

**государственное профессиональное образовательное  
учреждение Тульской области «Тульский технико-  
экономический колледж имени А.Г. Рогова»**

Утверждаю  
Директор колледжа



/В.В.Сальников/

**Адаптированная основная образовательная  
программа профессионального обучения  
по профессии 16675 Повар**

**2022**

## Структура адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения

№	Наименование	Стр
<b>1.</b>	<b>Общие положения</b>	3
	1.1 Нормативно-правовые основы разработки АОППО	4
	1.2 Требования к поступающим	7
<b>2.</b>	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО</b>	8
	2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	8
	2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности	8
	2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО	9
	2.4. Результаты реализации АОППО	9
	2.5. Структура АОППО	10
	2.6 Трудоемкость АОППО	10
	2.7. Срок освоения АОППО	10
<b>3</b>	<b>Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО</b>	11
<b>4</b>	<b>Контроль и оценка результатов освоения АОППО</b>	11
	4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся	11
	4.2. Организация итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья	12
<b>5</b>	<b>Обеспечение специальных условий для обучающихся возможностями здоровья с ограниченными</b>	13
	5.1 Кадровое обеспечение	13
	5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение	14
	5.3. Материально-техническое обеспечение	16
<b>6</b>	<b>Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья</b>	16
<b>7</b>	<b>Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся лиц с ограниченными возможностями</b>	17
	<b>Приложение</b>	18
	учебный план и календарный график	18
	адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла	21
	адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла	144
	адаптированные программы профессионального цикла	160
	адаптированные программы учебной практики	186
	программа по адаптивной физической культуры	212
	КИМ и КОС АОППО	226
	Рабочая программа воспитания	228
	Календарный план воспитательной работы	242

### 1. Общие положения

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар разработана для лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) на основании Методических рекомендаций по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) / Д.Р. Макеева, Е.А. Канатникова, Е.В. Николаева, Е.А. Деникаева – М.: ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022 и реализуется в государственном профессиональном образовательном учреждении Тульской области «Тульский технико-экономический колледже имени А.Г.Рогова» - (далее Колледж).

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения (далее АОППО) разработана в целях обеспечения права на профессиональное обучение лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся.

Адаптированная программа профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных Единым тарифно-квалификационным справочником (ЕКТС).

АОППО ежегодно пересматривается, при необходимости обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, программ учебной практики, контрольно-оценочных средств, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с особыми образовательными потребностями и переутверждается.

#### **АОППО ориентирована на решение следующих задач:**

- создание условий, необходимых для обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности профессионального обучения для лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития);
- повышение качества профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития);
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития);
- формирование толерантной социокультурной среды.

Для лиц с интеллектуальными нарушениями характерны недоразвитие познавательных процессов, замедленность восприятия, несформированность навыков учебной деятельности, поэтому сочетание профессионального обучения и коррекционной работы на уровне организации педагогического процесса является важным фактором реабилитации и адаптации для данной категории обучающихся.

Адаптированная программа для лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) реализуется Колледжем в соответствии с рекомендациями, данными по результатам психолого-медико-педагогической комиссии (далее ПМПК), а также созданными специальными условиями: увеличенные сроки обучения, включение в учебный план дополнительных разделов - обязательное обучение и адаптационно-реабилитационный курс.

Учебные дисциплины «Общепрофессионального цикла» и «Адаптационного цикла» введены с целью реализации личностно-профессиональных потребностей обучающихся и получения дополнительных навыков и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускников на региональном рынке труда.

В Колледже лица с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) обучаются в специализированных группах, численностью не более 15 человек.

Учебная практика реализуется в соответствии с объемом, установленным Учебным планом.

Итоговая аттестация выпускников с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) проводится в форме квалификационного экзамена.

По завершению образовательной программы выпускникам выдаются свидетельства о профессии рабочего, должности служащего установленного образца.

АОППО обеспечивает достижение обучающимися с ОВЗ результатов, установленных квалификационными требованиями к профессии 16675 Повар 2 разряда.

## **1.1 Нормативно-правовые основы разработки АОППО**

Закон Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181-ФЗ (в ред. От 29.11.2021г.);  
Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №о273-ФЗ;

Трудовой кодекс Российской Федерации.

Конвенция о правах инвалидов;

Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 №06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»);

Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 №ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;

Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 г. №06-2023 «Методические рекомендации по организации

профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»;

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 №05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 №05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)");

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 № ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. №ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 №513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями);

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, от 1 ноября 2005 г.;

Профессиональный стандарт Повар, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. №113н, зарегистр. в Минюсте России 11 апреля 2022 г. №68148.

## **Термины и сокращения**

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

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

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

**Инвалид** - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

**Индивидуальная программа реабилитации или абилитации (ИПРА) инвалида** - разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

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

**Основные программы профессионального обучения** — программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих.

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

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

ЕТКС - единый тарифно - квалификационный справочник

ПК - профессиональные компетенции

ОК -общие компетенции

ТФ - трудовые функции

## 1.2 Требования к поступающим

Поступающий на обучение должен иметь документ установленного образца - свидетельство об окончании общеобразовательного учреждения, реализующего адаптированные основные общеобразовательные программы.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную программу профессионального обучения должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения, заключение МСЭ (при наличии), индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) (при наличии).

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

- получение специальной помощи средствами образования;
- обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса;
- научный, практико-ориентированный, действенный характер содержания образования;
- доступность содержания познавательных задач, реализуемых в процессе образования;
- увеличение сроков получения образования;
- систематическая актуализация сформированных у обучающихся знаний и умений;
- специальное обучение их «переносу» с учетом изменяющихся условий учебных, познавательных, трудовых и других ситуаций;
- обеспечение особой пространственной и временной организации;
- общеобразовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы и нейродинамики психических процессов;
- использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения обучающихся, демонстрирующих доброжелательное и уважительное отношение к ним;
- развитие мотивации и интереса к познанию окружающего мира с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающегося к обучению и социальному взаимодействию со средой;
- стимуляция познавательной активности, формирование позитивного отношения к окружающему миру.
- овладение разнообразными видами, средствами и формами коммуникации, обеспечивающими успешность установления и реализации социокультурных связей и отношений обучающегося с окружающей средой;
- возможность обучения по программам профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих;
- психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие обучающегося с педагогами и другими обучающимися;
- психологическое сопровождение, направленное на установление взаимодействия семьи и организации;

— постепенное расширение образовательного пространства, выходящего за пределы организации.

## 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО.

По окончании обучения выпускники с ОВЗ должны освоить должны освоить области и объекты профессиональной деятельности, и быть готовыми к выполнению всех видов деятельности обозначенных в Профессиональном стандарте Повар, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н, зарегистр. в Минюсте России 11 апреля 2022 г. № 68148.

### 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания

**Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:**

Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания

### 2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

Слушатель адаптированной программы по профессии 16675 Повар 2 разряда готовится к следующим видам деятельности:

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
Приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий	ПК 01 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 02 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы и др.

Повар должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

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

ОК 3. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

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



ОК 5. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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

Выпускник, освоивший АОППО, должен овладеть следующими трудовыми функциями, необходимыми знаниями и навыками, определенными в Профессиональном стандарте Повар, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. №113н, зарегистр. в Минюсте России 11 апреля 2022 г. №68148:

#### **Вид профессиональной деятельности**

Приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий

#### **Трудовые функции**

Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе  
Приготовление, оформление и презентация простых блюд, напитков и кулинарных изделий

### **2.4. Результаты реализации АОППО**

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

	Профессиональный стандарт Повар, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. №113н, зарегистр. в Минюсте России 11 апреля 2022 г. № 68148.	Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения по профессии 16675 Повар
Вид профессиональной деятельности	Приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий	реализуется
Трудовая функция	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе Приготовление, оформление и презентация простых блюд, напитков и кулинарных изделий	реализуется

## 2.5. Структура АОППО

<b>Код, ОП</b>	<b>Наименование УД</b>
	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
ОД.1	История Тульского края
ОД.2	Этика и психология общения
ОД.3	Безопасность жизнедеятельности
ОД.4	Охрана окружающей среды
ОД.5	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОД.6	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОД.7	Основы экономики отрасли и предприятия
ОД.8	Основы калькуляции и учета
ОД.9	Техническое оснащение и организация рабочего места
	<b>Адаптационный цикл</b>
АД.1	Социально-бытовое ориентирование
	<b>Профессиональный цикл</b>
ПД.1	Технология приготовления кулинарных блюд
УП.1	Учебная практика
	<b>Физическая культура</b>
ФК	Физическая культура
ИА	<b>Итоговая аттестация (Квалификационный экзамен)</b>

## 2.6. Трудоемкость АОППО

На освоение образовательной программы отводится **2789** учебных часов.

## 2.7. Срок освоения АОППО

Срок освоения программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар 1 год 10 месяцев при очной форме подготовки. Присваиваемая квалификация — Повар 2 разряда

Документ, который выдается по завершению обучения (свидетельство о профессии рабочего, должности служащего (о присвоении квалификации))

## 3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОППО

- учебный план

- календарный учебный график;
- адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального и адаптационного циклов
- адаптированные программы профессионального цикла
- адаптированные программы учебной практики
- программа по адаптивной физической культуре

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики адаптированной образовательной программы: объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень дисциплин и последовательность изучения дисциплин; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам; распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения итоговой аттестации.

#### **4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО**

Оценка качества освоения АОППО включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся с интеллектуальными нарушениями.

##### **4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся**

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации слушателей адаптированной программы профессионального обучения устанавливаются педагогами самостоятельно с учетом ограничений здоровья.

Их доводят до сведения обучающихся с интеллектуальными нарушениями не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Для слушателя адаптированной программы проводится входной контроль, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для лиц с ментальными нарушениями устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования).

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем с обучающимся с интеллектуальными нарушениями в процессе проведения практических занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым 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 (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся с ментальными нарушениями имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно

выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

По всем учебным дисциплинам предусмотрена ежемесячная аттестация. В том случае, если учебная дисциплина изучается на протяжении нескольких семестров и промежуточная аттестация по итогам семестра не предусмотрена, семестровая оценка является накопительной и складывается из ежемесячных аттестаций. В данном случае она приравнивается к экзаменационным оценкам.

Формами промежуточной аттестации являются: экзамены, дифференцированные зачеты, а также накопительные семестровые оценки по дисциплинам, изучаемым на протяжении нескольких семестров и не выносимым на зачеты или экзамены.

Условия проведения промежуточной аттестации для обучающихся с интеллектуальными нарушениями установлены с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования).

При необходимости предусматривается для них увеличение времени на подготовку к дифференцированным зачетам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на дифференцированном зачете.

#### **4.2. Организация итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья**

Итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программе профессионального обучения, является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной программы в полном объеме.

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

**Итоговая аттестация по АОПО по профессии 16675 Повар** проводится в форме квалификационного экзамена и включает выполнение практической квалификационной работы и тестирование. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Для проведения итоговой аттестации разработана программа, определяющая требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а также к процедуре ее защиты. Колледж определяет требования к процедуре проведения государственной итоговой аттестации с учетом особенностей ее проведения для лиц с ограниченными возможностями здоровья в соответствующем локальном акте.

В специальные условия проведения итоговой аттестации для лиц с ОВЗ (ментальные нарушения) могут входить:

- ~ увеличение времени для подготовки ответа;
- ~ выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации;
- ~ формы предоставления заданий и ответов (письменно на бумаге, письменно на компьютере);

предоставление перерыва для приема лекарств и др.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 2 разряд, и выдается свидетельство о профессии рабочего установленного образца.

## **5. Обеспечение специальных условий для обучающихся возможностями здоровья с ограниченными**

### **5.1 Кадровое обеспечение**

Колледж располагает необходимым кадровым обеспечением для работы по реализации АОППО. Согласно штатному расписанию, все преподавательские ставки по профессии обеспечиваются штатными педагогами. Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса.

Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации согласно утвержденному графику, в том числе для преподавателей и мастеров производственного обучения – в форме стажировки в производственных организациях, деятельность которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года.

Социальный педагог осуществляет социальную защиту, выявляет потребности обучающихся с инвалидностью и их семей в сфере социальной поддержки, при необходимости сопровождает к специалистам и на реабилитационные мероприятия, участвует в установленном законодательством Российской Федерации порядке в мероприятиях по обеспечению защиты прав и законных интересов ребенка в государственных органах и органах местного самоуправления.

В группах обучения по адаптированным программам профессионального обучения проводятся индивидуальные консультации по учебным дисциплинам, которые способствуют индивидуализации профессионального образования и установлению контакта между преподавателем (мастером производственного обучения) и обучающимся с ОВЗ. Индивидуальная работа осуществляется по двум формам взаимодействия с педагогами Колледжа: индивидуальная учебная работа – консультации и индивидуальная воспитательная работа.

### **5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Адаптированная образовательная программа обеспечена учебно – методической документацией по всем учебным дисциплинам по профессии Столяр строительный.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося с ОВЗ обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного

издания по каждой дисциплине, в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся с ОВЗ комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания и обеспечивает к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

Обучающиеся с интеллектуальными нарушениями, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. Они обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в адаптированных формах:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены доступом к сети Интернет.

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

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 учитываются индивидуальные психофизические особенности обучающихся при организации учебного процесса и контроле знаний:

- учет операциональных характеристик деятельности (темп, продуктивность, работоспособность, истощаемость, объем предполагаемых заданий).
- дозирование нагрузок с учетом индивидуальных особенностей.
- чередование видов деятельности; короткие четко сформулированные задания; текстовая информация, представленная в виде печатных таблиц на стендах или электронных носителях.
- подача учебного материала небольшими, логическими законченными дозами с опорой на наглядность.
- при изучении нового и закрепление изученного материала использование вариативного повторения, пошаговых инструкций. Дозированная помощь.
- закрепление и многократное повторение материала с переносом на аналогичный материал, в продуктивных видах деятельности. Повторение действия для выработки умений и навыков, осознанность действий,

систематичность, разнообразие, повторяемость, расположение в нужном порядке.

— особый педагогический такт. Использование индивидуального подхода при оценивании деятельности, понятного обучающемуся.

— использование наглядных опор: схемы и таблицы, приближенные к жизни, реалистические иллюстрации, технологические карты, с опорой на субъективный опыт обучающегося, рациональное определение объема применения наглядных средств, соблюдение принципа необходимости и доступности; использование качественных наглядных методов (натуральных, изобразительных, символических) и приспособление для их демонстрации.

— замедленный темп обучения; упрощение структуры знаний, умений и навыков в соответствии с психофизическими возможностями обучающегося.

— максимальная опора на практическую деятельность и опыт обучающегося, на наиболее развитые его способности; дифференцированное руководство учебной деятельностью обучающегося.

— применение на занятиях различных методов: словесный метод - рассказ, беседа, объяснение. Наглядный метод – показ, иллюстрация, наблюдение.

Практический метод – выполнение упражнений, заданий, формирующих профессиональные умения и навыки. С целью повышения работоспособности использование упражнений и заданий с учетом здоровьесберегающих технологий; подбор индивидуального темпа работы и нагрузки обучающегося; рациональное дозирование содержания учебного материала; при переходе от одного задания к другому выбор упражнений, переключающих внимание обучающегося на новый вид работы, предельно развернутые инструкции, увеличение количества практических проб.

### **5.3. Материально-техническое обеспечение**

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы отвечает требованиям, определенным в Профессиональном стандарте Повар, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. №113н, зарегистр. в Минюсте России 11 апреля 2022 г. №68148.; а так же особым образовательным потребностям лиц с ментальными нарушениями.

В связи с этим в структуре материально-технического обеспечения образовательного процесса обучающихся с ОВЗ отражена специфика требований к доступной среде, в том числе:

- организации рабочего места обучающегося;
- техническим и программным средствам общего и специального назначения.

Для реализации программы подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 16675 Повар Колледж располагает материально-технической базой обеспечивающей проведение занятий по всем учебным дисциплинам и учебной практике.

Материально - техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Таблица 1 - Перечень используемых аудиторий и других помещений

№	Наименование
	Кабинеты
1	социально-экономических дисциплин
2	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
3	технологии кулинарного и кондитерского производства
4	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
5	товароведения продовольственных товаров
6	технического оснащения и организации рабочего места
	мастерская
1	Учебный кулинарный цех

Колледж оснащен системой сигнализации и оповещения. Особое внимание уделяется обеспечению визуальной, звуковой информацией для сигнализации об опасности и других важных мероприятиях.

#### **6. Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

Учебная практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую успешную сдачу квалификационного экзамена.

Программы учебной практики являются составной частью реализуемой образовательной программы профессионального обучения. Программы прохождения практики разрабатываются мастерами производственного обучения, рассматривается цикловой комиссией и утверждаются директором Колледжа.

Для лиц с ОВЗ форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

#### **7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся лиц с ограниченными возможностями**

В Колледже созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующие развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая обучающихся в работе творческих коллективов общественных организаций, в спортивных и творческих мероприятиях.

В Колледже сформирована профессиональная и социокультурная среда, способствующая формированию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, способности воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся с интеллектуальными нарушениями, которая носит



название «сопровождение». Сопровождение привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами, имеет предупреждающий характер и особенно актуально, когда у обучающихся с ограниченными возможностями здоровья возникают проблемы учебного, адаптационного, коммуникативного характера, препятствующие своевременному формированию необходимых компетенций.

Сопровождение в Колледже носит непрерывный и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося с ОВЗ в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения;
- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с ОВЗ, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;
- профилактически-реабилитационное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей лиц с интеллектуальными нарушениями, гармонизацию их психического состояния;
- социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба лиц с ОВЗ в Колледже. Это содействие в решении бытовых проблем проживания в общежитии, транспортных вопросов, социальные выплаты, выделение материальной помощи, вопросы стипендиального обеспечения, организация досуга, вовлечение их в студенческое самоуправление, организация волонтерского движения.

В Колледже проводится систематическая работа с кадрами по их ознакомлению с особыми образовательными потребностями обучающихся с интеллектуальными нарушениями в целях создания толерантной среды.

Так же, как и учебная деятельность, внеучебная деятельность представляет собой отличную базу для адаптации. Культурно-досуговые мероприятия, спорт, совместный досуг, раскрывают и развивают разнообразные способности и таланты обучающихся с ОВЗ.

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

государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области  
«Тульский технико-экономический колледж имени А.Г. Рогова»

Утверждаю  
Директор колледжа

\_\_\_\_\_/В.В.Сальников/

М.П.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
адаптированной основной образовательной программы  
профессионального обучения  
**по профессии**  
**16675 Повар**

Квалификация:  
Повар 2 разряда

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 1 год 10 мес.

## 1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам	Учебная практика	ИА	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6
I курс	12	29	-	11	52
II курс	12	28	1	2	43
<b>Всего</b>	<b>24</b>	<b>57</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>95</b>

## 2. План учебного процесса по профессии 16675 Повар

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)			Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную, аудиторную нагрузку и все виды практики по курсам и семестрам)			
			максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная	1 курс		2 курс	
						Всего занятий	1 сем. 12 / 5 нед.	2 сем. 15 / 9 нед.	3 сем. 12/5 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>1</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>478</b>	<b>159</b>	<b>319</b>				
ОД.1	История Тульского края	ДЗ	52	17	35				35
ОД.2	Этика и психология общения	-,ДЗ	57	19	38			10	28
ОД.3	Безопасность жизнедеятельности	-,-,ДЗ	72	24	48	14	10	10	14
ОД.4	Охрана окружающей среды	-,ДЗ	51	17	34	14	10	10	
ОД.5	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-,ДЗ	54	18	36	21	15		
ОД.6	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ	51	17	34	14	10	10	
ОД.7	Основы экономики отрасли и предприятия	-,ДЗ	36	12	24	-		10	14
ОД.8	Основы калькуляции и учета	-,ДЗ	54	18	36	21	15		
ОД.9	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,ДЗ	51	17	34	14	10	10	
<b>2</b>	<b>Адаптационный цикл</b>		<b>97</b>	<b>32</b>	<b>65</b>				

АД.1	Социально-бытовое ориентирование	-, -, -, ДЗ	97	32	65	14	10	20	21
<b>3</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2106</b>	<b>132</b>	<b>1974</b>				
ПД.1	Технология приготовления кулинарных блюд	Э	396	132	264	77	55	55	77
УП.1 Р	Учебная практика (рассредоточенная)	-, -, -, ДЗ	720		720	150	300	210	60
УП.1К	Учебная практика (концентрированная)		990		990	150	270	150	420
<b>4</b>	<b>Физическая культура</b>		<b>108</b>	<b>36</b>	<b>72</b>				
ФК	Физическая культура	-, -, -, ДЗ	108	36	72	21	15	15	21
	<b>Консультации</b>		96		96	24	24	24	24
<b>ИА</b>	<b>Итоговая аттестация (Квалификационный экзамен)</b>		12		12				12
	<b>Теоретическая подготовка</b>		<b>1079</b>	<b>359</b>	<b>720</b>	<b>210</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>210</b>
	<b>Недельная нагрузка</b>				<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>
	<b>ИТОГО:</b>		<b>2789</b>	<b>359</b>	<b>2430</b>	<b>510</b>	<b>720</b>	<b>510</b>	<b>690</b>

**государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Тульский технико-экономический колледж  
имени А.Г. Рогова»**

Утверждаю  
директор колледжа  
\_\_\_\_\_/В.В. Сальников/  
М.П.

