, которые нельзя простить? 17 апреля - Экологично VS вредно 24 апреля - Если ты не умеешь использовать минуту, ты зря проведешь и час, и день, и всю жизнь (А. Солженицын)						«Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»
1-30	Классные часы «Города трудовой доблести»	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»	
В течение месяца	Спартакиада по различным видам спорта. Сдача нормативов ГТО	1-2 курсы	Спортивный зал	Преподаватели физической культуры, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 32	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»	
1	КТД «День смеха» - «Улыбнись...!»	1-2 курсы	актовый зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, Архангельский Е.Г. председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 33-38	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»	
12	День космонавтики КТД «День космонавтики»	1-2 курсы	актовый зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, Архангельский Е.Г. председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 33-38	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»	
18-25	Проведение мероприятий в рамках Всероссийской акции «Неделя добра»	1-2 курсы	актовый зал	Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В. кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 33-38	«Ключевые дела колледжа», «Студенческое	

							самоуправление»
20	Профилактический семинар «Конвейр смерти. НИКОТИН»	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В. кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 33-38	«Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»	
01-30	Фестиваль «Студенческая весна – 2023» - недели профессий и специальностей	1-2 курсы	актовый зал	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С Заведующая учебно-производственной практикой Онищенко Н.А. Председатель ПЦК	ЛР 13-25, 27-29	«Профессиональный выбор» «Цифровая среда»	
24	Международный день солидарности молодежи акция «Если бы молодёжь всей земли....»	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Социальный педагог Мандрико Л.В., педагог дополнительного образования Павлова Е.А кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 33-38	«Студенческое самоуправление», «Правовое сознание», «Цифровая среда», «Ключевые дела колледжа»	
26	Международная дата памяти о чернобыльской катастрофе «Выжженная земля». Видеолекторий	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Педагог-организатор ОБЖ Завтрик В.И.	ЛР 1-13, 16, 26, 33-38	«Учебное занятие», «Цифровая среда»	
25-30	Поэтический марафон ко Дню Победы	1-2 курсы	актовый зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, Архангельский Е.Г. преподаватели русского языка, кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 33-38	«Ключевые дела колледжа»	
25	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С	ЛР 1-12, 13,16, 30-33-38	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»	

				Социальный педагог Мандрико Л.В. Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, преподаватели, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп		
МАЙ						
4 , 15, 22	Внеурочное занятие. Разговоры о важном 4 мая - Словом можно убить, словом можно спасти, словом можно полки за собой повести... 15 мая - О важности социально-общественной активности 22 мая - Счастлив не тот, кто имеет все самое лучшее, а тот, кто извлекает все лучшее из того, что имеет (Конфуций)	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»
1-30	Классный час «Города трудовой доблести»	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»
1	Праздник весны и труда. Единые классные часы	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 33-38	«Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»
3-9	Участие в городских мероприятиях, посвященных Дню Победы. Дни памяти и примирения,	1-2 курсы	площадки городского округа	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 33-38	«Ключевые дела колледжа»

	посвященные погибшим во Второй мировой войне.		Долгопрудный	дополнительному образованию Бусел С.С кураторы групп		
9	День Победы - выпуск поздравительных плакатов, - классные часы «Мы помним героев...» -патриотическая акция «Георгиевская ленточка», «День военной пехоты» - праздничный концерт-митинг.	1-2 курсы	Учебные кабинеты, актовый зал, площадки городского округа Долгопрудный	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С социальный педагог Мандрико Л.В., педагог-психолог Карасева О.В. Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, Архангельский Е.Г. преподаватели истории, кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 33-38	«Ключевые дела колледжа»
24	День славянской письменности и культуры. Единые классные часы	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С кураторы групп	ЛР 1-12	«Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»
26	День российского предпринимательства. Единые классные часы	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С кураторы групп	ЛР 15-23	«Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»
15	Классные часы «Моя семья-мой дом» в рамках Международного дня семьи	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Социальный педагог Мандрико Л.В., кураторы групп	ЛР 1-12, 30, 33-38	«Ключевые дела колледжа» «Учебное занятие»
19	Акция «Флаги России»,	1-2 курсы	Актовый зал	Социальный педагог Мандрико	ЛР 1-13,	«Ключевые дела