«30» июня 2022 г  
приказ №1-ОД-30-06/22

**Рабочая программа учебной дисциплины**

**ИСТОРИЯ ТУЛЬСКОГО КРАЯ**

**по адаптированной программе профессионального обучения  
по профессии 16675 Повар**

Рассмотрена и одобрена на заседании  
ПЦК общеобразовательных дисциплин

протокол № \_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

Председатель

\_\_\_\_\_ / Скорятина В.Я. /

подпись

Ф.И.О.

Рабочая программа учебной дисциплины

## ИСТОРИЯ ТУЛЬСКОГО КРАЯ

разработана для обучающихся по адаптированной программе  
профессионального обучения по профессии 16675 Повар

Разработчик(и):

Стародубцева Елена Юрьевна  
преподаватель ГПОУ ТО «ТТЭК им. А.Г. Рогова»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИСТОРИЯ ТУЛЬСКОГО КРАЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основании учебного плана по адаптированной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

## 1.2. Место дисциплины в учебном плане

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

### знать/понимать

- основные направления развития Тульской области с древних времен до нашего времени.
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития Тульской области;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов Тульской области.

### уметь

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и Тульском регионе;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;
- определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте;
- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.

Повар должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

## 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **52 часа**, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **35 часов**; самостоятельной работы обучающегося **17 часов**.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Вид учебной работы</b>	
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>52</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>35</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	4
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего):</b>	<b>17</b>
Подготовка сообщений	2
Работа с источниками, в т.ч. нормативными актами.	4
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и справочной литературы (по вопросам и заданиям к параграфам)	10
Знакомство с сайтами	1
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «История Тульского края»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень усвоения
Тема 1 Тульский край в древности	<b>Содержание учебного материала</b>	3	
	1 Введение в курс «История тульского края».		2
	2 Древнейшие обитатели и поселения на территории нашего края		2
	3 Древние славяне – вятичи в нашем крае.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и справочной литературы. Подготовка сообщения по вопросу: «Древнейшие обитатели и поселения на территории нашего края»	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	3	
Тема 2. Тульский край в XIV - начале XVII в.	1 На пути к объединению.		2
	2 На южных окраинах Москвы.		2
	3 Тульский край в XVI в.		2
	<b>Практические занятия</b>	1	
	1 Развитие культуры в XIV-XVI вв. Тульский кремль		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и справочной литературы. Подготовить сообщение по вопросу «Куликовская битва в истории тульского края»	2	
Тема 3 Тульский край в XVII – первой половине XVIII в	<b>Содержание учебного материала</b>	3	
	1 Смутное время. Народное движение. Восстание Болотникова.		2
	2 Последствия Смуты в Тульском крае.		2
	3 Развитие тульских земель и городов во второй половине XVIIв.		2
	<b>Практические занятия</b>	1	
	1 Изучение истории создания оружейного и металлургического производства в Туле.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и справочной литературы. Работа с дополнительными источниками для подбора материала по теме «Оборона Тулы от Василия Шуйского в 1607г».	2	
Тема 4 Тульский край во второй половине XVIII в.	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1 Эпоха Петровских преобразований. Превращение Тулы в центр оружейного производства		2
	2 Петр I и тульские мастера. Деятельность Демидовых, Баташевых, Мосоловых.		2

	3	Учреждение Тульской губернии и Тульской Епархии. Уездные города		2
	4	Наука и техника. Архитектура Тульской губернии.		2
	<b>Практические занятия</b>		1	
	1	Изучение развития русской культуры в XVIII – нач. XIX вв в Тульском крае		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и справочной литературы. Подготовка сообщения по вопросу: «Влияние реформ Петра I на жизнь Тульского края. Перемены в быту и образе жизни»		2	
Тема 5 Тульский край в первой половине XIX в	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Экономика Тульского края.		2
	2	Города Тульской губернии. Жизнь и быт дворян.		2
	<b>Практические занятия</b>		1	
	1	Изучение роли туляков в Отечественной войне 1812-1814 годов.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и справочной литературы. Работа с дополнительными источниками для подготовки сообщения по темам «Туляки-декабристы», «Писатели тульского края»		2	
Тема 6. Тульская губерния во второй половине XIX в	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1	Управление и местное самоуправление в Тульской губернии		2
	2	Промышленный переворот на территории Тульской губернии		2
	3	Образование и медицина в Туле и Тульской губернии.		2
	4	Тульские меценаты и благотворители		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и справочной литературы. Сбор информации с использованием различных электронных ресурсов о мастерах-умельцах Тульского края во второй половине XIX в		3	
Тема 7. Тульская губерния в начале XX в	<b>Содержание учебного материала</b>		5	
	1	Революция 1905 года в Туле и крае.		2
	2	Тульский край в годы Первой Мировой войны.		2
	3	Революционные события в Туле в 1917 году.		2
	4	Революционные события в Тульской губернии в 1917 году.		2
	5	Установление советской власти в Туле и губернии		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и справочной литературы		1	
Тема 8.	<b>Содержание учебного материала</b>		5	
	1	Тульский край в годы Гражданской войны.		

Тульский край в годы советской власти.	2	НЭП. Восстановление хозяйства .		
	3	Индустриализация и коллективизация в Тульском крае.		
	4	Начало Великой Отечественной войны. Оборона Тулы. Партизанское движение на территории области.		
	5	Послевоенное восстановление в Туле и области.		
	<b>Самостоятельна работа обучающихся:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и справочной литературы. Сбор информации для подготовки сообщения о выдающихся конструкторах- оружейниках Тульского края		2	
Тема 9. Тульский край во второй половине XX века – начале XXI века.	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Тульский край в условиях перестройки и распада СССР.		2
	2	Тульская область – субъект Российской Федерации.		2
	<b>Самостоятельна работа обучающихся:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и справочной литературы. Используя различные источники ,подготовить сообщение о знаменательных местах тульской области		1	
<b>Всего</b>			52	

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

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

Кабинет «Общественных дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Печатные издания**

###### **Основная литература**

1. Пеньков В.В. История Тульской области: пособие по краеведению. – Тула: Пересвет, 2019.

###### **Дополнительная литература**

1. Пеньков В.В. История Тульской области. Двадцатый век: учебное пособие. – Тула: Пересвет, 2019.

2. 100 тульских достопримечательностей. – Тула: Свамия, 2018.

3. Чуднов Г. История Тульского края. – Тула: Пересвет, 2018.

##### **3.2.2. Интернет-ресурсы**

<http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html>

<http://www.fershal.narod.ru/>

<http://www.geocities.com>

<http://www.hronos.km.ru>

<http://www.machaon.ru/hist/>

<http://battleship.spb.ru/>

<http://rjw.narod.ru/>

<http://closelook.narod.ru/>

<http://pages.marsu.ru/sv1/civ/>

<http://dynastie.narod.ru/>

<http://www.history.standart.edu.ru>

<http://stalinism.ru/zhivoy-stalin/ritorika-stalina-voennogo-vremeni.-prikaz-70.html>

[http://www.webcenter.ru/-lazarevicha/k2f/sovietia\\_toc.htm](http://www.webcenter.ru/-lazarevicha/k2f/sovietia_toc.htm)

<http://tapemark.narod.ru/kommunizm/188.html>

[wikipedia.ORG/WIKI](http://wikipedia.ORG/WIKI), [Wikipedia.ORG/Блок НАТО](http://Wikipedia.ORG/Блок НАТО)

[wikipedia.org/wiki](http://wikipedia.org/wiki)

<http://history/standart/edu/ru>

<http://www.inwar.info/hist.html>

<http://www.nato.bz/ru/balkan.html>

Официальный сайт Исполнительного комитета Содружества Независимых Государств [http://www.rau.su/N1-2\\_97/009.htm](http://www.rau.su/N1-2_97/009.htm).

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения</b>	
ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и Тульском регионе;	оценка результатов устных ответов обучающихся; - оценка результатов письменных работ; -оценка результатов практических работ.
• выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;	оценка результатов устных ответов обучающихся; - оценка результатов письменных работ; -оценка результатов практических работ.
• определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте;	оценка результатов устных ответов обучающихся; - оценка результатов письменных работ; -оценка результатов практических работ.
демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.	оценка результатов устных ответов обучающихся; - оценка результатов письменных работ; -оценка результатов практических работ.
<b>Знания</b>	
• основные направления развития Тульской области с древних времен до нашего времени.	-оценка результатов устных ответов обучающихся; - оценка результатов письменных работ; -оценка результатов практических работ; -оценка результатов самостоятельной работы обучающегося

<ul style="list-style-type: none"> <li>основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития Тульской области;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка результатов устных ответов обучающихся;</li> <li>- оценка результатов письменных работ;</li> <li>-оценка результатов практических работ;</li> <li>-оценка результатов самостоятельной работы обучающегося.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов Тульской области.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка результатов устных ответов обучающихся;</li> <li>- оценка результатов письменных работ;</li> <li>-оценка результатов практических работ;</li> <li>-оценка результатов самостоятельной работы обучающегося.</li> </ul>

**государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Тульский технико-экономический колледж имени  
А.Г. Рогова»**

Утверждаю  
директор колледжа  
\_\_\_\_\_/В.В.Сальников/

М.П.

«30» июня 2022 г.  
приказ №1-0Д-30-06/22

**Рабочая программа учебной дисциплины**

**ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

**по адаптированной программе профессионального обучения  
по профессии 16675 Повар**



Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК  
профессий сервиса  
протокол № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.  
Председатель

\_\_\_\_\_/Потапова Т.М./  
подпись Ф.И.О.

Рабочая программа учебной дисциплины  
**ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**  
разработана для обучающихся по адаптированной программе  
профессионального обучения по профессии 16675 Повар

Разработчик(и):

Грязева Татьяна Николаевна  
преподаватель ГПОУ ТО «ТТЭК им. А.Г. Рогова»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Этика и психология общения»

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основании учебного плана по адаптированной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

## 1.2. Место дисциплины в учебном плане

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения программы обучающийся должен

### знать:

особенности психологии работы в коллективе;  
этику профессиональных деловых отношений,  
принципы профессионального поведения работника.

### уметь:

соблюдать требования этики, эстетики, психологии общения;  
использовать в работе знания о психологических процессах и состояниях;  
преодолевать и предотвращать конфликты;  
использовать полученные знания в процессе работы

Повар должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 5. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем

## 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

**максимальной учебной нагрузки обучающегося 57 часов**, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **38 часа**;
- самостоятельной работы обучающегося **19 часов**.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>57</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>38</b>
в том числе:	
практические занятия	13
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>19</b>
в том числе:	
- работа с учебником;	2
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и справочной литературы;	3
- подготовка сообщений;	7
- поиск информации в интернете;	
- проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам для самоконтроля;	4
- подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций.	3
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЭТИКА И ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Этика и культура поведения</b>		<b>8</b>	
Тема 1.1. Общие сведения об этической культуре	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	
	1. Содержание дисциплины и ее задачи. Сущность культуры общения		1
	2. Профессиональная этика		1
	3. Деловой этикет		2
	4. Внешний облик человека.		2
	5. Деловая беседа, переписка, деловой протокол.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>3</b>	
	1. Составление инструкции ведения деловой беседы		
	2. Перечисление порядка оформления деловой переписки		
	3. Заполнение таблицы: «Правила этикета на деловых приемах»		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>3</b>	
Подготовить сообщение по темам Правила этикета на деловых приемах			
<b>Раздел 2. Психологические стороны делового общения</b>		<b>10</b>	
Тема 2.1. Основы психологии общения.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Общение – основа человеческого бытия		2
	2. Виды общения.		2
	3. Стороны общения.		2
	4. Сущность понятия: профессиональный долг, честь, совесть, достоинство		2
	5. Нравственные требования к профессиональному поведению работника: вежливость, тактичность, доброжелательность и др.		2
	6. Успех делового общения	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	

	1.	Тестирование, обработка результатов: «Умеете ли вы излагать свои мысли?»		
	2.	Определение уровня невербального общения		
	3.	Изучение личных особенностей общения		
	4.	Определение темперамента		
	<b>Самостоятельная работа</b>		5	
	Работа с учебником и дополнительными источниками информации			
<b>Раздел 3. Проявление индивидуальных особенностей личности в деловом общении</b>			<b>16</b>	
Тема 3.1. Психологические аспекты делового общения	<b>Содержание учебного материала</b>		5	
	.	Основные сведения о психологических процессах, психических свойствах, психических состояниях человека		2
	.	Общее понятие о личности. Способности – важное условие успеха в профессиональной деятельности		2
	.	Специфика трудовой деятельности повара.		2
	.	Характеристика процесса делового общения на производстве.		2
	.	Рабочее место делового человека		2
	<b>Практическое занятие</b>		1	
	1.	Изучение проявлений индивидуальных особенностей личности в деловом общении.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		2	
	Работа с дополнительными источниками информации. Подготовка сообщений. Работа с учебником.			
Тема 3.2. Принципы профессионального поведения работника	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Коммуникация и её особенности, виды, принцип действия, основные факторы эффективной коммуникации, каналы коммуникации		2
	2.	Содержание и сущность речевого общения. Деловая беседа. Общение как взаимодействие.		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Изучение личных особенностей невербальных средств общения. Жесты. Мимика		
2	Изучение уровня коммуникабельности			

	<b>Самостоятельная работа для обучающихся:</b> Работа с дополнительными источниками информации. Подготовка сообщений. Работа с учебником.	2	
<b>Тема 3.3. Виды конфликтов и пути их разрешения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	
	1. Межличностный конфликт, его виды, источники и причины		1
	2. Правила поведения в конфликтах		1
	3. Предотвращение конфликтов. Стратегия поведения в конфликтных ситуациях.	1	
	<b>Практическое занятие</b>	1	
	1. Диагностирование стратегии поведения в конфликтных ситуациях.		2
	<b>Самостоятельная работа для обучающихся:</b> Работа с дополнительными источниками информации по вопросам. Подготовка сообщений по данным вопросам	4	
<b>Раздел 4. Организационная культура</b>			
<b>Тема 4.1. Культура поведения работника</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1. Этикет и стили делового общения		1
	2. Основные правила поведенческого этикета: приветствия, знакомства и др.		2
	3. Культура межличностных контактов.		2
	4. Коммуникативные умения и навыки.	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Определение коммуникативных склонностей		
	2. Определение организаторских склонностей		
		<b>Самостоятельная работа для обучающихся:</b> Работа с дополнительными источниками информации. Подготовка сообщений. Работа с учебником.	3
	<b>Всего:</b>	57	

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

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

Реализация программы дисциплины предусматривает наличие учебного кабинета.

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

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

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

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

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

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

###### **Основные источники:**

1. Г.М. Шеламова. Деловая культура и психология общения: Учебник для НПО – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с.

###### **Дополнительные источники:**

- .Дятлов В.А., Пихало В.Т. Этика и этикет деловых отношений; Учебное пособие. - М., «Академия», 2016.
- .Савина М.С. Практика делового общения предпринимателя (курс лекций). - М., МСЭУ, 2016.

###### **Интернет-ресурсы:**

1. Официальный сайт. - Образовательный портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.edu.sety.ru](http://www.edu.sety.ru)., свободный. – Загл. с экрана.
2. Официальный сайт. - Закон [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.zakonrf.info/tk/](http://www.zakonrf.info/tk/)., свободный. – Загл. с экрана.
3. Официальный сайт. – Лучшие книги [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.ilikebooks.ru/23607-shelamova-gm-delovaja-kultura](http://www.ilikebooks.ru/23607-shelamova-gm-delovaja-kultura)., свободный. – Загл. с экрана.



## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, письменных и устных опросов, самостоятельной работы обучающимися.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<i>1</i>	<i>2</i>
<b>знания:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• особенности психологии работы в коллективе;</li> <li>• этика профессиональных деловых отношений, психология общения;</li> <li>• принципы профессионального поведения работника</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка результатов устных ответов обучающихся;</li> <li>- оценка результатов письменных работ;</li> <li>- оценка результатов самостоятельной работы;</li> <li>- оценка результатов тестирования;</li> <li>- оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради;</li> <li>- оценка результатов практических работ обучающегося.</li> </ul>
<b>умения:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение требований этики, эстетики, психологии общения;</li> <li>• использование в работе знания о психологических процессах и состояниях;</li> <li>• преодоление и предотвращение конфликтов;</li> <li>• использование полученных знаний в процессе работы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка результатов устных ответов обучающихся;</li> <li>- оценка результатов письменных работ;</li> <li>- оценка результатов самостоятельной работы;</li> <li>- оценка результатов тестирования;</li> <li>- оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради;</li> <li>- оценка результатов практических работ обучающегося.</li> </ul>

**государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Тульский технико-экономический колледж  
имени А.Г. Рогова»**

Утверждаю  
директор колледжа

\_\_\_\_\_/В.В. Сальников/  
М.П.

«30» июня 2022 г  
приказ №1-ОД-30-06/22

**Рабочая программа учебной дисциплины**  
**БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
**по адаптированной программе профессионального**  
**обучения по профессии 16675 Повар**

Рассмотрена и одобрена на заседании  
ПЦК общеобразовательных дисциплин

протокол № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Председатель

\_\_\_\_\_ / Скорятина В.Я. /  
подпись Ф.И.О.

Рабочая программа учебной дисциплины

**БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

разработана для обучающихся по адаптированной программе  
профессионального обучения по профессии 16675 Повар

Разработчик(и):

Скорятина Валентина Яковлевна  
преподаватель ГПОУ ТО «ТТЭК им. А.Г. Рогова»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

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

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основании учебного плана по адаптированной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

## **1.2. Место дисциплины в учебном плане**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

### **знать:**

-основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

-основы военной службы и обороны государства;

-задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

### **уметь:**

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

- применять первичные средства пожаротушения;

применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

- оказывать первую помощь пострадавшим;

Повар должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 3. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

## **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки студента 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 48 часов:
- самостоятельной работы студента 24 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	72
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	48
в том числе:	
практические занятия	19
лабораторные работы	
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа студента(всего)</b>	24
в том числе:	
Внеаудиторная работа:	
- подготовка сообщений;	10
- работа с учебником (ответы на вопросы и выполнение заданий)	5
- составление конспектов	5
- знакомство с сайтами	4
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>Раздел 1. Теоретические основы безопасности.</b>				
<b>Тема 1.1. Теоретические основы безопасности.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	
	1   Безопасность жизнедеятельности как наука. Безопасность – одна из жизненно-важных потребностей человека.			
	2   Основные понятия безопасности жизнедеятельности.			
	3   Основные проблемы на пути достижения безопасности. Формула безопасности. Принципы обеспечения безопасности.			
	4   Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС. Назначение и задачи РСЧС.			
	<b>Практические занятия</b>	<b>3</b>		
	1   Определение степени риска (индивидуального и социального).			
	2   Определение опасности бытовой (жилой) среды.			
	3   Определение неблагоприятного влияния деятельности человека на природную среду.			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> -подготовка сообщений; -работа с учебником (ответы на вопросы и выполнение заданий) -составление конспектов -знакомство с сайтами	<b>3</b>		
<b>Раздел 2. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях.</b>				
<b>Тема 2.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>		<b>2</b>
	1   Понятия и общая классификация чрезвычайных ситуаций.			
	2   Чрезвычайные ситуации природного происхождения.			
3   Чрезвычайные ситуации техногенного происхождения.				



	4	Чрезвычайные ситуации социального происхождения.	4	
	5	Защита и жизнеобеспечение населения в условиях чрезвычайной ситуации.		
	<b>Практические занятия</b>			
	1	Применение мер, направленных на повышение устойчивости в условиях противодействия чрезвычайной ситуации природного характера.		
	2	Применение мер, направленных на повышение устойчивости в условиях противодействия чрезвычайной ситуации техногенного характера.		
	3	Применение мер, направленных на повышение устойчивости в условиях противодействия чрезвычайной ситуации социального характера.		
	4	Применение мер, направленных на повышение устойчивости в условиях противодействия чрезвычайной ситуации военного характера.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> -подготовка сообщений; -работа с учебником (ответы на вопросы и выполнение заданий) -составление конспектов -знакомство с сайтами		3	
<b>Тема 2.2. Чрезвычайные ситуации военного времени.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		8	
	1	Характеристика ядерного оружия.		
	2	Действия населения в очаге ядерной опасности.		
	3	Особенности химического оружия.		
	4	Действия населения в очаге химического поражения.		
	5	Биологическое оружие.		
	6	Действия населения в очаге биологического поражения.		
	7	Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности.		
	8	Назначение и задачи гражданской обороны.		
	<b>Практические занятия</b>		5	
	1	Изучение методики оценки чрезвычайной ситуации. Исходные данные. Применяемые допущения. Прогнозирование обстановки при ЧС.		
	2	Определение обстановки при опасности ядерного удара. Прогнозирование возможных последствий. Определение зоны заражения. Разработка мер по защите населения		
	3	Определение обстановки при выбросе газообразных вредных веществ. Прогнозирование возможных последствий. Определение зоны поражения. Разработка мер по защите населения.		

	4	Определение обстановки при выбросе жидких СДЯВ. Прогнозирование возможных последствий. Определение зоны заражения. Разработка мер по защите населения.		
	5	Определение обстановки при биологической опасности. Прогнозирование возможных последствий. Определение зоны заражения. Разработка мер по защите населения.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> -подготовка сообщений; -работа с учебником (ответы на вопросы и выполнение заданий) -составление конспектов -знакомство с сайтами		3	
<b>Тема 2.3. Основы военной службы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	2
	1	Национальная безопасность РФ.		
	2	Вооруженные силы России.		
	3	Порядок прохождения воинской службы.		
	4	Боевые традиции и символы воинской службы.		
	<b>Практические занятия</b>		3	
	1	Ознакомление со структурой вооруженных сил России.		
	2	Ознакомление с порядком прохождения воинской службы.		
	3	Ознакомление с боевыми традициями и символами воинской службы.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> -подготовка сообщений; -работа с учебником (ответы на вопросы и выполнение заданий) -составление конспектов -знакомство с сайтами		6	
<b>Раздел 3. Значение медицинских знаний при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций и организации здорового образа жизни.</b>			11	
<b>Тема 3.1. Первая медицинская помощь в чрезвычайных ситуациях.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		5	2
	1	Помощь при травматических повреждениях, искусственное дыхание и непрямой массаж сердца.		
	2	Помощь при кровотечениях, переломах и синдроме длительного сдавливания.		
	3	Помощь при отравлениях.		
	4	Помощь при ожогах и обморожениях		
	5	Помощь при электротравме.		
	<b>Практические занятия</b>		4	

	1	<b>Оказание первой помощи пострадавшим.</b> Ранения и их виды. Кровотечения и их виды. Профилактика осложнений.		
	2	Оказание первой помощи пострадавшим при переохлаждении и обморожении.		
	3	Оказание первой помощи пострадавшим при переломах. Оказание первой помощи пострадавшим при шоке.		
	4	Наложение повязок и шин.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> -подготовка сообщений; -работа с учебником (ответы на вопросы и выполнение заданий) -составление конспектов -знакомство с сайтами		<b>4</b>	
<b>Тема 3.2. Обеспечение здорового образа жизни.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	<b>2</b>
	1	Понятие здоровья и содержание здорового образа жизни.		
	2	Вредные привычки.		
	3	Факторы риска.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> -подготовка сообщений; -работа с учебником (ответы на вопросы и выполнение заданий) -составление конспектов -знакомство с сайтами		<b>5</b>	
<b>Всего:</b>			<b>72</b>	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационный стол;
- комплект учебно-методических пособий по безопасности жизнедеятельности (учебники, опорные конспекты-плакаты и проч.)
- Шкафы для хранения наглядных пособий;
- Сейф для хранения макетов АК;
- Макеты АК
- Тренажер для тренировки проведения искусственного дыхания и массажа сердца (ГОША-2 или «МАША»);

Макет убежища;

- Противогазы;
- Общецелевой защитный комплект;
- Бытовые дозиметры;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и видеопроектор.

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

##### **Основные источники:**

1. Арустамов Э.А., Косолапов Н.В., Прокопенко Н.А., Гуськов Г.В. – М.: издательский центр «Академия», 2018 – 176 с.
2. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Безопасность жизнедеятельности – М.: КНОРУС, 2018 – 192 с.
3. Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности – М.: Форум, 2018– 64 с.
4. Кармазин В.П., Колеванов Ю.Н., Конобрицкий Г.М., Курович В.Н. Сборник задач по радиационной безопасности и защите от излучений – М.: Форум, 2018 – 64с.
5. Гетия И.Г., Гетия С.И., Емец В.Н. и др. Безопасность жизнедеятельности – М.: Колос, ИПР СПО, 2018 – 104 с.

##### **Нормативно-правовые документы:**

1. Конституция Российской Федерации.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации.
3. Уголовный кодекс Российской Федерации.
4. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».
5. Федеральный закон от 21 июня 1997 г. №116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов».
6. Федеральный закон от 27 мая 1998 г. №76-ФЗ «О статусе военнослужащих».
7. Федеральный закон от 25 июля 2002 г. №113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе».
8. Военная доктрина Российской Федерации, утверждена Президентом Российской Федерации от 21 апреля 2000 года №706.
9. Постановление Правительства Российской Федерации от 30 декабря 2003 года №794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций».

### **Периодические издания (отечественные журналы):**

1. Основы безопасности жизнедеятельности: информационно-методическое издание для преподавателей.
2. Здоровье: научно-популярный журнал.
3. Военные знания: научно-популярный массовый журнал.

### **Интернет-ресурсы:**

5. Официальный сайт. Общие вопросы безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс] – Режим доступа: [http://umka.nrpk8.ru/library/courses/bgd/tema1\\_1.dbk..](http://umka.nrpk8.ru/library/courses/bgd/tema1_1.dbk..) свободный – Загл. с экрана.
6. Официальный сайт. Методические пособия, статьи для обучения в сферах безопасности, здоровья, БЖД, ОБЖ, ПДД, ЗОЖ, педагогики, методики преподавания для ДОУ, школ, вузов (программы, учебники) [Электронный ресурс] – Режим доступа: [http://www.edu-all.ru/pages/links/all\\_links.asp?page=1&razdel=9](http://www.edu-all.ru/pages/links/all_links.asp?page=1&razdel=9), свободный – Загл. с экрана.
7. Официальный сайт. Общие вопросы безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс] – Режим доступа: [http://umka.nrpk8.ru/library/courses/bgd/tema1\\_1.dbk..](http://umka.nrpk8.ru/library/courses/bgd/tema1_1.dbk..) свободный – Загл. с экрана.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	- оценка результатов практических работ;
предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	- оценка результатов выполнения практических работ; - оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради.
использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	- оценка результатов выполнения заданий рабочей тетради; - оценка устных ответов обучающихся.
применять первичные средства пожаротушения;	- оценка результатов выполнения практических работ; - оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради.
ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	- оценка результатов выполнения заданий рабочей тетради; - оценка устных ответов обучающихся.
владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	оценка результатов выполнения заданий рабочей тетради; - оценка устных ответов обучающихся.
оказывать первую помощь пострадавшим;	- оценка результатов выполнения заданий рабочей тетради; - оценка устных ответов обучающихся.
<b>Знания:</b>	
основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения	- оценка устных ответов обучающихся; - оценка результатов тестирования;

вероятности их реализации;	
основы военной службы и обороны государства;	оценка устных ответов обучающихся; - оценка результатов тестирования; - оценка результатов письменного опроса;
задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;	оценка результатов практических работ;
меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	оценка устных ответов обучающихся; - оценка результатов тестирования; - оценка результатов письменного опроса;
порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	оценка результатов практических работ; - оценка результатов свидетельств, в процессе самостоятельной работы обучающихся.

**государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Тульский технико-экономический колледж  
имени А.Г. Рогова»**

Утверждаю  
директор колледжа  
/В.В. Сальников/

\_\_\_\_\_ /  
М.П.

«30» июня 2022 г  
приказ №1-ОД-30-06/22

**Рабочая программа учебной дисциплины**

**ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

**по адаптированной программе профессионального обучения по  
профессии 16675 Повар**



Рассмотрена и одобрена на заседании  
ПЦК общеобразовательных дисциплин

протокол № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Председатель

\_\_\_\_\_/ Скорятина В.Я. /  
подпись Ф.И.О.

Рабочая программа учебной дисциплины

## ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

разработана для обучающихся по адаптированной программе  
профессионального обучения по профессии 16675 Повар

Разработчик:

Чумова И.В.

преподаватель ГПОУ ТО «ТТЭК им. А.Г. Рогова»

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

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

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основании учебного плана по адаптированной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

## **1.2. Место дисциплины в учебном плане**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

### **знать:**

3.направления использования и охраны окружающей среды;

4.экологические проблемы;

5.использование природных ресурсов.

### **уметь:**

- рационально использовать природные ресурсы;

.работать с естественно-научной информацией.

Повар должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 3. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

## **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки студента 51 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 34 часа:

- самостоятельной работы студента 17 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>51</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>34</b>
в том числе:	
практические занятия	6
лабораторные работы	
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа студента (всего)</b>	<b>17</b>
в том числе:	
Внеаудиторная работа:	
-систематическая проработка конспектов и учебной литературы	10
-работа со справочниками	3
-подготовка докладов	2
-подготовка презентаций	2
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Охрана окружающей среды»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения		
1	2	3	4		
<b>Тема 1. История охраны природы.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>4</b>			
	1	Основные понятия дисциплины охрана окружающей среды.		2	
	2	История охраны природы в России.		2	
	3	История охраны природы за рубежом.		2	
	4	Современные этапы охраны природы.		2	
	<b>Самостоятельная работа.</b>	3			
	1	Подготовить сообщение по теме: «История охраны природы в Европе».			
	2	Подготовить сообщение по теме: «История охраны природы в США».			
	3	Написать эссе на тему: «Важность охраны природы»			

<b>Тема 2.</b> <b>Строение и значение атмосферы.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>3</b>			
	1	Строение и баланс газов в атмосфере.		2	
	2	Влияние деятельности человека на газовый состав атмосферы.		2	
	3	Меры по предотвращению загрязнения и охране атмосферы.		2	
	<b>Практическое занятие</b>	1			
	1	Изучение влияния загрязненной атмосферы на здоровье человека.			
	<b>Самостоятельная работа.</b>	2			
	1	Подготовить сообщение по теме: «Загрязнения атмосферы: причины и последствия».			
	2	Подготовить сообщение по теме: «Озоновый экран и причины его нарушения».			
<b>Тема 3.</b> <b>Рациональное использование и охрана водных ресурсов.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>5</b>			

	1	Вода и ее распространение. Круговорот воды в природе.		2	
	2	Роль воды в природе и жизни человека.		2	
	3	Истощение и загрязнение водных ресурсов.		2	
	4	Очистные сооружения.		2	
	5	Рациональное использование водных ресурсов.		2	
	<b>Практическое занятие.</b>	1			
	1	Изучение способов очистки воды.			
	<b>Самостоятельная работа.</b>	2			
	1	Написать сочинение на тему: «Живи, родник, живи».			
	2	Подготовить сообщение по теме: «Хозяйственное использование вод».			
<b>Тема 4. Использование и охрана недр.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	5			
	1	Использование недр человеком.		2	
	2	Охрана природных ресурсов.		2	

	3	Уголь, газ, нефть как основные источники энергии.		2	
	4	Альтернативные источники энергии.		2	
	5	Распространение и запасы сырья в России.		2	
	<b>Практическое занятие.</b>	1			
	1	Изучение использования альтернативных источников энергии.			
	<b>Самостоятельная работа.</b>	3			
	1	Подготовить сообщение по теме: «Невозобновимые природные ресурсы»			
	2	Подготовить сообщение по теме: «Классификация полезных ископаемых».			
	3	Подготовить сообщение по теме: «Распределение и запасы минерального сырья в мире».			



Тема 5. Использование и охрана земельных ресурсов.	Содержание учебного материала.	5			
	1	Почва и ее строение.		2	
	2	Роль почвы в круговороте веществ в природе.		2	
	3	Хозяйственное значение почв.		2	
	4	Загрязнение почв бытовыми и промышленными отходами.		2	
	5	Система мероприятий по защите земель.		2	
	<b>Практическое занятие.</b>	1			
	1	Правильное использование сельскохозяйственных почв.			
	<b>Самостоятельная работа.</b>	3			
	1	Выполнить доклад на тему: «Понятие, виды и типы мелиорации земель».			

	2	Выполнить доклад на тему: «Понятие и содержание мониторинга земель».			
	3	Написать сочинение на тему: «Пути улучшения использования земельных угодий».			
<b>Тема 6. Использование и охрана растительности</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>3</b>			
	1	Лесные ресурсы России.		2	
	2	Охрана растительности, лугов и пастбищ.		2	
	3	Правовые основы охраны растительности.		2	
	<b>Практическое занятие.</b>	<b>1</b>			
	1	Защита лесов от вырубки и загрязнений бытовыми отходами.			
	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>2</b>			
	1	Подготовить сообщение по теме: «Современное состояние и охрана растительности»			

	2	Выполнить доклад на тему: «Рекреационное использование лесов».			
<b>Тема 7. Использование и охрана животного мира.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>3</b>			
	1	Роль животных в круговороте веществ и жизни человека.		2	
	2	Правовая охрана животного мира и среды его обитания.		2	
	3	Охрана редких и вымирающих животных.		2	
	<b>Практическое занятие.</b>	<b>1</b>			
	1	Изучение редких животных Тульского края.			
	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>2</b>			
	1	Подготовить сообщение по теме: «Всемирный фонд охраны дикой природы».			
	2	Подготовить сообщение по теме: «Проблемы охраны животного мира».			
<b>Итого:</b>	<b>51</b>				

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Охрана окружающей среды»

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

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационный стол;
- комплект учебно-методических пособий по биологии, химии, физике;
- лабораторное оборудование (учебники, опорные конспекты-плакаты и проч.)

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

- компьютер;
- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и видеопроектор.

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

##### **Основные источники:**

1. Константинов В.М., Челидзе Ю.Б. Экологические основы природопользования: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Алексеев С.В Введение в агроэкологию / С.В Алексеев, Б.Б Карыев, - СПб., 2016
2. Ашихмина Т.Я Школьный экологический мониторинг – М., 2016
3. Боголюбов С.А Экологическое право. – М., 2016
4. Экологические основы природопользования / В.М Константинов, Ю.Б Челидзе М АКАДЕМИЯ, 2018
5. Красная книга России: Правовые акты – М., 2017
6. Красная книга России: Животные М., 2017
7. Рациональное использование природных ресурсов и охрана природы / В.М Константинов, В.М Галушин, И.А Жигарев, Ю.Б Челидзе. – М., 2017
8. Юфит С.С Яды вокруг нас. – М., 2017

##### **Интернет-ресурсы:**

8. Официальный сайт. Экология [Электронный ресурс] – Режим доступа: [grandars.ru>shkola/geografiya/osnovy-ekologii.html](http://grandars.ru/shkola/geografiya/osnovy-ekologii.html), - свободный – Загл. с экрана.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
рационально использовать природные ресурсы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка результатов устных ответов обучающихся,</li> <li>- оценка индивидуальных творческих заданий (доклады);</li> <li>- оценка результатов тестирования.</li> </ul>
работать с естественно -научной информацией, содержащейся в сообщениях СМИ, интернет - ресурсах, научно-популярной литературе: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка результатов устных ответов обучающихся,</li> <li>- оценка индивидуальных творческих заданий (доклады),</li> <li>- оценка результатов тестирования.</li> </ul>
<b>Знания:</b>	
направления использования и охраны окружающей среды популяция, экосистема, биосфера, энтропия, самоорганизация	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка результатов устных ответов обучающихся;</li> <li>-оценка результатов практических работ.</li> </ul>
экологические проблемы	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка результатов устных ответов обучающихся;</li> <li>-оценка результатов практических работ.</li> </ul>
использование природных ресурсов	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка результатов устных ответов обучающихся;</li> <li>-оценка результатов практических работ.</li> </ul>

**государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Тульский технико-экономический колледж  
имени А.Г. Рогова»**

Утверждаю  
директор колледжа

\_\_\_\_\_/В.В. Сальников/  
М.П.

«30» июня 2022 г  
приказ №1-ОД-30-06/22

**Рабочая программа учебной дисциплины**

**ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В  
ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

**по адаптированной программе профессионального обучения  
по профессии 16675 Повар**

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК  
профессий сервиса

протокол № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Председатель

\_\_\_\_\_/Потапова Т.М./  
подпись Ф.И.О.

Рабочая программа учебной дисциплины

**ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И  
ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

разработана для обучающихся по адаптированной программе  
профессионального обучения по профессии 16675 Повар

Разработчик(и):

Потапова Татьяна Михайловна  
преподаватель ГПОУ ТО «ТТЭК им. А.Г. Рогова»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11



# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основании учебного плана по адаптированной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

## **1.2. Место дисциплины в учебном плане**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

**знать:**

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

16675 Повар должен обладать профессиональными компетенциями соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 01 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 02 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы.

Повар должен обладать общими компетенциями, включающими в себя

способность:

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

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

ОК 3. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

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

ОК 5. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки 36 часов;
- самостоятельной работы 18 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	<b>13</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
в том числе:	
систематическая проработка конспектов занятий, учебной и справочной литературы;	
подготовка сообщений	
поиск информации в интернете;	
проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам для самоконтроля;	
подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>			
<b>Тема 1.1. Основы морфологии и физиология микроорганизмов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	5	
	1. <b>Основные группы микроорганизмов:</b> бактерии, дрожжи, микроскопические грибы и вирусы. Классификация, строение, размножение, химический состав, питание, обмен веществ и дыхание микроорганизмов		2
	2. Влияние внешней среды на микроорганизмы.		2
	3. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.		2
	4. Виды порчи сырья.		2
	5. Виды порчи готовых блюд.		
	<b>Практические занятия:</b>	3	
	1. Исследование влияния факторов внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов.		
	2. Определение видов порчи сырья.		
	3. Определение видов порчи готовых блюд.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и справочной литературы; - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций - подготовка сообщений по темам:	4	
<b>Раздел 2. Пищевые инфекции и отравления</b>			
<b>Тема 2.1. Основные пищевые инфекции и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	7	
	1. Основные пищевые инфекции: понятие, классификация.		2
	2. Зоонозы: виды, симптомы.		2
	3. Меры предупреждения основных пищевых инфекций и зоонозов.		2

<b>пищевые отравления</b>	4.	Пищевые отравления: понятие, классификация, симптомы.		2
	5.	Меры предупреждения пищевых отравлений бактериального происхождения		2
	6.	Пищевые отравления небактериального происхождения; меры предупреждения пищевых отравлений небактериального происхождения		2
	7.	Глистные заболевания: понятие, причины заражения.		2
	<b>Практические занятия</b>		<b>3</b>	
	1	Заполнение таблицы мер предупреждения основных пищевых инфекций.		
	2	Составление схемы предупреждения пищевых отравлений.		
	3	Составление плана по профилактике зоонозов.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>4</b>		
<p>- проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам для самоконтроля;</p> <p>- подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций;</p> <p>- поиск информации в интернете;</p> <p>- подготовка сообщений по темам: Острые кишечные инфекции; Микотоксикозы.</p>				
<b>Раздел 3. Основы санитарии и гигиены</b>				
<b>Тема 3.1. Основы гигиены</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1.	Понятие о гигиене труда.		2
	2.	Производственный травматизм.		2
	3.	Меры предупреждения и оказание медицинской помощи пострадавшим на производстве.		2
	4.	Правила личной гигиены работников пищевых производств.	2	
	<b>Практические занятия:</b>		<b>3</b>	
	1.	Оказание медицинской помощи при ожогах и порезах.		
2.	Проведение контроля соблюдения правил личной гигиены работниками ПОП			
	3	Оказание первой медицинской помощи пострадавшим на производстве.		