	приуроченная к Дню государственного флага Российской Федерации			Л.В., кураторы групп	16, 19, 26, 33-38	колледжа», «Организация предметно-эстетической среды»
29	Акция, посвященная дню отказа от курения «Дыши полной грудью. День без табака»	1-2 курсы	Актовый зал	Социальный педагог Мандрико Л.В., председатель студенческого совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33-38	«Ключевые дела колледжа»
1-31	Организация выставки, пропагандирующей любовь к спорту и формирование ЗОЖ	1-2 курсы	Спортивный зал	Преподаватели физической культуры, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33-38	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»
1-31	Мероприятия, направленные на профилактику суициdalного поведения, формирования позитивного отношения к жизни	1-2 курсы	Кабинет-психолога	Педагог-психолог Карасева О.В.	ЛР 1-13, 16, 19, 25, 31	«Взаимодействие с родителями», «Организация предметно-эстетической среды», «Кураторство и поддержка»
25	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С Социальный педагог Мандрико Л.В. Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, преподаватели, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 13,16, 30-33-38	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»
ИЮНЬ						
1,8,15,22,29	Разговоры о важном	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа»

						«Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»
1-30	Классный час «Города трудовой доблести»	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 1-12, 30-33	«Ключевые дела колледжа» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»
1	Международный день защиты детей. Благотворительная акция «Дети - детям»	1-2 курсы	Социальные партнеры	Социальный педагог Мандрико Л.В. Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, преподаватели, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 32	«Ключевые дела колледжа», «Студенческое самоуправление», «Молодёжные общественные объединения»
3	Спортивный праздник, посвященный Дню защиты детей	1-2 курсы	Спортивный зал	Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, преподаватели физической культуры, кураторы	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 30, 32	«Ключевые дела колледжа», «Студенческое самоуправление», «Молодёжные общественные объединения»
5	День эколога. «Экомарафон» по уборке прилегающей территории, ландшафтное озеленение	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 29, 31	«Ключевые дела колледжа», «Студенческое самоуправление», «Молодёжные общественные объединения»
6	Пушкинский день России: - Книжно-иллюстративная выставка литературы «Отечество он славил и любил»; - Информационно-просветительская	1-2 курсы	Актовый зал, библиотека	Заведующий библиотекой Пахомова Т.В. Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, преподаватели русского языка и	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 30	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»

	акция «С Днем рождения, Александр Сергеевич!»; - Квест для обучающихся «Загадки произведений А.С. Пушкина»			литературы, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп		
12	День России «Россия – я горжусь тобой!» - участие в городских и региональных мероприятиях ко Дню России 12 июня	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 30, 33-38	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»
22	День памяти и скорби КТД «Война глазами молодежи» «Завтра была война...» - участие в городских и региональных мероприятиях ко Дню памяти и скорби 22 июня	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, Архангельский Е.Г., председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 30, 33-38	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»
27	День молодежи	1-2 курсы	Актовый зал	Председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-13, 30, 33-38	«Студенческое самоуправление»
По отдельному графику	Организация военных 5-дневных сборов	1-2 курсы	На базе в/ч	Педагог-организатор ОБЖ Завтрик В.И.	ЛР 1-13, 16, 19, 26, 30, 33-38	«Учебное занятие»
25	Заседание Совета по профилактике и предупреждению правонарушений	1-2 курсы	Учебные кабинеты	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию	ЛР 1-12, 13,16, 30-33-38	«Ключевые дела колледжа» «Студенческое самоуправление»

				Бусел С.С Социальный педагог Мандрико Л.В. Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, преподаватели, председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп		
30	Торжественное вручение дипломов об окончании колледжа «Шаг в будущее!»	выпускники	Актовый зал	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С Педагог дополнительного образования Павлова Е.А, Архангельский Е.Г., председатель Студенческого Совета колледжа, кураторы групп	ЛР 1-12, 13,17,18,19 30-33-38	«Ключевые дела колледжа» «Профессиональный выбор» «Студенческое самоуправление»
ИЮЛЬ						
8	День семьи, любви и верности Конкурс видеопрезентаций своей семьи «Моя семья моя опора»	1-2 курсы	Социальные сети	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С Социальный педагог Мандрико Л.В. Педагог дополнительного образования Павлова Е.А Педагог-психолог Карасева О.В.	ЛР 1-12, 30-33-38	«Ключевые дела колледжа», «Цифровая среда», «Студенческое самоуправление», «Кураторство и поддержка», «Взаимодействие с родителями»
АВГУСТ						
22	День Государственного Флага Российской Федерации	1-2 курсы	Официальный сайт	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и	ЛР 1-12	«Цифровая среда»

				дополнительному образованию Бусел С.С		
23	День воинской славы России (Курская битва, 1943)	1-2 курсы	Официальный сайт	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С	ЛР 1-12	«Цифровая среда»
27	День российского кино	1-2 курсы	Официальный сайт	Заведующая отделением по воспитательной работе, социальному обеспечению и дополнительному образованию Бусел С.С	ЛР 1-12	«Цифровая среда»