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам для самоконтроля;</li> <li>- подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций;</li> <li>- поиск информации в интернете;</li> <li>- подготовка рефератов (компьютерных презентаций) по темам: Производственный травматизм; Оказание медицинской помощи пострадавшим на производстве.</li> </ul>	4	
<b>Тема 3.2. Основы санитарии</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	7	
	1. Санитарно-технологические требования к производственным помещениям ПОП.		2
	2. Санитарно-технологические требования к оборудованию.		2
	3. Санитарно-технологические требования к инвентарю		2
	4. Санитарно-технологические требования к посуде.		2
	5. Санитарные требования к перевозке продуктов		2
	6. Санитарно-технологические требования к одежде.		2
	7. Санитарные требования к складским помещениям	2	
	<p><b>Практические занятия:</b></p>	4	
	1. Проведение санитарной обработки оборудования и инвентаря в овощном цехе.		
	2. Проведение санитарной обработки оборудования и инвентаря в мясо-рыбном цехе.		
3. Проведение санитарной обработки оборудования и инвентаря в горячем цехе.			
4. Проведение контроля соблюдения санитарных требований при приготовлении пищи.			
<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и справочной литературы;</li> <li>- подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций;</li> <li>- поиск информации в интернете;</li> <li>- подготовка рефератов по теме: Определение температуры, влажности, скорости движения воздуха и коэффициентов освещенности в цехах на ПОП.</li> </ul>	6		
<b>Всего:</b>		54	

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха, лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены.

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

6. посадочные места по количеству обучающихся;
7. рабочее место преподавателя;
8. комплект учебно – наглядных пособий.
9. комплект учебно-наглядных пособий «Производственный травматизм»

Технические средства обучения:

9. компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест **лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены:**

- .рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся (30);
- комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных и практических работ;
- оборудование;
- инструменты;
- электронные видеоматериалы;
- комплект учебных карт.

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

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

##### **Основные источники**

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. - М.: Изд.центр «Академия», 2018 г.- 253с.
2. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь. Уч. пособие М.: «Академия» 2018 г.

##### **Дополнительные источники**

1. Мармузова Л.В. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» -М.: Изд. Центр «Академия»,2016
2. «Правила оказания услуг общественного питания» (Постановление Правительства РФ от 05.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 г № 389, от 10.05.2007 № 276)
- 3.ФЗ РФ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» / Утв. 2002 г. ФЗ -29

##### **Интернет-ресурсы**

1. Официальный сайт Свободная энциклопедия – [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%F0%E1%E8%E8%E8%E8%E3%E8%FF> , свободный. – Загл. с экрана.

2. Информация по бактериям [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.berl.ru/article/small/bacter/principy\\_klaccifikacii\\_bakterii.htm](http://www.berl.ru/article/small/bacter/principy_klaccifikacii_bakterii.htm), свободный. – Загл. с экрана.

3. Санитарные правила к личной гигиене и санитарии работников общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.pitportal.ru/samples\\_docs/sanpin/5552.html](http://www.pitportal.ru/samples_docs/sanpin/5552.html), свободный



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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
1	2
<b>умения:</b>	
соблюдение правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи	-оценка результатов письменных ответов обучающихся -оценка результатов практических работ
проведение санитарной обработки оборудования и инвентаря;	-оценка результатов устных ответов обучающихся -оценка результатов практических работ -оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради;
приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств;	-оценка результатов практических работ - оценка результатов самостоятельных работ
выполнение простейших микробиологических исследований и оценивание полученных результатов	оценка результатов устных ответов обучающихся -оценка результатов практических работ -оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради; - оценка результатов практических работ
<b>знания:</b>	
основные группы микроорганизмов;	-оценка результатов устных ответов; - оценка результатов письменных работ; -оценка результатов самостоятельной работы обучающихся;
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	-оценка результатов устных ответов; - оценка результатов письменных ответов обучающихся; задания в рабочей тетради; -оценка результатов самостоятельной работы; -оценка результатов практических работ -оценка результатов тестирования;
возможные источники микробиологического загрязнения в	-оценка результатов устных ответов; - оценка результатов письменных работ;

пищевом производстве;	оценка результатов устных ответов; - оценка результатов письменных ответов обучающихся; задания в рабочей тетради;
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	-оценка результатов устных ответов; - оценка результатов письменных работ; -оценка результатов практических работ
правила личной гигиены работников пищевых производств;	-оценка результатов устных ответов; - оценка результатов письменных работ; -оценка результатов практических работ
классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;	-оценка результатов устных ответов; - оценка результатов письменных работ; -оценка результатов практических работ
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	-оценка результатов устных ответов; - оценка результатов письменных работ; -оценка результатов практических работ

**государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Тульский технико-экономический колледж  
имени А.Г. Рогова»**

Утверждаю  
директор колледжа  
\_\_\_\_\_/В.В. Сальников/  
М.П.

«30» июня 2022 г  
приказ №1-ОД-30-06/22

**Рабочая программа учебной дисциплины**

**ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**по адаптированной программе профессионального обучения  
по профессии 16675 Повар**

Рассмотрена и одобрена на заседании  
ПЦК профессий сервиса

протокол № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Председатель

\_\_\_\_\_ /\_Потапова Т.М./  
подпись Ф.И.О.

Рабочая программа учебной дисциплины

**ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

разработана для обучающихся по адаптированной программе  
профессионального обучения по профессии 16675 Повар

Разработчик:

Соболева Валентина Михайловна  
преподаватель ГПОУ ТО «ТТЭК им. А.Г. Рогова»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>10. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>11. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	5
<b>12. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11
<b>13. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основании учебного плана по адаптированной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

## 1.2. Место дисциплины в учебном плане

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

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

**знать:**

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

16675 Повар должен обладать профессиональными компетенциями соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 01 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 02 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы.

Повар должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

ОК 3. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

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

ОК 5. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента 51 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 34 часа  
самостоятельной работы студента 17 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	51
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	34
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	12
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	17
в том числе:	
систематическая проработка конспектов занятий, учебной и справочной литературы;	3
подготовка рефератов (компьютерных презентаций);	2
поиск информации в интернете;	2
подготовка сообщений по темам;	2
проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам для самоконтроля;	2
решение задач и упражнений по образцу;	2
составление кроссвордов;	2
подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций	2
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	



**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Физиология питания</b>			
<b>Тема 1.1. Физиология питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
	1.	<b>Роль пищи и воды для организма человека:</b> понятие о пищевых веществах,	
	2.	<b>Роль питательных и минеральных веществ в структуре питания.</b> Суточная норма потребности человека в питательных веществах.	2
	3.	<b>Роль витаминов и микроэлементов в структуре питания.</b> Суточная норма потребности человека в витаминах.	2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>3</b>	
	1	Составление рациона питания взрослого человека.	
	2	Расчет энергетической ценности холодных и горячих блюд.	
	3	Составление рациона питания больного человека.	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-систематическая проработка конспектов занятий, учебной и справочной литературы;</li> <li>-решение задач и упражнений по образцу;</li> <li>-проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам для самоконтроля;</li> <li>-подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций.</li> </ul>		
<b>Раздел 2. Основы товароведения продовольственных товаров</b>			
<b>Тема 2.1. Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1	<b>Клубнеплоды, Корнеплоды Капустные, луковые, салатно- шпинатные овощи:</b> ассортимент, характеристика, химический состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность, болезни; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	2
	2	<b>Тыквенные и томатные овощи:</b> ассортимент, характеристика, химический состав, физиологическое значение, энергетическая и	2

		пищевая ценность, болезни; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.		
	3	<b>Десертные, пряные, бобовые и зерновые овощи:</b> ассортимент, характеристика, химический состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность, болезни; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.		2
	4	<b>Продукты переработки овощей, плодов, ягод и грибов:</b> ассортимент, характеристика, энергетическая и пищевая ценность; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.		2
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Проведение органолептической оценки качества овощного сырья. Расшифровка маркировки консервов.		

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и справочной литературы;</li> <li>- подготовка компьютерных презентаций;</li> <li>- поиск информации в интернете;</li> <li>- подготовка сообщений по темам: морковь - один из древнейших корнеплодов; история появления картофеля в России;</li> <li>- составление кроссвордов;</li> <li>- подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций</li> </ul>	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2. Рыба и рыбные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	1.	<b>Рыба живая и охлажденная:</b> ассортимент и характеристика, химический состав, энергетическая и пищевая ценность; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	2
	2.	<b>Рыба мороженая:</b> ассортимент и характеристика, химический	2

		состав, энергетическая и пищевая ценность; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.		
	3.	<b>Рыба соленая, вяленая, сушеная, копченая, маринованная:</b> ассортимент и характеристика, энергетическая и пищевая ценность; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.		2
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>		
	1.	Проведение органолептической оценки качества рыбного сырья и рыбных продуктов.		
	2.	Расшифровка маркировки консервов и пресервов.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и справочной литературы; - подготовка компьютерных презентаций; - поиск информации в интернете; - подготовка сообщений по темам: Семейства промысловых рыб; - проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам для самоконтроля; - подготовка к лабораторным	<b>2</b>		

	работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций		
<b>Тема 2.3. Мясо и мясные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1.	<b>Мясо и субпродукты:</b> ассортимент, химический состав и пищевая ценность; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	2
	2.	<b>Колбасные изделия и мясокопченности:</b> ассортимент, химический состав и пищевая ценность; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>	
	1.	Проведение органолептической оценки качества колбасных изделий и мясокопченностей	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и справочной литературы;</li> <li>- подготовка компьютерных презентаций;</li> <li>- поиск информации в интернете;</li> <li>- составление кроссвордов;</li> <li>- проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам для самоконтроля;</li> <li>- подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций</li> </ul>		
<b>Тема 2.4. Молочные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1.	<b>Молоко, сливки. Молочные консервы:</b> химический состав и энергетическая ценность, ассортимент; условия хранения, упаковки, транспортирования.	2
	2.	<b>Кисломолочные продукты. Сыр. Творог и сметана.</b> Ассортимент, энергетическая и пищевая ценность; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	-	Проведение органолептической оценки качества и видов молочных, кисломолочных продуктов.	

	2.	Проведение органолептической оценки качества творога и творожных продуктов.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и справочной литературы; - подготовка компьютерных презентаций; - поиск информации в интернете; - составление кроссвордов; - проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам для самоконтроля; - подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций	2		
<b>Тема 2.5. Пищевые жиры, яичные товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3		
	1.	<b>Пищевые жиры:</b> пищевая ценность, ассортимент. <b>Растительные масла:</b> производство химический состав, энергетическая и пищевая ценность; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.		2
	2.	<b>Коровье масло, животные жиры, маргарин:</b> производство химический		2



		состав, энергетическая и пищевая ценность; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.		
	3.	<b>Яйца:</b> строение, химический состав, энергетическая и пищевая ценность. <b>Яичные продукты:</b> ассортимент, производство. Условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация яиц и яичных продуктов.		2
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>		
	1.	Проведение органолептической оценки качества сливочного масла и маргарина, яиц. Расшифровка маркировки яиц.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и справочной литературы; - подготовка компьютерных презентаций; - поиск информации в интернете; - составление кроссвордов; - подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций	<b>2</b>		
<b>Тема 2.6. Зерно и продукты его переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		

	1.	<b>Крупа. Мука:</b> химический состав и энергетическая ценность, производство, ассортимент, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.		2
	2.	<b>Макаронные изделия:</b> химический состав и энергетическая ценность, производство, классификация, ассортимент, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.		2
	<b>Практические занятия</b>	<b>1</b>		
	1.	Определение ассортимента и проведение органолептической оценки качества и товарного сорта круп макаронных изделий по содержанию доброкачественного ядра и примесей.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и справочной литературы; - подготовка сообщений по теме: Хлеб всему голова; - поиск информации в интернете; - проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по	<b>2</b>		

	вопросам для самоконтроля; - подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций		
<b>Тема 2.7. Крахмал, сахар.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	1.	Крахмал, сахар: химический состав, энергетическая и пищевая ценность, производство, требования к качеству, условия хранения, упаковка, транспортирование.	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и справочной литературы; - подготовка рефератов (компьютерных презентаций); - поиск информации в интернете; - проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам для самоконтроля; - подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций	<b>1</b>	
<b>Тема 2.8. Вкусовые товары</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1.	<b>Чай, кофе:</b> пищевая ценность, ассортимент, производство, требования к качеству, условия хранения, упаковка, транспортирование.	2

		2	
	2.	<b>Пряности и приправы:</b> ассортимент, характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковка, транспортирование.	2
	<b>Практическое занятие</b> 1. Проведение сравнительной товароведной характеристики вкусовых товаров.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной и справочной литературы; - подготовка рефератов (компьютерных презентаций); - поиск информации в интернете; - проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам для самоконтроля; - подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций	2	
<b>Всего</b>	<b>51</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебных кабинетов «Технология кулинарного производства», «Технология кондитерского производства»; лаборатории «Товароведение продовольственных товаров».

##### **Оборудование учебного кабинета «Технология кулинарного производства»:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Здоровый образ жизни», «Ассортимент основных групп продовольственных товаров»

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

Компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор.

##### **Оборудование учебного кабинета «Технология кондитерского производства»:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Техническое оснащение»

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

Компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор.

##### **Оборудование лаборатории «Товароведение продовольственных товаров»:**

- весы настольные;
- набор инвентаря;
- набор посуды;
- инструменты;
- комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных и практических работ,
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочий стол преподавателя

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

- компьютер (ноутбук);
- оборудование;
- инструменты;
- электронные видеоматериалы;
- комплект учебных карт.

## 3.2. Информационное обеспечение обучения

### Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учеб. - М: ИЦ «Академия», 2018г.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. - М: ИЦ «Академия», 2018г.
3. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: Рабочая тетрадь - М: ИЦ «Академия», 2018г.

### Дополнительные источники:

1. Карташова Л.В., Николаева М.А., Печникова Е.Н. Товароведение товаров растительного происхождения: Учебник — М.: Деловая литература, 2016г. - 123с.
2. ФЗ «О защите прав потребителей» от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 № 212;
3. ФЗ «О сертификации продукции и услуг» от 10.06.93 с изменениями и дополнениями № 5151-1;
4. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29;
- 14.ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52.

### Интернет ресурсы:

- 10.Официальный сайт. [Электронный ресурс]. – Режим доступа:
- 11.Официальный сайт. [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://www.textreferat.com>, свободный. – Загл. с экрана
- 12.Официальный сайт. [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://www.shokoladec.ru> , свободный. – Загл. с экрана
- 13.Официальный сайт. [Электронный ресурс]. – Режим доступа:[http://www.znaytovar.ru/tema\\_38.html](http://www.znaytovar.ru/tema_38.html) , свободный. – Загл. с экрана
- 14.Официальный сайт. [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://www.mova-dela.ru/archive/>, свободный. – Загл. с экрана
- 15.Официальный сайт. [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://www.unicorf.ru/ru/mealy> , свободный. – Загл. с экрана
- 16.Официальный сайт. [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://spice.net.ua>, свободный. – Загл. с экрана
- 17.Официальный сайт. «Кулинарный портал» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.kulina.ru>, [http:// povary.ru.](http://povary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).

## 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, компьютерных презентаций.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>умения:</b>	
- проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов;	- оценка результатов устных ответов; - оценка результатов письменных работ; - оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради; -оценка результатов письменных ответов обучающихся; -оценка результатов самостоятельной работы обучающихся; - оценка результатов тестирования.
- проведение расчетов энергетической ценности блюд;	оценка результатов устных ответов; - оценка результатов письменных работ; - оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради; -оценка результатов письменных ответов обучающихся; -оценка результатов самостоятельной работы обучающихся; - оценка результатов тестирования.
- составление рационов питания.	- оценка результатов устных ответов; - оценка результатов письменных работ; - оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради; -оценка результатов письменных ответов обучающихся; -оценка результатов самостоятельной работы обучающихся; - оценка результатов тестирования.
<b>знания:</b>	
роль пищи для организма человека;	- оценка результатов устных ответов; - оценка результатов письменных работ; - оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради; -оценка результатов письменных ответов обучающихся; -оценка результатов самостоятельной работы обучающихся; - оценка результатов тестирования.
основные процессы обмена веществ в организме;	оценка результатов устных ответов; - оценка результатов письменных работ; - оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка результатов письменных ответов обучающихся;</li> <li>-оценка результатов самостоятельной работы обучающихся;</li> <li>- оценка результатов тестирования.</li> </ul>
суточный расход энергии;	<ul style="list-style-type: none"> <li>оценка результатов устных ответов;</li> <li>- оценка результатов письменных работ;</li> <li>- оценка результатов тестирования.</li> </ul>
состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка результатов устных ответов;</li> <li>- оценка результатов письменных работ;</li> <li>- оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради;</li> <li>-оценка результатов письменных ответов обучающихся;</li> <li>-оценка результатов самостоятельной работы обучающихся;</li> <li>- оценка результатов тестирования.</li> </ul>
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	<ul style="list-style-type: none"> <li>оценка результатов устных ответов;</li> <li>- оценка результатов письменных работ;</li> <li>- оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради;</li> <li>-оценка результатов письменных ответов обучающихся;</li> <li>-оценка результатов самостоятельной работы обучающихся;</li> <li>- оценка результатов тестирования.</li> </ul>
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	<ul style="list-style-type: none"> <li>оценка результатов устных ответов;</li> <li>- оценка результатов письменных работ;</li> <li>- оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради;</li> <li>-оценка результатов письменных ответов обучающихся;</li> <li>-оценка результатов самостоятельной работы обучающихся;</li> <li>- оценка результатов тестирования.</li> </ul>
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	<ul style="list-style-type: none"> <li>оценка результатов устных ответов;</li> <li>- оценка результатов письменных работ;</li> <li>- оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради;</li> <li>-оценка результатов письменных ответов обучающихся;</li> <li>-оценка результатов самостоятельной работы обучающихся;</li> <li>- оценка результатов тестирования.</li> </ul>
понятие рациона питания;	<ul style="list-style-type: none"> <li>оценка результатов устных ответов;</li> <li>- оценка результатов письменных работ;</li> <li>- оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради;</li> <li>-оценка результатов письменных ответов обучающихся;</li> <li>-оценка результатов самостоятельной работы обучающихся;</li> <li>- оценка результатов тестирования.</li> </ul>



<p>суточная норма потребности человека в питательных веществах;</p>	<p>оценка результатов устных ответов;  - оценка результатов письменных работ;  - оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради;  -оценка результатов письменных ответов обучающихся;  -оценка результатов самостоятельной работы обучающихся;  - оценка результатов тестирования.</p>
<p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания;</p>	<p>оценка результатов устных ответов;  - оценка результатов письменных работ;  - оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради;  -оценка результатов письменных ответов обучающихся;  -оценка результатов самостоятельной работы обучающихся;  - оценка результатов тестирования.</p>
<p>методику составления рационов питания;</p>	<p>оценка результатов устных ответов;  - оценка результатов письменных работ;  - оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради;  -оценка результатов письменных ответов обучающихся;  -оценка результатов самостоятельной работы обучающихся;  - оценка результатов тестирования.</p>
<p>ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p>	<p>оценка результатов устных ответов;  - оценка результатов письменных работ;  - оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради;  -оценка результатов письменных ответов обучающихся;  -оценка результатов самостоятельной работы обучающихся;  - оценка результатов тестирования.</p>
<p>общие требования к качеству сырья и продуктов;</p>	<p>- оценка результатов устных ответов;  - оценка результатов письменных работ;  - оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради;  -оценка результатов письменных ответов обучающихся;  -оценка результатов самостоятельной работы обучающихся;  - оценка результатов тестирования.</p>
<p>условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.</p>	<p>- оценка результатов устных ответов;  - оценка результатов письменных работ;  - оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради;  -оценка результатов письменных ответов обучающихся;  -оценка результатов самостоятельной работы обучающихся;  - оценка результатов тестирования.</p>



**государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Тульский технико-экономический колледж  
имени А.Г. Рогова»**

Утверждаю  
директор колледжа  
\_\_\_\_\_/В.В. Сальников/  
М.П.

«30» июня 2022 г  
приказ №1-ОД-30-06/22

**Рабочая программа учебной дисциплины**

**ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ ОТРАСЛИ И ПРЕДПРИЯТИЯ**

**по адаптированной программе профессионального обучения  
по профессии 16675 Повар**

Рассмотрена и одобрена на заседании  
ПЦК общеобразовательных дисциплин

протокол № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Председатель

\_\_\_\_\_ / Скорятина В.Я. /  
подпись Ф.И.О.

Рабочая программа учебной дисциплины

**ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ ОТРАСЛИ И ПРЕДПРИЯТИЯ**

разработана для обучающихся по адаптированной программе  
профессионального обучения по профессии 16675 Повар

Разработчик:

Скорятина В.Я.

преподаватель ГПОУ ТО «ТТЭК им. А.Г. Рогова»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основании учебного плана по адаптированной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

## 1.2. Место дисциплины в учебном плане

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Содержание программы «Экономика отрасли и предприятия» направлено на достижение следующих **целей**:

- освоение основных знаний об экономической жизни общества, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий;
- развитие экономического мышления, умение принимать рациональные решения при ограниченности природных ресурсов, оценивать возможные последствия для себя, окружения и общества в целом;
- воспитание уважения к труду и предпринимательской деятельности;
- формирование готовности использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда для ориентации в выборе профессии

В результате изучения дисциплины **студент должен:**  
**иметь представление:**

- об основных аспектах развития отрасли, организации (предприятия), как хозяйствующих субъектов;

**Знать:**

- организацию производственного и технологического процессов;
- материально-технические, трудовые и финансовые ресурсы отрасли и организации (предприятия), показатели их эффективного использования;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги), формы оплаты труда в современных условиях

**уметь:**

- рассчитывать по принятой методологии основные технико-экономические показатели деятельности организации.

16675 Повар должен обладать профессиональными компетенциями соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 01 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 02 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы.

Повар должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

ОК 3. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

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

ОК 5. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **36 час**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **24 часа**;

самостоятельной работы обучающегося **12 часов**.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>24</b>
в том числе:	
практические занятия	8
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>12</b>
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам к параграфам);	5
- подготовка к практическим занятиям	3
- подготовка реферата	2
- работа с терминологическим словарём	1
- работа с Интернет ресурсам	1
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы экономики отрасли и предприятия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся
1	2
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1   Содержание дисциплины и ее задачи при освоении обучающимися профессий и специальностей, связанных с изучением дисциплины, другими учебными дисциплинами.
<b>Раздел 1. Экономика предприятий отрасли общественного питания</b>	
<b>Тема 1.1. Предприятие в условиях рыночной экономики.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1   <b>Особенности отрасли общественного питания.</b> Особенности формирования перспективы развития отрасли. 2   <b>Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.</b> Собственность. Понятие собственности. Формы собственности (государственная, частная, муниципальная) 3   <b>Предпринимательская деятельность.</b> Виды предпринимательской деятельности. <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - систематическая проработка конспектов занятий
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>



<b>Экономические ресурсы предприятия</b>	1	Основной капитал. Классификация элементов основного капитала
	2	Сущность и состав оборотных средств
	<b>Практические занятия</b>	
	1	Ознакомление с показателями использования ОС
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам параграфам, рабочим тетрадям); - работа с Интернет ресурсам	
<b>Тема 1.3. Отраслевые и производственные особенности структуры предприятия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	1	<b>Общая производственная структура предприятия.</b> Типы производственных хозяйствующего субъекта.
	2	<b>Производственный и технологический процесс.</b> Производственный цикл. формы организации производства.
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - систематическая проработка конспектов занятий	
<b>Тема 1.4 Экономические показатели результатов деятельности предприятия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	1	Сущность и классификация издержек производства и себестоимости продукции
	2	Цена. Ценообразование.
	3	<b>Прибыль: её сущность и виды.</b> Формирование, распределение и использование прибыли предприятия. <b>Рентабельность</b>
	<b>Практические занятия</b>	
	1	Ознакомление с расходами организации и их экономическим содержанием
	2	Проведение расчёта прибыли и рентабельности
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - работа с терминологическим словарём; - систематическая проработка конспектов занятий		
<b>Раздел 2. Отраслевой рынок труда Трудовые ресурсы</b>		
<b>Тема 2.1. Рынок труда. Заработная плата.</b>	1	Рынок труда и его субъекты.
	2	Трудовые ресурсы отрасли и кадры организации
	3	<b>Заработная плата.</b> Форма оплаты труда. <b>Материальная заинтересованность работников</b>
	<b>Практические занятия</b>	
	1	Описание основных способов купли-продажи рабочей силы
	2	Расчёт заработной платы
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - подготовка к практическим занятиям; - проработка конспекта по темам	
<b>Раздел 3. Планирование деятельности организации</b>		
<b>3.1.Планирование деятельности предприятия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	1	Сущность и виды планирования
	<b>Практические занятия</b>	
	1	Описание основных разделов плана
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - систематическая проработка конспектов занятий		

<b>Раздел 4. Налоги и налогообложение</b>	
<b>Тема 4.1.Налоги, их виды</b>	<b>Содержание учебного материала</b>
	1   Понятие налогов. Виды налогов.
	<b>Практические занятия</b>
	1   Ознакомление с историей возникновения налогообложения. Отличительные развития налоговой системы в России
	2   Раскрытие понятий: «штрафы», «санкции», «возмещение ущерба»
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>
	- работа с конспектом

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

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

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Основы экономики отрасли и предприятия»

##### **Оборудование кабинета и рабочих мест:**

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

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

- персональные компьютеры;
- принтер.

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

##### **Основные источники:**

1. А.И.Гомолова, В.Е.Кириллова., П.А.Жанина . Экономика: уч. пособие/под редакцией - 2 изд- Академия 2018 г

##### **Дополнительные источники:**

1. Л.Н Чечевицына «Экономика предприятия учебник» Феникс 2016г
2. И.В Липсиц учебник 10-11класс базовый уровень- М., 2016г.
3. О.И Волков Экономика предприятия (фирмы): учеб. / под ред.. – 3-е изд., перераб. и доп. – М., 2016г.
4. Поурочные разработки по экономике. Базовый уровень:10-11классы- М:ВАКО,2016г -160стр Бегенева Т.П.
5. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 N 6-ФКЗ, от 30.12.2008 N 7-ФКЗ, от 05.02.2014 N 2-ФКЗ, от 21.07.2014 N 11-ФКЗ) //
6. Налоговый кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 05.08.2000 № 117-ФЗ (ред. от 04.10.2014) // СЗ РФ. 2000. - № 32. ст. 3340; 02.05.2015. Об акционерных обществах : 3. Федеральный закон от 26.12.1995 N 208-ФЗ (ред. от 29.06.2015) // Собрание законодательства РФ. 1996. - N 1. ст. 1
7. О государственных и муниципальных унитарных предприятиях : Федеральный закон от 14.11.2002 N 161-ФЗ (ред. от 13.07.2015) // Собрание законодательства РФ. 2002. - N 48. ст. 4746;
8. О защите конкуренции : Федеральный закон от 26.07.2006 N 135-ФЗ (ред. от 13.07.2015) // Собрание законодательства РФ. 2006. - N 31 (1 ч.). ст. 3434;
9. О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей: Федеральный закон от 08.08.2001 N 129-ФЗ (ред. от 13.07.2015) // Собрание законодательства РФ. 2001. - N 33 (часть I). ст. 3431
10. О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации : Федеральный закон от 24.07.2007 N 209-ФЗ (ред. от 29.06.2015) // Собрание законодательства РФ. 2007. - N 31. ст. 4006

## **Интернет-ресурсы.**

1. Официальный сайт Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pravo.gov.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы, методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Знания</b>	
- организацию производственного и технологического процессов;	- оценка результатов устных ответов; - оценка результатов выполнения практических занятий
- материально-технические, трудовые и финансовые ресурсы отрасли и организации (предприятия), показатели их эффективного использования;	- оценка результатов тестирования; - оценка результатов терминологического диктанта
механизмы ценообразования на продукцию (услуги), формы оплаты труда в современных условиях	- оценка результатов устных ответов - оценка результатов выполнения практических занятий
<b>Умения</b>	
- рассчитывать по принятой методологии основные технико-экономические показатели деятельности организации.	- оценка результатов устных ответов; - оценка результатов выполнения заданий к параграфам учебника; - оценка результатов выполнения практических работ;
<b>иметь представление:</b> - об основных аспектах развития отрасли, организации (предприятия), как хозяйствующих субъектов;	- оценка работы с учебно-справочными и к источниками информации; - оценка работы с Интернет ресурсами;

**государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Тульский технико-экономический колледж  
имени А.Г. Рогова»**

Утверждаю  
директор колледжа  
\_\_\_\_\_/В.В. Сальников/  
М.П.

«30» июня 2022 г  
приказ №1-ОД-30-06/22

**Рабочая программа учебной дисциплины**

**ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

**по адаптированной программе профессионального обучения по  
профессии 16675 Повар**

Рассмотрена и одобрена на заседании  
ПЦК профессий сервиса

протокол № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Председатель

\_\_\_\_\_/\_Потапова Т.М./  
подпись Ф.И.О.

Рабочая программа учебной дисциплины

**ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**

разработана для обучающихся по адаптированной программе  
профессионального обучения по профессии 16675 Повар

Разработчик(и):

Соболева Валентина Михайловна  
преподаватель ГПОУ ТО «ТТЭК им. А.Г. Рогова»

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>стр.</b>
<b>1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

**Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основании учебного плана по адаптированной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар.**

## 1.2. Место дисциплины в учебном плане

**Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.**

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

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

- цели, задачи бухгалтерского учета, виды хозяйственного учета;
- документы учета, их классификацию, реквизиты и требования к содержанию и оформлению документов;
- расчет норм выхода готовых изделий, отходов и потерь;
- порядок составления меню;
- составление калькуляции для приготовления блюд;
- оформление документов: плана-меню, меню-требование, заборного листа, накладных, актов списания товаров;
- правила проведения инвентаризации;
- основы калькуляции и учета;
- оформление документа при инвентаризации.

**уметь:**

- свободно пользоваться микрокалькуляторами;
- работать со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий»;
- заполнять первичные учетные документы;
- составлять заявки на продукты.

**16675 Повар должен обладать профессиональными компетенциями соответствующими основным видам профессиональной деятельности:**

ПК 01 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 02 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы.

Повар должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

- ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
- ОК 3. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
- ОК 5. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем
- ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

- максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 час, в том числе:**
- **обязательной аудиторной учебной нагрузки– 36 час;**
  - **самостоятельной работы - 18 часов.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
<b>в том числе:</b>	
<b>лабораторные работы</b>	-
<b>практические занятия</b>	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
<b>в том числе:</b>	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и справочной литературы;	8
- подготовка сообщений;	4
- поиск информации в интернете;	2
- проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам для самоконтроля;	2
- подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы обучающихся.	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	14	2
	1. Организация и характеристика системы общественного питания в РФ.		
	2. Понятие о хозяйственном учете. Виды хозяйственного учета, их характеристика		
	3. Бухгалтерский учет. Понятие, задачи, метод.		
	4. Механизация хозяйственных операций.		
	5. Микрокалькуляторы, их виды и использование.		
	6. Средневзвешенные цены, их определение и назначение.		
	7. Организация снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения		
	8. Правила приемки продуктов.		
	9. Нормы запаса сырья. Хранение и отпуск продуктов.		

	10.	<b>Материальная ответственность, ее формы</b>			
	11.	<b>Документальное оформление материальной ответственности.</b>			
	12.	<b>Отчетность материально ответственных лиц.</b>			
	13.	<b>Понятие о документах учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью.</b>			
	14.	<b>Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания, их назначение и использование.</b>			
	Практическое занятие			1	
	1.	<b>Инвентаризационной описи отчета о движении продуктов на кухне.</b>			
	Самостоятельная работа			6	
- работа с дополнительными источниками информации; - подготовка сообщений по темам; - работа с учебником.					
Тема 2. Ценообразование и калькуляция в предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		7	2	
	1.	<b>Понятие о цене и ценообразовании.</b>			
	2.	<b>Особенности ценообразования в предприятиях общественного питания.</b>			
	3.	<b>Виды цен, применяемых в предприятиях общественного питания.</b>			
	4.	<b>Основные принципы организации производства. Понятие о калькуляции.</b>			
	5.	<b>Расчет количества сырья по нормативам (рецептурам). Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий и правила работы с ними калькуляционные карточки, сущность, оформление, регистрация и хранение.</b>			
	6.	<b>Понятие о меню. Плановое меню (недельного, декадного, цикличного).</b>			
	7.	<b>Сборник рецептов блюд кулинарных изделий для предприятий общественного питания и порядок пользования им.</b>			
	Практическое занятие			2	
	1.	<b>Составление калькуляции на блюда. Расчет количества сырья по нормативам.</b>			
	2.	<b>Составление и утверждение планового меню (недельного, декадного, цикличного).</b>			
Самостоятельная работа.			6		

	- работа с дополнительными источниками информации; - подготовка сообщений по темам; - работа с учебником.		
Тема 3. Учет сырья и готовой продукции	Содержание учебного материала:	7	2
	1. Задачи учета сырья и готовой продукции.		
	2. Документы, оформляемые при приемке продуктов по количеству и качеству в кладовую и отпуске их из кладовой на производство и буфет		
	3. Расчет потребного количества продуктов на день.		
	4. Порядок оформления актов на товарные потери и завес тары		
	5. Документы, оформляемые при отпуске готовых изделий с Производства		
	6. Отчетность материально-ответственных лиц и ее оформление.		
	7. Планирование работы производства, составление плана-меню		
	Практические занятия	5	
	1. Упражнения учащихся в составлении расчета потребности сырья на плановый выпуск		
	2. Упражнения учащихся в составлении накладного документа по отпуску готовых изделий с производства (заборный лист, накладные)		
	3. Списание боя , брака и порчи продуктов.		
	4. Составление и сдача отчетности о работе производства,		
	5. Составление актов о реализации и отпуске изделий кухни		
	Самостоятельная работа.	6	
	- работа с дополнительными источниками информации; - подготовка сообщений по темам; - работа с учебником.		
	Всего	54	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

**Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.**

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения.

Основные источники:

1. Мифтахудинова Н.М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания». - М.; 2018г.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Учебное пособие, - М.: Академия. 2018г.
3. Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», - М.: Академия. 2018г.
4. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. «Технология приготовления пищи. Практикум».- М.: Академия. 2018г.

Дополнительные источники:

1. Решодько Р.К. «Техника безопасности и охрана труда» - М 2017г.
2. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту», М.: Академия, 2016г.

Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт – Выбери лучшее [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://revolution.allbest.ru/audit/00726002\\_0.html](http://revolution.allbest.ru/audit/00726002_0.html)., свободный. – Загл. с экрана.

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Знать</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- цели, задачи бухгалтерского учета, виды хозяйственного учета;</li><li>- документы учета, их классификацию, реквизиты и требования к содержанию и оформлению документов;</li><li>- расчет норм выхода готовых изделий, отходов и потерь;</li><li>- порядок составления меню;</li><li>- составление калькуляции для приготовления блюд;</li><li>- оформление документов: плана-меню, меню-требование, заборного листа, накладных, актов списания товаров;</li><li>- правила проведения инвентаризации;</li><li>- основы калькуляции и учета;</li><li>- оформление документа при инвентаризации.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- оценка результатов письменных ответов обучающихся;</li><li>- оценка результатов практических работ;</li><li>- оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради;</li><li>- оценка устных ответов обучающихся;</li><li>- оценка результатов самостоятельной работы обучающихся;</li><li>- оценка результатов тестирования.</li></ul>
<b>уметь</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- свободно пользоваться микрокалькуляторами;</li><li>- работать со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий»;</li><li>- заполнять первичные учетные документы;</li><li>- составлять заявки на продукты.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- оценка результатов письменных ответов обучающихся;</li><li>- оценка результатов практических работ;</li><li>- оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради;</li><li>- оценка устных ответов обучающихся;</li><li>- оценка результатов самостоятельной работы обучающихся</li></ul>



**государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Тульский технико-экономический колледж  
имени А.Г. Рогова»**

Утверждаю  
директор колледжа  
\_\_\_\_\_/В.В. Сальников/  
М.П.

«30» июня 2022 г  
приказ №1-ОД-30-06/22

**Рабочая программа учебной дисциплины**

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
РАБОЧЕГО МЕСТА**

**по адаптированной программе профессионального обучения  
по профессии 16675 Повар**

Рассмотрена и одобрена на заседании  
ПЦК профессий сервиса

протокол № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Председатель

\_\_\_\_\_/ \_Потапова Т.М./  
подпись Ф.И.О.

Рабочая программа учебной дисциплины

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
РАБОЧЕГО МЕСТА**

разработана для обучающихся по адаптированной программе  
профессионального обучения по профессии 16675 Повар

Разработчик:

Соболева Валентина Михайловна  
преподаватель ГПОУ ТО «ТТЭК им. А.Г. Рогова»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основании учебного плана по адаптированной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

## 1.2. Место дисциплины в учебном плане

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- характеристики основных типов предприятий общественного питания;
- принципы организации производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой продукции;

**уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- проводить отпуск готовой продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

16675 Повар должен обладать профессиональными компетенциями соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 01 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 02 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы.

Повар должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

ОК 3. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

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

ОК 5. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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

максимальной учебной нагрузки 51 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа,
- самостоятельной работы обучающегося 17 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	51
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	34
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	13
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	17
в том числе:	
систематическая проработка конспектов занятий, учебной и справочной литературы;	5
подготовка рефератов (компьютерных презентаций);	4
поиск информации в интернете;	2
подготовка сообщений по темам;	2
проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам для самоконтроля;	2
подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций	2
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1.1 Общие сведения о машинах.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1.	<b>Картофелеочистительная машина МОК-250</b> - назначение, устройство, правила безопасного использования.	2
	2.	<b>Протирачная машина МП-800</b> - назначение, устройство, правила безопасного использования.	2
	<b>Практические занятия</b>		1
	1.	Обслуживание картофелеочистительной овощерезательной машин.	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2
- систематическая проработка конспектов занятий; - подготовка сообщений по теме; - подготовка практическим занятиям.			
<b>Тема 1.2. Характеристика основных видов технологического оборудования для обработки рыбы и мяса и приготовления полуфабрикатов из них, правила его безопасного использования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1	<b>Рыбоочистительная машина РО-1М</b> - назначение, устройство, правила безопасного использования. Охрана труда и техника безопасности	2
	2	<b>Машина для измельчения мяса МИМ-82</b> - назначение, устройство, правила безопасного использования. Охрана труда и техника безопасности	2
	<b>Практические занятия</b>		1
	1.	Сборка машин для измельчения мяса МИМ-82.	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2
- систематическая проработка конспектов занятий; - подготовка сообщений по теме; - подготовка к практическим занятиям .			
<b>Тема 1.3. Характеристика теплового оборудования, правила его безопасного использования.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		5
	1	<b>Пищеварочный котел КПЭСМ-60М</b> - назначение, устройство. Охрана труда и техника безопасности	2
	2	<b>Плита электрическая секционно-модулированная ПЭСМ -4</b> – назначение, устройство, правила безопасного использования. Охрана труда и техника безопасности	2

	3	<b>Электрическая сковорода СЭСМ – 0,2-</b> назначение, устройство, правила безопасного использования. Охрана труда и техника безопасности		2
	4	<b>Шкаф жарочный</b> электрический секционнo- модулированный <b>ШЖЭСМ -2К</b> - назначение, устройство, правила безопасного использования. Охрана труда и техника безопасности		2
	5	Водогрейное оборудование: <b>Кипятильники, Водонагреватели</b> - назначение, устройство, правила безопасного использования.		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1.	Обслуживание основного технологического оборудования кулинарного производства - пищеварочного котла КПЭСМ-60М, проведение мелкого ремонта.		
	2.	Обслуживание основного технологического оборудования кулинарного производства- плиты электрической ПЭСМ -4.		
	3.	Обслуживание основного технологического оборудования кулинарного производства- электрической сковороды СЭСМ -0,2, проведение мелкого ремонта		
	4.	Обслуживание основного технологического оборудования кулинарного производства - жарочных шкафов.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	
	-систематическая проработка конспектов занятий; - подготовка сообщений по теме; - подготовка к практическим занятиям .			
<b>Тема 1.4. Характеристика холодильного оборудования и правила его безопасного использования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1	
	1.	<b>Холодильные шкафы ШХ-0,6</b> - назначение, устройство холодильного оборудования, охрана труда, правила безопасного использования.		2
	<b>Практические занятия</b>		1	
	1	Обслуживание основного технологического - холодильных шкафов.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	
систематическая проработка конспектов занятий; - подготовка сообщений по теме; - подготовка к практическим занятиям .				
<b>Тема 1.5. Характеристика оборудования для раздачи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	<b>Мармиты для первых блюд МСЭСМ-3</b> - назначение, устройство, правила безопасного использования. Охрана труда		2



<b>пищи и правила его безопасного использования</b>	2	<b>Мармиты для вторых блюд МСЭ-110</b> - назначение, устройство, правила безопасного использования. Охрана труда		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1.	Обслуживание мармитов для первых блюд.		
	2.	Обслуживание мармитов для вторых блюд.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	
систематическая проработка конспектов занятий; - подготовка сообщений по теме; - подготовка к практическим занятиям .				
<b>Тема 1.6. Характеристика основного технологического оборудования для нарезки хлеба и гастрономических товаров, правила их безопасного использования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Охрана труда и техника безопасности при работе на машинах для нарезки хлеба и гастрономических товаров.		2
	2.	<b>Машина для нарезки гастрономических товаров МРГ-300А</b> - назначение, устройство, правила безопасного использования.		2
	<b>Практические занятия</b>		1	
	1.	Обслуживание машины для нарезки гастрономических товаров.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		2	
	-систематическая проработка конспектов занятий; - подготовка сообщений по теме; - подготовка к практическим занятиям .			
<b>Тема 1.7. Характеристика основных типов предприятий общественного питания, принципы организации кулинарного производства.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		3	
	1.	Характеристика основных типов предприятий общественного питания.		2
	2.	Принципы организации кулинарного производства.		2
	3.	Учет сырья и готовых изделий на производстве.		2
	<b>Практические занятия</b>		1	
	1.	Заполнение калькуляционных карточек.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		2	
	систематическая проработка конспектов занятий; - подготовка сообщений по теме; - подготовка к практическим занятиям .			
<b>Тема 1.8. Организация рабочего места в соответствии с видами</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Организация рабочего места и подбор необходимого оборудования и обслуживание в соответствии с видами изготавливаемых горячих блюд.		2

<b>изготавливаемых блюд, подбор необходимого оборудования и производственного инвентаря.</b>	2.	Организация рабочего места и подбор необходимого оборудования и обслуживание в соответствии с видами изготавливаемых холодных блюд.		2
	<b>Практические занятия</b>		1	
	1	Организация рабочего места, подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, обслуживание в соответствии с видами изготавливаемых горячих овощных блюд.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов занятий; - подготовка сообщений по теме; - подготовка к практическим занятиям.		2	
<b>Тема 1.9. Виды раздачи. Правила отпуска готовой кулинарной продукции.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Виды раздачи.		2
	2.	Правила отпуска готовой продукции.		2
	<b>Практические занятия</b>		1	
	1.	Проведение отпуска готовой продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - систематическая проработка конспектов занятий; - подготовка сообщений по теме; - подготовка к практическим занятиям.		1	
<b>Всего:</b>			51	

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места»

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

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий

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

- Компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор.
- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и видеопроектор.

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

##### **Основные источники:**

1. Золин В.П. Техническое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия» - 2018 г – 246 с.;
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – 3-ое издание., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 г. – 416 с.
3. Шестакова Т.И. «Калькуляция и учёт в общественном питании. Д.: «Феникс» - 2018 г. – 352 с.
4. Сопачёва Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь. Уч.пособие М.: «Академия» 2018 г.

##### **Дополнительные источники:**

1. З.П. Матюхина Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии- М.: Издательский центр «Академия» - 2016 г
2. Смирнова Л. - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - Минск: Харвест, 2017 г.- 656 с
3. «Правила оказания услуг общественного питания» (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036.

## Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт. «Технологическое оборудование пищевых производств».-[Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.twirpx.com/about/>, свободный. – Загл. с экрана.
2. Официальный сайт. «Каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания ».. – [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [http:// www. Pekarі.ru/catalog/obo/](http://www.Pekari.ru/catalog/obo/),\_свободный. – Загл. с экрана.
3. Официальный сайт. «Комплексное оборудование предприятий общественного питания».- [Электронный ресурс].- Режим доступа: [http:// www.egvip.ru/articles/](http://www.egvip.ru/articles/), свободный. – Загл. с экрана.
4. Официальный сайт. «Госстандарт».- [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [ww.gost.ru](http://www.gost.ru) , свободный. – Загл. с экрана.
5. Официальный сайт. «Госгортехнадзор».- [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.gosnadzor.ru](http://www.gosnadzor.ru), свободный. – Загл. с экрана.
6. Официальный сайт. «Нормативные документы».- [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.tehdoc.ru](http://www.tehdoc.ru), свободный. – Загл. с экрана.
7. Официальный сайт. «Кулинарный эдем».-[Электронный ресурс]. - Режим доступа: [http://www.kedem. ru/](http://www.kedem.ru/), свободный. – Загл. с экрана.
8. Официальный сайт. «Большая Домашняя Кулинария» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [http://supercook. ru/](http://supercook.ru/) свободный. – Загл. с экрана.
9. Официальный сайт. «Готовые блюда сегодня» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [http://www.readumealstoday. Ru/](http://www.readumealstoday.Ru/) свободный. – Загл. с экрана.

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
-организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд;	-оценка результатов устных ответов обучающихся; -оценка результатов практических работ. -оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради; -оценка результатов письменных ответов обучающихся; -оценка результатов самостоятельной работы обучающихся;
- подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;	-оценка результатов устных ответов обучающихся -оценка результатов практических работ оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради; -оценка результатов письменных ответов обучающихся; -оценка результатов самостоятельной работы обучающихся;
- обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства;	-оценка результатов устных ответов обучающихся -оценка результатов практических работ оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради; -оценка результатов письменных ответов обучающихся; -оценка результатов самостоятельной работы обучающихся;
- производство мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;	-оценка результатов устных ответов обучающихся -оценка результатов практических работ оценка результатов практических работ - оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради; -оценка результатов письменных ответов обучающихся; -оценка результатов самостоятельной работы обучающихся;

<p>- проведение отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».</p>	<p>-оценка результатов устных ответов обучающихся  -оценка результатов практических работ  - оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради;  -оценка результатов письменных ответов обучающихся;  -оценка результатов самостоятельной работы обучающихся;</p>
<p><b>Знания:</b></p>	
<p>- характеристики основных типов предприятий общественного питания;</p>	<p>-оценка результатов устных ответов;  - оценка результатов письменных работ;  - оценка результатов тестирования  - оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради;  -оценка результатов письменных ответов обучающихся;  -оценка результатов самостоятельной работы обучающихся;</p>
<p>- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;</p>	<p>-оценка результатов устных ответов;  - оценка результатов письменных работ;  - оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради;  -оценка результатов письменных ответов обучающихся;  -оценка результатов самостоятельной работы обучающихся;  - оценка результатов тестирования.</p>
<p>- учет сырья и готовых изделий на производстве;</p>	<p>-оценка результатов устных ответов;  - оценка результатов письменных ответов обучающихся;  оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради;  -оценка результатов письменных ответов обучающихся;  -оценка результатов самостоятельной работы обучающихся;  работ;  - оценка результатов тестирования;  -оценка результатов практических работ</p>
<p>- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;  - правила их безопасного использования;</p>	<p>-оценка результатов устных ответов;  - оценка результатов письменных работ;  - оценка результатов тестирования;  -оценка результатов практических работ.</p>

<p>- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- оценка результатов устных ответов;</li><li>- оценка результатов тестирования;</li><li>- оценка результатов практических работ;</li><li>- оценка результатов выполнения задания в рабочей тетради;</li><li>- оценка результатов письменных ответов обучающихся;</li><li>- оценка результатов самостоятельной работы обучающихся.</li></ul>
---	---

**государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Тульский технико-экономический колледж  
имени А.Г. Рогова»**

Утверждаю  
директор колледжа

\_\_\_\_\_/В.В. Сальников/  
М.П.

«30» июня 2022 г  
приказ №1-ОД-30-06/22

**Рабочая программа учебной дисциплины**

**СОЦИАЛЬНО-БЫТОВОЕ ОРИЕНТИРОВАНИЕ**  
**по адаптированной программе профессионального обучения**  
**по профессии 16675 Повар**

2022



Рассмотрена и одобрена на заседании  
ПЦК профессий сервиса

протокол № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Председатель

\_\_\_\_\_/ \_Потапова Т.М./  
подпись Ф.И.О.

Рабочая программа учебной дисциплины

## СОЦИАЛЬНО-БЫТОВОЕ ОРИЕНТИРОВАНИЕ

разработана для обучающихся по адаптированной программе  
профессионального обучения по профессии 16675 Повар

Разработчик(и):

Грязева Татьяна Николаевна  
преподаватель ГПОУ ТО «ТТЭК им. А.Г. Рогова»

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СОЦИАЛЬНО-БЫТОВОЕ ОРИЕНТИРОВАНИЕ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основании учебного плана по адаптированной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

## 1.2. Место дисциплины в учебном плане

Дисциплина входит в реабилитационный цикл

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

Целью освоения является: формирование и совершенствование у обучающихся из числа выпускников школ-интернатов, с ограниченными возможностями здоровья (из числа выпускников школ VIII вида), имеющих социальный статус: «сирота» или «оставшийся без попечения родителей», необходимых навыков самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем мире, а так же практического знакомства с государственными учреждениями (служба занятости населения, учреждения здравоохранения, учреждения социальной защиты и государственной поддержки)

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

- систему, организации и правовые основы социальной помощи, защиты и трудоустройства граждан;
- санитарно-гигиенические правила личной гигиены;
- основы здорового образа жизни, профилактические мероприятия, влияние вредных привычек;
- санитарно-гигиенические требования к состоянию и интерьеру жилого помещения. Содержание, обслуживание и ремонт жилья;
- способы ухода за одеждой и обувью;
- источники семейного бюджета;
- основы правильного питания, правила выбора продуктов, рецепты и способы приготовления пищи.

**уметь:**

- применять правовые знания в конкретных производственных и жизненных ситуациях;
- составить рацион питания, выбирать продукты, готовить пищу самостоятельно;
- уметь ухаживать за детьми;
- планировать расходы на месяц;
- ориентироваться в расписании отправления транспорта;
- проводить уборку жилого помещения;
- уметь пользоваться средствами связи.

Повар должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней интерес
- ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
- ОК 3. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
- ОК 5. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем
- ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

**1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 97 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 65 часов;

самостоятельной работы обучающегося 32 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>97</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>65</b>
в том числе:	
практические занятия	22
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
Внеаудиторная работа:	
-систематическая проработка конспектов и учебной литературы	20
-работа со справочниками	5
-подготовка докладов	5
-подготовка презентаций	2
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Социально-бытовое ориентирование

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b> <b>Учреждения и организации.</b> <b>Организации системы социальной защиты и помощи.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>4</b>	
	1 Основные права и обязанности граждан РФ. Законы РФ по защите лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц с ОВЗ, инвалидов. Основной набор документов.		2
	2 Центры социальной защиты населения. Функции, порядок обращения, местонахождения, чтение информации в центре, запись информации. Льготы для различных категорий граждан.		2
	3 Правоохранительные органы, МЧС		2
	4 Жилищно-ремонтно-эксплуатационные организации. Паспортный стол, бухгалтерия.		2
	<b>Практические занятия.</b>	2	
	1 Составление списка документов для замены паспорта и список мероприятий в случае потери паспорта.		
	2 Составление обращений и заявлений. Порядок подачи заявлений.		
	<b>Самостоятельная работа.</b>	5	
	1 Продолжить предложение по теме: «Для меня очень сложно в быту, в жизни..»		
	2 Составить список личных документов.		
	3 Подготовить сообщение по теме: «Конституции РФ. Основные права».		
	4 Подготовить сообщение по теме: «Федеральная целевая программа «Доступная среда».		
	5 Составить список номеров телефонов, электронных сайтов для обращения граждан в организации социальной защиты и помощи.		
<b>Тема 2.</b> <b>Личная гигиена. Питание.</b> <b>Медицинская помощь.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>6</b>	
	1 Утренний и вечерний туалет. Уход за лицом, телом, руками, ногами. Здоровые зубы. Косметика.		2
	2 Основы здорового образа жизни - правильное питание. Продукты. Их виды (молочные, мясные, рыбные, крупы, овощи, фрукты, макаронные изд.). Баланс продуктов. Покупка продуктов длительного и краткого сроков хранения.		2
	3. Вредные привычки и их влияние на здоровье.		2
	4 Медицинские организации. Основные медицинские документы.	2	

	5	Домашняя аптечка. Лекарства. Витамины.		2
	6	Первые, вторые и третьи блюда.		2
	<b>Практические занятия.</b>		4	
	1	«Мое типичное утро».		
	2	Составление рациона питания на неделю.		
	3	«Табак – это наркотик». Творческое задание.		
	4	Использование полуфабрикатов.		
	<b>Самостоятельная работа.</b>		4	
	1	Подготовить доклад по теме: «Пирамида питания»		
	2	Подготовить сообщение по теме: «Влияние вредных привычек на здоровье человека»		
	3	Подготовить рисунки на тему: «Табак – это наркотик?»		
	4	Взаимозаменяемость продуктов по их пищевой ценности. Взаимозаменяемость продуктов с целью экономии средств.		
<b>Тема 3. Одежда. Обувь.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>		3	
	1	Назначение одежды, стиль, дресс-код.		
	2	Домашняя одежда и обувь. Покупка постельного белья, носков, колгот, перчаток		
	3	Профилактика износа одежды и обуви (своевременный и мелкий ремонт). Уход за намокшей одеждой и обувью.		
	<b>Практическое занятие.</b>		1	
	1	Определение личного размера одежды, обуви, нательного белья, носков, колгот, перчаток. Покупка носков, колгот (по сезону). Выбор одежды и обуви в магазине в соответствии с личным размером и имеющимися предметами гардероба.		
	<b>Самостоятельная работа.</b>		3	
	1	«Порядок сдачи и получения вещей в химчистке. Химчистка — самообслуживания. Стоимость услуг в химчистке».		
	2	Как показать достоинства фигуры и скрыть ее недостатки.		
		3	Подготовить доклад по теме: «Официальный стиль одежды».	
<b>Тема 4. Бюджет</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>		5	
	1	Источники семейного бюджета. Пенсионное обеспечение как доход. Виды пенсионных вкладов.		2
	2	Обязательные ежемесячные платежи: коммунальные и другие.		2

	3	Планирование расходов на месяц. Тетрадь прихода и расходования средств семейного бюджета. Распределение бюджета.		2
	4	Сбережения. Вклады. Назначение. Виды вкладов, их преимущества и недостатки. Рациональное расходование вклада.		2
	5	Кредит. Банковские ссуды, их виды, условия. Порядок получения банковской ссуды. Льготы по налогообложению в связи со строительством жилья или приобретением недвижимого имущества.		2
	<b>Практические занятия.</b>		1	
	1	Ведение тетради приходов и расходов. Планирование расходов на месяц. Расчет остатков.		
	<b>Самостоятельная работа.</b>		4	
	1	Национальная и иностранная валюта. Правила безопасного обмена.		
	2	Подготовить сообщение по теме: «Пенсионные сбережения».		
	3	Государственные и коммерческие банки. Страхование вкладов.		
	4	Облигации как вид сбережения.		
<b>Тема 5. Жилище.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>		4	2
	1	Экстренные службы реагирования. Как не допустить беды в доме.		
	2	Как сделать дом уютным. Твой подъезд. Твои соседи.		
	3	Санитарно-гигиенические требования к состоянию кухни. Уборка кухни. Кухонные электроприборы (миксер, комбайн, электроплита, электрочайник, электросамовар, посудомоечная машина), их использование, уход за ними.		
	4	Оборудование детской комнаты или детской зоны (отгорожена ширмой) в общей комнате. Санитарно-гигиенические требования к содержанию детской комнаты или зоны.		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Соблюдение правил техники безопасности при работе с бытовыми электроприборами.		
	2	Использование жилых и нежилых помещений в квартире.		
	3	Проведение еженедельной уборки квартиры в полном объеме: прихожая, жилые комнаты, кухня, санузел, ванная. Последовательность уборки.		
	4	Использование бытовых электроприборов для уборки квартиры.		
<b>Самостоятельная работа.</b>		3		



	1	Подготовить сообщения по теме: «Борьба с вредными насекомыми. Средства для борьбы с вредными насекомыми, меры безопасности при их использовании».		
	2	Домашние животные. Правила ухода и содержания.		
	3	Работа на приусадебном участке.		
<b>Тема 6. Семья.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>		<b>4</b>	
	1	Трудовое законодательство для родителей (продолжительность рабочего дня, недели, основной и дополнительный отпуска, больничные листы).		2
	2	Семейное законодательство: права и обязанности родителей в соответствии с Законом. Брачный контракт. Льготы молодым семьям (оплата отпуска по беременности).		2
	3	Одиноким матери, права, пособия, льготы. Потеря кормильца. Опекунство над несовершеннолетним		2
	4	В семье ждут ребенка: полноценное питание и здоровый образ жизни будущей мамы, спокойная семейная атмосфера залог здоровья ребенка. Приготовление необходимых вещей для младенца (кровать, коляска, одежда, пеленки, ванночка и т.п.). Необходимость регулярного посещения женской консультации в дородовой период.		2
	<b>Практические занятия.</b>		2	
	1	Семейная ситуация в семье учащегося. Представления учащихся об их будущих семьях.		
	2	Описание семейных традиций, распределение и выполнение домашних обязанностей, организации досуга и отдыха в семье.		
	<b>Самостоятельная работа.</b>		3	
	1	Подготовить сообщение по теме: «Кормление грудного ребенка».		
2	Подготовить сообщение по теме: «Режим дня грудного ребенка».			
	3	Составление перечня расходов на удовлетворение культурных потребностей членов семьи и на некоторые текущие расходы (билеты в кино, театр, на стадион, проезд, предметы личной гигиены, ремонт обуви, сантехники и т.д.).		
<b>Тема 7. Трудоустройство.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>		<b>7</b>	
	1	Трудовой договор (контракт), трудовой стаж.		2

	2	Закон о занятости населения в Российской Федерации. Занятость, занятые граждане (ст. 1,2); порядок и условия признания граждан безработными (ст. 3); условия подходящей и неподходящей работы(ст. 4); права граждан в области занятости (ст. 8–11); гарантии государства в области занятости (ст. 12–13); компенсации (ст. 24, 28,31)		2
	3	Трудовой кодекс РФ. Работодатель и соискатель. Права и обязанности сторон. Автобиография. Испытательный срок. Прием и увольнение. Трудовая книжка. Трудовые споры. Трудовая дисциплина. Перечень документов для трудоустройства.		2
	4	Варианты поиска работы по банку данных службы занятости, по печатным изданиям и объявлениям.		2
	5	Государственная служба занятости населения. Адрес и телефон региональной (местной) службы занятости; порядок обращения и регистрации в службе занятости; права обратившегося в службу занятости; Закон о квотировании рабочих мест, заполнение карточку ГИР — гражданина ищущего работу.		2
	6	Вид занятости: временная и постоянная занятости. Профессия Специальность Должность.		2
	7	Знакомство с собой: «Формируем свой имидж» Еще раз о резюме: «О чем может рассказать анкета».		2
	<b>Практическое занятие.</b>		3	
	1	Составление автобиографии		
	2	Организация порядка беседы с работодателем, при первичном обращении: по телефону, в личной беседе.		
	3	Составление резюме соискателя		
	<b>Самостоятельная работа.</b>		1	
	1	Подобрать перечень законодательных актов по охране труда несовершеннолетних.		
<b>Тема 8. Культура поведения.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>		<b>6</b>	
	1	Культура поведения в обществе.		2
	2	Формальное и неформальное общение.		2
	3	Приглашение гостей. Подготовка к приему. Встреча гостей, знакомство. Правила приема гостей. Проводы гостей.		2
	4	Культура поведения в гостях.		2

	5	Проживание в квартире (коммунальной квартире). Общение с соседями: по квартире, подъезду, дому.		2
	6	Приглашение гостей. Подготовка к приему. Встреча гостей, знакомство. Правила приема гостей. Проводы гостей. Уборка квартиры. Ты идешь в гости.		2
	<b>Практическое занятие.</b>		2	
	1	Оформление жилища к праздникам, торжествам.		
	2	Правила хорошего тона.		
	<b>Самостоятельная работа.</b>		4	
	1	Подготовить сообщение по теме: «Безопасное поведение. Как уберечь себя от неприятностей».		
	2	Подготовить сообщение по теме: «Поведение юноши по отношению к девушке. Знаки внимания, которые юноша может проявлять по отношению к понравившейся ему девушке.»		
	3	Подготовить сообщение по теме: «Поведение девушки по отношению к юноше».		
	4	Получение информации о работе досуговых центров, выставок, театров, парков, музеев.		
<b>Тема 9. Транспорт.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>		1	
	1	Виды транспорта. Вокзалы и их назначение. Расписание движения. Порядок приобретения билетов. Стоимость проезда. Страховка. Опасность использования частного транспорта.		2
	<b>Практическое занятие.</b>		1	
	1	Ориентирование в расписании движения транспорта.		
	<b>Самостоятельная работа.</b>		2	
	1	Составить перечень электронных ресурсов приобретения билетов на транспорт.		
	2	Составить схему дублирования транспортных маршрутов.		
<b>Тема 10. Торговля.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>		1	
	1	Оптовая и розничная торговля. Отличие рыночной торговли от магазинной (торг). Рынки сельхозпродукции и плодоовощные базы. Отделы рынка. Выбор продуктов.		2
	<b>Практические занятия.</b>		1	
	1	Получение информации о наличии скидок. Использование карт скидок.		
	<b>Самостоятельная работа.</b>		1	
	1	Подготовить сообщение по теме: «Комиссионные магазины».		
<b>Тема 11.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>		1	

<b>Средства связи.</b>	1	Виды связи. Назначение и стоимость услуг. Денежные телеграфные переводы. Порядок получения пенсии по почте.		2
	<b>Практическое занятие.</b>		1	
	1	Использование мобильных телефонов, сети Интернет. Порядок оформления связи, получение связи, условия пользования связью.	1	
	<b>Самостоятельная работа.</b>		1	
	1	Подготовить доклад: «Виды связи».		
<b>Тема 12. Предприятия службы быта.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>		<b>1</b>	
	1	Предприятия бытового обслуживания (ателье, химчистка). Порядок обращения на предприятия бытового обслуживания.		2
	<b>Самостоятельная работа.</b>		1	
1	Работа с интернет ресурсами. Узнать стоимость услуг в ателье и химчистки города.			
<b>Итого:</b>			<b>97</b>	

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-бытовое ориентирование»

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

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Социально-бытовое ориентирование»

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

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

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

##### **Основные источники:**

12. Платонова Н.М. Программно-методическое обеспечение для 10-12 классов с углубленной трудовой подготовкой в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида. [Текст]: учеб. пособие / А.М. Щербакова, Н.М. Платонова, – М.: Гуманитарный издательский центр «Владос», 2018.

##### **Дополнительные источники:**

1. Шевырева Ю.М. Путеводитель по самостоятельной жизни / Ю.М. Шевырева, Варвара Пензова [Текст]: - М.: Благотворительный фонд «Дети Наши», 2018г.
2. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. прпоф.образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. [Текст]: - М.: Издательский центр «Академия», 2018 г.

##### **Интернет-ресурсы:**

1. Федеральный портал "Российское образование" Режим доступа: [www.edu.ru](http://www.edu.ru)
2. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru>
3. Учительский портал. Режим доступа: <http://www.uchportal.ru>
4. Фестиваль педагогических идей "Открытый урок". Режим доступа: <http://festival.1september>
5. Электронная библиотека учебников и методических материалов. Режим доступа: <http://window.edu.ru>
6. Портал «Мой университет»/ Факультет коррекционной педагогики Режим доступа: <http://moi-t.ru>
7. Сеть творческих учителей. Режим доступа: <http://www.it-n.ru/>

8. Социально-бытовая ориентировка. Режим доступа:  
<http://pedsovet.su/load/330>

#### 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
1	2
<b>Умения:</b>	
Применение правовых знаний в конкретных производственных и жизненных ситуациях.	-оценка результатов устных ответов обучающихся; -оценка результатов практических работ.
Составление рациона питания, выбор продуктов, самостоятельное приготовление пищи.	-оценка результатов устных ответов обучающихся; - оценка результатов практических работ.
Уход за детьми.	-оценка результатов устных ответов обучающихся; - оценка результатов практических работ.
Планирование расходов на месяц.	-оценка результатов устных ответов обучающихся; -оценка результатов практических работ.
Ориентирование в расписании отправления транспорта.	-оценка результатов устных ответов обучающихся; -оценка результатов практических работ.
Проведение уборки жилого помещения.	-оценка результатов устных ответов обучающихся; -оценка результатов практических работ.
Использование средств связи.	-оценка результатов устных ответов обучающихся; -оценка результатов практических работ.
<b>Знания:</b>	
Система, организации и правовые основы социальной помощи, защиты и трудоустройства граждан.	-оценка результатов устных ответов обучающихся; - оценка результатов практических работ.
Санитарно-гигиенические правила личной гигиены.	-оценка результатов устных ответов обучающихся; - оценка результатов практических работ.
Основы здорового образа жизни, профилактические мероприятия, влияние вредных привычек.	оценка результатов устных ответов обучающихся; - оценка результатов практических работ.
Санитарно-гигиенические требования к состоянию и интерьеру жилого помещения. Содержание, обслуживание и ремонт жилья.	оценка результатов устных ответов обучающихся; - оценка результатов практических работ.
Способы ухода за одеждой и обувью.	оценка результатов устных ответов обучающихся; - оценка результатов практических работ.
Источники семейного бюджета.	оценка результатов устных ответов обучающихся; -оценка результатов практических работ.
Основы правильного питания, правила выбора продуктов, рецепты и способы приготовления пищи.	оценка результатов устных ответов обучающихся; - оценка результатов практических работ.

**государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Тульский технико-экономический колледж  
имени А.Г. Рогова»**

Утверждаю  
директор колледжа  
\_\_\_\_\_ /В.В. Сальников/

М.П.

«30» июня 2022 г  
приказ №1-ОД-30-06/22

**Рабочая программа учебной дисциплины**

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД**

**по адаптированной программе профессионального обучения  
по профессии 16675 Повар**



Рассмотрена и одобрена на заседании  
ПЦК профессий сервиса

протокол № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Председатель

\_\_\_\_\_/ \_Потапова Т.М./  
подпись Ф.И.О.

Рабочая программа учебной дисциплины

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД**

разработана для обучающихся по адаптированной программе  
профессионального обучения по профессии 16675 Повар

Разработчик:

Соболева Валентина Михайловна  
преподаватель ГПОУ ТО «ТТЭК им. А.Г. Рогова»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основании учебного плана по адаптированной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

## 1.2. Место дисциплины в учебном плане

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

готовить кулинарные блюда

использовать необходимое оборудование посуду и инвентарь пищевого производства

знать и выполнять процессы и операции приготовления продукции питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся готовится к следующим видам деятельности

4. Приготовление блюд из овощей и грибов

5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

6. Приготовление супов и соусов

7. Приготовление блюд из рыбы

8. Приготовление блюд мяса и домашней птицы

9. Приготовление холодных блюд и закусок

10. Приготовление сладких блюд и напитков.

16675 Повар должен обладать профессиональными компетенциями соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 01 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 02 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы.

Повар должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

ОК 3. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

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

ОК 5. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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

- . максимальной учебной нагрузки обучающегося 397 часов, в том числе:
- . обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 264 часа;
- . самостоятельной работы обучающегося 133 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>397</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>264</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	76
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>133</b>
в том числе:	
- работа с учебником;	34
- систематическая проработка конспектов занятий;	35
- подбор дополнительной информации, работа со справочной литературой и интернет ресурсами;	20
- подготовка сообщения;	12
- подготовка к практическим работам по методическим рекомендациям преподавателя.	32
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Технология приготовления кулинарных блюд»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.1. Обработка овощей и грибов	Содержание учебного материала	33	
	1. Значение овощей в питании человека. Правила обработки овощей с сохранением витаминов.		2
	2. Последовательность операций обработки овощей.		2
	3. Виды нарезки овощей (простая)		2
	4. Приемы взвешивание овощей		2
	5. Сортировка овощей и назначение		2
	6. Мойка овощей, способы мойки, их характеристика		2
	7. Особенности промывки корнеплодов.		2
	8. Особенности промывки картофеля		2
	9. Особенности промывки зеленых овощей		2
	10. Особенности тыквенных и капустных овощей		2
	11. Очистка овощей, и ее назначение.		2
	12. Способы очистки (ручная, механическая)		2
	13. Особенности очистки клубнеплодов их использование		2
	14. Особенности очистки корнеплодов их использование		2
	15. Особенности очистки капустных овощей их назначение		2
	16. Особенности очистки луковых овощей их назначение		2
	17. Особенности очистки тыквенных овощей и их назначение		2
	18. Особенности бобовых, зелени их назначение		2
	19. Нормы отходов овощей при очистке		2
	20. Хранения очищенных корнеплодов, клубнеплодов, зеленых овощей.		2
	21. Нарезка овощей ее назначение.		2
	22. Способы нарезки( ручная и механическая)		2

	23.	Формы нарезки овощей простой		2
	24.	Значение правильной нарезки		2
	25.	Кулинарное назначение и использование различных форм		2
	26.	Порядок обработки кабачков ,помидор, перца		2
	27.	Нормы отходов и их использование		2
	28.	П/ Ф. из овощей: овощи очищенные и нарезанные.		2
	29.	Овощи фаршированные,		2
	30.	Условия и сроки хранения овощных п\ф.		2
	31.	Обработка грибов и кулинарное использование		2
	32.	Виды грибов		2
	33.	Порядок обработки свежих грибов		2
	<b>Практические занятия</b>		10	
	4.	Взвешивание овощей и сортировка по размеру		
	5.	Сортирование овощей по качеству.		
	6.	Промывание корнеплодов и картофеля		
	7.	Промывание тыквенных овощей и капусты		
	8.	Нарезание овощей кубиками.		
	9.	Нарезание овощей соломкой, брусочками		
	10.	Нарезание овощей дольками, кружочками		
	11.	Подготовка кабачков к фаршированию		
	12.	Подготовка перца к фаршированию		
	13.	Подготовка капусты, помидор к фаршированию		
	<b>Самостоятельная работа</b> - работа с учебником; - систематическая проработка конспектов занятий; - подбор дополнительной информации, работа со справочной литературой и интернет ресурсами; - подготовка сообщения; -подготовка к практическим работам по методическим рекомендациям преподавателя.		24	
<b>Тема 2.</b> Обработка рыбы	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>29</b>	
	1.	Виды рыб. Пищевая ценность		

2.	Значение рыбы в питании человека.		
3.	Способы оттаивания мороженной рыбы		
4.	Способы вымачивания соленой рыбы		
5.	Обработка чешуйчатой рыбы.		
6.	Последовательность обработки чешуйчатой рыбы.		
7.	Кулинарное использование различных видов рыб		
8.	Обработка бесчешуйчатой рыбы .		
9.	Основные виды нарезки для варки, для жарения		
10.	Значение правильной нарезки		
11.	Приготовление котлетной массы.		
12.	Приготовление кнельной массы		
13.	Требования к качеству котлетной массы		
14.	Требования к качеству кнельной массы		
15.	Порядок приготовления рыбных полуфабрикатов.		
16.	Подготовка рыбы для варки		
17.	Подготовка п\ф рыбы для жарки.		
18.	Подготовка п\ф рыбы для припускания.		
19.	Подготовка п\ф рыбы фри.		
20.	Подготовка п\ф рыбы для фарширования.		
21.	Виды панировки и ее назначение		
22.	Виды полуфабрикатов из частиковой рыбы: крупнокусковые		
23.	Виды полуфабрикатов из рыбы: порционные панированные.		
24.	Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.		
25.	Условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.		
26.	Технические условия на рыбные полуфабрикаты.		
27.	Нормы отходов при холодной обработке рыбы.		
28.	Обработка и использование пищевых отходов.		
29.	Инструменты и тара, применяемые при обработке и разделке рыбы.		
<b>Практические занятия</b>		8	
1.	Приготовление лезона, красной и белой панировки.		
2.	Приготовление п\ф для жарки		



	3.	Приготовление п/ф для припускания.		
	4.	Приготовление п/ф из рыбной котлетной массы:(тефтели, биточки).		
	5.	Приготовление п/ф из кнельной массы		
	6.	Приготовление рыбы для фарширования		
	7.	Приготовление рыбы по-Ленинградски		
	8.	Приготовление п/ф для рыбы в тесте		
	<b>Самостоятельная работа.</b> - работа с учебником; - систематическая проработка конспектов занятий; - подбор дополнительной информации, работа со справочной литературой и интернет ресурсами; - подготовка сообщения; - подготовка к практическим работам по методическим рекомендациям преподавателя.		28	
<b>Тема 3. Обработка мяса, мясных продуктов, птицы и дичи.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		29	
	1.	Виды мяса. Оттаивание мороженого мяса.		2
	2.	Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота		2
	3.	Кулинарное назначение отдельных частей туш.		2
	4.	Кулинарный разруб туш мелкого скота (свинина)		2
	5.	Кулинарное назначение отдельных частей туш.		2
	6.	Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота: крупнокусковые и мелкокусковые.		2
	7.	Полуфабрикаты порционные натуральные, натурально рубленные.		2
	8.	Характеристика и кулинарное назначение полуфабрикат.		2
	9.	Способы приготовления полуфабрикатов в панированном виде. Способы приготовления полуфабрикатов в панированном виде.		2
	10.	Полуфабрикаты из свинины: крупнокусковые их кулинарное назначение.		2
	11.	Полуфабрикаты порционные натуральные их кулинарное назначение.		2
	12.	Способы приготовления полуфабрикатов в панированном виде, полуфабрикаты мелкокусковые: их кулинарное назначение.		2

13.	Способы приготовления полуфабрикатов в натуральном виде.		2
14.	Способы приготовления полуфабрикатов в панированном виде.		2
15.	Способы приготовления полуфабрикатов в натурально- рубленном виде.		2
16.	Технология приготовления котлетной массы.		2
17.	Полуфабрикаты из котлетной массы: биточки, котлеты. технология приготовления.		2
18.	Полуфабрикаты из котлетной массы : шницель технология приготовления.		2
19.	Полуфабрикаты из котлетной массы: зразы, тефтели, технология приготовления.		2
20.	Полуфабрикаты из котлетной массы : рулеты, технология приготовления.		2
21.	Обработка субпродуктов. Виды субпродуктов.		2
22.	Порядок обработки голов, пищевая ценность.		2
23.	Порядок обработки ног их пищевая ценность.		2
24.	Порядок обработки языков их пищевая ценность.		2
25.	Порядок обработки мозгов их пищевая ценность.		2
26.	Порядок обработки почек их пищевая ценность.		2
27.	Обработка птицы : Виды заправок тушек.		2
28.	Полуфабрикаты из птицы, их приготовления.		2
29.	Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, птицы, субпродуктов.		2
<b>Практические занятия</b>		7	
1.	Приготовление котлетной массы.		
2.	Приготовление п/ф из котлетной массы (биточки, котлеты)		
3.	Приготовление п/ф из котлетной массы (шницели,		
4.	Приготовление п/ф из котлетной массы(зразы, тефтели).		
5.	Приготовление п/ф в натуральном виде		
6.	Приготовление п/ф в панированном виде		
7.	Приготовление п/ф натурально-рубленные.		

	<p><b>Самостоятельная работа.</b>  - работа с учебником;  - систематическая проработка конспектов занятий;  - подбор дополнительной информации, работа со справочной литературой и интернет ресурсами;  - подготовка сообщения;  - подготовка к практическим работам по методическим рекомендациям преподавателя.</p>	17	
<b>Тема 4. Приёмы тепловой обработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Тепловая обработка продуктов, ее назначение		2
	2. Варка и ее разновидности.		2
	3. Жарка и ее разновидности.		2
	4. Комбинированные приемы тепловой обработки (тушение, запекание).		2
	5. Вспомогательные приемы тепловой обработки(пассерование, бланширование)		2
	6. Процессы, происходящие при пассеровании.		2
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Жарка картофеля основным способом		
	2. Бланширование овощей		
	<p><b>Самостоятельная работа.</b>  - работа с учебником;  - систематическая проработка конспектов занятий;  - подбор дополнительной информации, работа со справочной литературой и интернет ресурсами;  - подготовка сообщения;  - подготовка к практическим работам по методическим рекомендациям преподавателя.</p>	5	
<b>Тема 5. Супы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>15</b>	
1. Роль первых блюд в питании, классификация супов.		2	
2. Технология приготовления бульонов. Разновидности бульонов их характеристика.		2	
3. Заправочные супы. Общие правила приготовления заправочных супов		2	
4. Борщи: ассортимент и правила приготовления борщей		2	
5. Щи: ассортимент и правила приготовления щей.		2	
6. <b>Супы:</b> ассортимент и правила приготовления супов.		2	
7. Рассольники: ассортимент и правила приготовления рассольников.		2	

	8.	Солянки: ассортимент и правила приготовления солянок		2
	9.	Правила приготовления супов с картофелем, крупами, бобовыми, макаронными изделиями.		2
	10.	Молочные супы: правила приготовления молочных супов		2
	11.	Прозрачные супы: правила приготовления прозрачных супов.		2
	12.	Пюреобразные супы: Правила приготовления пюреобразных супов.		2
	13.	Сладкие супы: ассортимент, правила приготовления сладких супов.		2
	14.	Холодные супы: ассортимент , правила приготовления холодных супов.		2
	15.	Супы из концентратов. Особенности приготовления, нормы выхода.		2
	<b>Практические занятия.</b>		10	
	1.	Приготовления бульонов.		
	2.	Приготовления свеклы для борща. (тушение)		
	3.	Приготовления борщ украинский.		
	4.	Приготовления пассеровки для супов.		
	5.	Приготовления супы с макаронными изделиями.		
	6.	Приготовления соленых огурцов для рассольника.		
	7.	Приготовления рассольника ленинградского.		
	8.	Приготовление щи из квашеной капусты.		
	9.	Приготовление суп вермишелевый на курином бульоне.		
	10.	Суп- пюре из картофеля.		
	<b>Самостоятельная работа.</b> - работа с учебником; - систематическая проработка конспектов занятий; - подбор дополнительной информации, работа со справочной литературой и интернет ресурсами; - подготовка сообщения; - подготовка к практическим работам по методическим рекомендациям преподавателя.		8	
<b>Тема 6 Соусы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>20</b>	
	1.	Значение соусов в питании человека.		2
	2.	Классификация соусов..		2

3.	Приготовления коричневого бульона.		2
4.	Пассирования муки для соусов, ее назначение.		2
5.	Основные соусы – красный, его характеристика и порядок приготовления.		2
6.	Основные соусы – белый, его характеристика и порядок приготовления.		
7.	Производные соусы от основного красного.		2
8.	Производные соусы от основного белого. (луковый)		2
9.	Производные соусы от основного на рыбном бульоне порядок приготовления.		2
10.	Порядок приготовления сметанного соуса.		2
11.	Порядок приготовления молочного соуса.		2
12.	Порядок приготовления яично- маслянистого соуса.		2
13.	Порядок приготовления грибного соуса.		2
14.	Соусы на растительном масле (соус из хрена).		2
15.	Маринады: характеристика и порядок приготовления.		2
16.	Заправки: характеристика и порядок приготовления.		2
17.	Производные сметанного соуса.		2
18.	Производные молочного соуса.		2
19.	Приготовление сладких соусов		2
20.	Условия и сроки хранения соусов.		2
<b>Практические занятия</b>		7	
1.	Приготовление: красный соус основной.		
2.	Приготовление: белый соус основной.		
3.	Приготовление: соус томатный.		
4.	Приготовление: соус сметанный.		
5.	Приготовление: соус сметанный с томатом.		
6.	Приготовление: соус паровой.		
7.	Приготовление: соус луковый.		

	<p><b>Самостоятельная работа.</b>  - работа с учебником;  - систематическая проработка конспектов занятий;  - подбор дополнительной информации, работа со справочной литературой и интернет ресурсами;  - подготовка сообщения;  - подготовка к практическим работам по методическим рекомендациям преподавателя.</p>	10		
<p><b>Тема 7 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	13		
	1.	Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании.		2
	2.	Варка круп. Подготовка круп к варке		2
	3.	Общие правила варки каш		2
	4.	Виды каш		2
	5.	Блюда из вязких каш.		2
	6.	Блюда из рассыпчатых каш.		2
	7.	Приготовление каш различной консистенции		2
	8.	Варка бобовых. Особенности варки бобовых.		2
	9.	Варка макаронных изделий.		2
	10.	Способы варки макаронных изделий.		2
	11.	Качественные требования к готовым блюдам.		2
	12.	Блюда из макаронных изделий, приготовление и отпуск.		2
	13.	Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий.		2
	<p><b>Практические занятия</b></p>		4	
	1.	Пудинг рисовый, соус молочный сладкий		
2.	Котлеты рисовые, соус сладкий.			
3.	Крупеник гречневый со сметаной.			
4.	Макароны с сыром.			

	<p><b>Самостоятельная работа.</b>  - работа с учебником;  - систематическая проработка конспектов занятий;  - подбор дополнительной информации, работа со справочной литературой и интернет ресурсами;  - подготовка сообщения;  - подготовка к практическим работам по методическим рекомендациям преподавателя.</p>	12	
<b>Тема 8 Блюда и гарниры из овощей.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	
	1. Значение овощных блюд в питании.		2
	2. Классификация овощных блюд по способу приготовления (отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные)		2
	3. Блюда и гарниры из вареных овощей; приготовления и отпуск.		2
	4. Блюда из припущенных овощей; приготовления и отпуск.		2
	5. Блюда и гарниры из тушеных овощей; приготовления и отпуск.		2
	6. Блюда и гарниры из жареных овощей; приготовления и отпуск		2
	7. Блюда гарниры из запеченных овощей; приготовления и отпуск		2
	8. Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам.		2
	9. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из овощей.		2
	<b>Практические занятия</b>	<b>9</b>	
	1. Картофель в молоке.		
	2. Капуста отварная, соус сухарный.		
	3. Морковь в молочном соусе.		
	4. Морковные котлеты, соус сухарный.		
5. Картофель-пюре.			
6. Капуста тушеная с маслом.			
7. Рагу овощное			
8. Голубцы овощные, соус сметанный с томатом.			
9. Шницель капустный со сметаной.			

	<p><b>Самостоятельная работа.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работа с учебником;</li> <li>- систематическая проработка конспектов занятий;</li> <li>- подбор дополнительной информации, работа со справочной литературой и интернет ресурсами;</li> <li>- подготовка сообщения;</li> <li>- подготовка к практическим работам по методическим рекомендациям преподавателя.</li> </ul>	8	
<b>Тема 9. Рыбные горячие блюда.</b>	<p><b>Содержание учебного материала.</b></p>	7	
	1. Значение горячих блюд в питании.		2
	2. Блюда из запеченной рыбы.		2
	3. Приготовление и отпуск блюд из отварной рыбы.		2
	4. Припускание рыбы. Посуда, применяемая для отпуска готовых блюд.		2
	5. Блюда из припущенной рыбы, приготовление и отпуск.		2
	6. Блюда из жареной рыбы, приготовление и отпуск.		2
	7. Блюда из котлетной массы; приготовление и отпуск, нормы выхода готовых блюд.		2
	<p><b>Практические занятия</b></p>	3	
	1. Рыба отварная с картофелем отварным.		
2. Рыба жареная с картофелем.			
3. Рыба фри с картофелем фри.			
<p><b>Самостоятельная работа.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работа с учебником;</li> <li>- систематическая проработка конспектов занятий;</li> <li>- подбор дополнительной информации, работа со справочной литературой и интернет ресурсами;</li> <li>- подготовка сообщения;</li> <li>- подготовка к практическим работам по методическим рекомендациям преподавателя.</li> </ul>	3		
<b>Тема 10 Мясные горячие блюда.</b>	<p><b>Содержание учебного материала.</b></p>	9	
	1. Значение мясных блюд в питании.		2
	2. Особенности варки различных мясных продуктов.		2
	3. Блюда из отварного мяса, приготовления и отпуск.		2
	4. Блюда из жареного мяса, технология приготовления.		2
	5. Блюда из котлетной массы, технология приготовления.		2



	6.	Блюда из тушеного мяса, приготовления и отпуск.		2
	7.	Блюда из птицы, технология приготовления.		2
	8.	Блюда из запеченного мяса; приготовление и отпуск.		2
	9.	Блюда из субпродуктов; технология приготовления.		2
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1.	.Биточки в сметанном соусе с картофельным пюре.		
	2.	Бифштекс рубленый с луком.		
	3.	Рулет мясной с макаронами.		
	4.	Зразы рубленые с картофелем жареным.		
	<b>Самостоятельная работа.</b> - работа с учебником; - систематическая проработка конспектов занятий; - подбор дополнительной информации, работа со справочной литературой и интернет ресурсами; - подготовка сообщения; - подготовка к практическим работам по методическим рекомендациям преподавателя.		3	
<b>Тема 11. Блюда из яиц и творога.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>		3	
	1.	Значение блюд из яиц и творога в питании.		2
	2.	Блюда из яиц, технология приготовления и отпуск.		2
	3.	Блюда из творога; запеканки, пудинги, приготовления и отпуск, условия и сроки хранения.		2
	<b>Практические занятия</b>		3	
	1.	Омлет с сыром.		
	2.	Пудинг творожный со сметаной.		
	3.	Вареники с творогом.		
	<b>Самостоятельная работа.</b> - работа с учебником; - систематическая проработка конспектов занятий; - подбор дополнительной информации, работа со справочной литературой и интернет ресурсами; - подготовка сообщения; - подготовка к практическим работам по методическим рекомендациям преподавателя.		3	

<b>Тема 12.</b> <b>Холодные блюда и закуски.</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>4</b>	
	1. Бутерброды и их разновидности.		2
	2. Салаты из сырых и вареных овощей, приготовления и отпуск.		2
	3. Холодные блюда и закуски из рыбы; санитарно- гигиенические требования к обработке продуктов.		2
	4. Холодные блюда и закуски из мяса, технология приготовления		2
	<b>Практические занятия.</b>	<b>3</b>	
	1. Салат мясной.		
	2. Рыба под маринадом.		
	3. Сельдь с гарниром.		
	<b>Самостоятельная работа.</b> - работа с учебником; - систематическая проработка конспектов занятий; - подбор дополнительной информации, работа со справочной литературой и интернет ресурсами; - подготовка сообщения; - подготовка к практическим работам по методическим рекомендациям преподавателя.	<b>3</b>	
<b>Тема 13.</b> <b>Сладкие горячие напитки.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	1. Значение сладких блюд в питании. Классификация блюд.		2
	2. Технология приготовления компотов, кисели , качественные требования к готовым блюдам.		2
	3. Технология приготовления: чай, какао и отпуск.		2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Кисель из концентратов.		
	2. Компот из сухофруктов		
<b>Самостоятельная работа.</b> - работа с учебником; - систематическая проработка конспектов занятий; - подбор дополнительной информации, работа со справочной литературой и интернет ресурсами; - подготовка сообщения; - подготовка к практическим работам по методическим рекомендациям преподавателя.	<b>4</b>		

<b>Тема 14. Тесто и изделия из него.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	1. 1	Значение изделий из теста. Приготовление дрожжевого теста (опарного).		2
	2. 2	Приготовление теста (безопарного)		2
	3. 3	Изделия из дрожжевого теста.		2
	4. 4	Тесто для блинов и оладий.		2
	5. 5	Выпечка изделий из теста.		2
	6. 6	Бездрожжевое тесто для лапши, пельменей, порядок его приготовления.		2
	7. 7	Приготовление фаршей для изделий из дрожжевого теста.		2
	8.	Приготовление начинок для изделий из дрожжевого теста.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1.	Блины со сметаной.		
	2.	Блинчики с творогом и со сметаной.		
	3.	Оладьи с маслом.		
	4.	Ватрушка с творогом.		
	<b>Самостоятельная работа.</b> - работа с учебником; - систематическая проработка конспектов занятий; - подбор дополнительной информации, работа со справочной литературой и интернет ресурсами; - подготовка сообщения; - подготовка к практическим работам по методическим рекомендациям преподавателя.		<b>5</b>	
<b>Всего</b>		<b>397</b>		

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

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

Реализация рабочей программы предполагает наличие учебного кабинета «Технология приготовления кулинарных блюд»; мастерских - учебный кулинарный цех; лабораторий – товароведения продовольственных товаров.

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

13. посадочные места по количеству обучающихся;
14. рабочее место преподавателя;
15. комплект учебно-методической документации;
16. комплект инструкционных карт.

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

13. компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор, интерактивная доска, принтер.

##### **Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:**

14. стол производственный с покрытием из пищевого алюминия, моечные ванны, стеллажи для хранения инвентаря, набор кухонной и столовой посуды, весы настольные, разделочные доски, шумовки, набор столовой посуды, лотки, ножи поварской тройки, мерный инвентарь, картофелеочистительная машина, протирачная машина, пищеварочный котёл, электрическая плита, машина для измельчения мяса, электрическая сковорода, жарочный шкаф, электрический кипятильник, холодильный шкаф.

15. комплект инструкционных карт.

##### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся (30);
- комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных работ;
- оборудование (рабочий стол, весы настольные, набор инвентаря)
- инструменты;
- электронные видеоматериалы;
- сборник учебных карт.

Реализация рабочей программы предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно на предприятиях, соответствующих профилю подготовки обучающихся.

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

##### **Основные источники:**

- Н.А. Анфимова «Кулинария» Учебник для НПО М.: Издательский центр «Академия» - 2018 г.;

- Л.П. Татарская Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учебное пособие для НПО. М.: Издательский центр «Академия» - 2018 г.;
- Т.А. Качурина «Кулинария» М.: Издательский центр «Академия» -2014 г.;
- Т.А. Качурина «Кулинария Рабочая тетрадь» М.: Издательский центр «Академия» -2018 г.;
- З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов» М.: Издательский центр «Академия» 2018 г.
- А.М. Новикова «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами» М.: Издательский центр «Академия», 2018 г.
- В.П. Золин Техническое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия» - 2018 г.
- В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – 3-ое издание., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 г.
- С. Н. Козлова «Кулинарная характеристика блюд» - М.: Издательский центр «Академия» -2018 г.;
- Т.А. Качурина Контрольные материалы по профессии «Повар»- М.: Издательский центр «Академия» -2018 г.;
- З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» - М.: Издательский центр «Академия» -2019 г.
- Производственное обучение профессия «Повар» в 4-х частях – уч. пособие НПО - М.: Издательский центр «Академия» -2018 г.

#### **Дополнительные источники:**

1. Л.В. Павлова, В.А. Смирнова Практические занятия по технологии приготовления пищи. М.: Экономика 1988 г.;
2. Аносова М.М., Кучер Л.С., Лифанова Р.Ф. - Организация производства на предприятиях общественного питания. – Москва «ЭКОНОМИКА» - 1985 г.
3. Беляев М.И. - Организация производства и обслуживания в общественном питании. – Москва «ЭКОНОМИКА» - 1986 г.
4. З.П. Матюхина «Пищевые продукты» М.: Экономика 1982 г.
5. «Правила оказания услуг общественного питания» (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 г. № 389, от 10.05.2007 N 276).
- 6.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / Утв.2002 г. ФЗ-29
- 7.Смирнова Л. - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - Минск: Харвест,2007 г.- 656 с.;
8. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд Москва «Цитадель – Трейд» 2003 г.;

## Интернет-ресурсы

- 1.Официальный сайт. сайт нормативных документов - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.tehdoc.ru/](http://www.tehdoc.ru/), свободный. – Загл. с экрана.
2. Официальный сайт. «Миллион меню» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.100menu.ru/>, свободный. – Загл. с экрана
- 3.Официальный сайт. «Кулинарный эдем» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.kedem.ru/>, свободный. – Загл. с экрана
- 4.Официальный сайт. Большая Домашняя Кулинария [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://supercook.ru/>, свободный. – Загл. с экрана
- 5.Официальный сайт. «Готовые блюда сегодня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.readumealstoday.ru/>, свободный. – Загл. с экрана.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить приготовление блюд из овощей и грибов	- определение годности овощей и грибов органолептическим способом в соответствии с общими требованиями к качеству сырья	<b>4.</b> оценка результатов практических и лабораторных занятий;
	- правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов в соответствии с требованиями по организации рабочего места	- тестирование; - устный опрос; - письменный опрос;
	- обработка различными методами овощей и грибов в соответствии с техникой обработки и минимизацией отходов	<b>5.</b> оценка результатов практических и лабораторных занятий;
	- соблюдение правил ТБ при выполнении нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов	<b>6.</b> оценка результатов практических и лабораторных занятий;
	- выбор условий хранения нарезанных овощей и грибов в соответствии с установленными нормами СанПиН	-тестирование; - письменный опрос; - устный опрос; <b>7.</b> оценка результатов практических и лабораторных занятий;
	- выбор способа охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов с учётом сохранения в них витаминов и питательных веществ.	-тестирование; - письменный опрос; - устный опрос; <b>8.</b> оценка результатов практических и лабораторных занятий;

	- определение ассортимента, товароведной характеристики и требований к качеству различных видов овощей и грибов в соответствии с рационом питания	-тестирование; -письменный; опрос -устный опрос;
	- выбор техники обработки овощей, грибов, пряностей в соответствии с используемым технологическим оборудованием	- оценка результатов практических и лабораторных занятий;
Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	- выбор температурного режима и правил приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов в соответствии с технологическим процессом	-тестирование; - оценка результатов практических и лабораторных занятий;
	-определение качества кулинарных блюд и гарниров в соответствии с правилами проведения бракеража	<b>9.</b> оценка результатов практических и лабораторных занятий;
	- Выбор способов сервировки, вариантов оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи в соответствии с правилами обслуживания потребителей	<b>10.</b> оценка результатов практических и лабораторных занятий;

Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<b>15.</b> успеваемость;	-анализ успеваемости
	- посещаемость;	-анализ посещаемости
	-выполнение творческих работ по будущей профессии, связанных с сервировкой, оформлением и подачей блюд и гарниров.	Защита творческих работ
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- Поиск способов решения профессиональных задач при приготовлении блюд из овощей и грибов в соответствии с технологией приготовления;	Анализ способов решения профессиональных задач



<p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>.самоанализ и коррекция выполнения действий по обработке, нарезке и формовке традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ в соответствии с требованиями к качеству</p>	<p>- анализ качества выполнения данного вида работ</p>
<p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p><b>18.</b> поиск необходимой информации для выполнения профессиональной деятельности в соответствии с использованием современного технологического оборудования и инструментов</p>	<p>- компьютерное тестирование</p>
	<p><b>19.</b> использование различных источников информации, включая электронные в соответствии с современными требованиями по сервировке стола и оформления блюда</p>	<p>-проверка практических навыков</p>
<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p><b>20.</b> работа с различными прикладными программами по использованию новых способов минимизации отходов в производстве</p>	<p>Проверка практических навыков</p>
<p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p><b>21.</b> Этика общения с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о. Понимание и оценивание результата выполненной работы в соответствии с согласованными действиями всех участников команды.</p>	<p>- наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях</p>
<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Решение ситуационных задач с использованием профессиональных компетенций</p>	<p>Анализ умения ориентироваться в сложившихся обстоятельствах</p>

**государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Тульский технико-экономический колледж  
имени А.Г. Рогова»**

Утверждаю  
директор колледжа  
\_\_\_\_\_/В.В. Сальников/  
М.П.

«30» июня 2022 г  
приказ №1-ОД-30-06/22

**Рабочая программа учебной практики**

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД**

**по адаптированной программе профессионального обучения по  
профессии 16675 Повар**

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК  
профессий сервиса

протокол № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Председатель

\_\_\_\_\_/\_Потапова Т.М./  
подпись Ф.И.О.

Рабочая программа учебной практики

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД

разработана для обучающихся по адаптированной программе  
профессионального обучения по профессии 16675 Повар

Разработчик:

Соболева Валентина Михайловна

мастер производственного обучения ГПОУ ТО «ТТЭК им. А.Г. Рогова»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	23
5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	25

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики составлена на основании учебного плана по адаптированной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

## 1.2 Цели и задачи учебной практики

Целью учебной практики является комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций

Учебная практика направлена на формирование практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ

Учебная практика проводится по семестрам на базе колледжа после изучения теоретического материала и выполнения практических занятий

## 1.3 Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики обучающийся готовится к следующим видам деятельности

- .Приготовление блюд из овощей и грибов
- .Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- .Приготовление супов и соусов
- .Приготовление блюд из рыбы
- .Приготовление блюд мяса и домашней птицы
- .Приготовление холодных блюд и закусок
- .Приготовление сладких блюд и напитков.

16675 Повар должен обладать профессиональными компетенциями соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПК 01 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 02 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, рыбного водного сырья, мяса, домашней птицы.

Повар должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

ОК 3. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

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

ОК 5. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

**1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики:**

всего – **1710 часов.**

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных навыков и умений:

### **Наименование результата обучения**

- готовить блюда из овощей и грибов
- готовить блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- готовить супы и соусы
- готовить блюда из рыбы
- готовить блюда из мяса и домашней птицы
- готовить холодные блюда и закуски
- готовить сладкие блюда и напитки.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость учебной практики составляет 1710 часов,

Наименование разделов учебной практики	Содержание учебно - производственных работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b> <b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>			
<b>Тема 1.1</b> <b>Проведение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ.</b>	<b>Виды учебных работ</b>		
	1 Инструктаж по правилам безопасности труда и организации рабочего места, санитарно-гигиенические требования. Проверка органолептическим способом годности овощей и грибов. Подбор производственного инвентаря и оборудования, используемого для обработки овощей и грибов.	6	2
	2 <b>Проведение кулинарной обработки клубнеплодов, нарезка простой и сложной формами:</b> ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения, охлаждения и замораживания.	6	
	3 <b>Проведение кулинарной обработки корнеплодов, нарезка простой и сложной формами:</b> ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения, охлаждения и замораживания.	6	2
	4 <b>Проведение кулинарной обработки томатных и тыквенных овощей, нарезка:</b> ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения, охлаждения и замораживания	6	2
	5 <b>Проведение кулинарной обработки капустных и луковых овощей, нарезка:</b> ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения, охлаждения и замораживания	6	2
	6 <b>Проведение кулинарной обработки листовых и пряных овощей, нарезка:</b> ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения, охлаждения и замораживания.	6	2
	7 <b>Проведение кулинарной обработки овощей и грибов для фарширования.</b> Приготовление полуфабрикатов из кабачков: кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения, охлаждения и замораживания	6	2



	8	<b>Проведение кулинарной обработки овощей и грибов для фарширования.</b> Приготовление полуфабрикатов из помидоров: кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения, охлаждения и замораживания	6	2
	9	<b>Проведение кулинарной обработки овощей и грибов для фарширования.</b> Приготовление полуфабрикатов из сладкого перца, капусты: кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения, охлаждения и замораживания	6	2
<b>Тема 1.2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из овощей и грибов.</b>	<b>Виды учебных работ</b>			
	1	<b>Инструктаж по правилам безопасности труда и организации рабочего места, санитарно-гигиенические требования. Приготовление блюд из отварных овощей:</b> Приготовление картофеля в молоке.	6	2
	2	<b>Приготовление капусты цветной и белокочанной капусты с соусом.</b>	6	2
	3	Приготовление зеленого горошка в масле или в молочном соусе.	6	2
	4	Приготовление молочного соуса, заправка припущенных овощей соусом или распущенным маслом.	6	2
	5	<b>Приготовление блюд из жареных овощей основным способом и во фритюре:</b> ассортимент блюд, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
	6	<b>Картофель, жаренный основным способом.</b>	6	2
	7	<b>Приготовление картофеля, жаренного во фритюре.</b> Ассортимент блюд, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
	8	Приготовление котлет картофельных и соуса лукового.	6	2
	9	Приготовление котлет морковных и соуса молочного	6	2
	10	Приготовление капустных котлет с соусом сметанным.	6	2
	11	Приготовление шницеля из капусты.	6	2
	12	<b>Приготовление гарниров из жареных овощей основным способом и во фритюре:</b> ассортимент блюд, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
	13	<b>Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей:</b> ассортимент блюд, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
	14	Приготовление рагу из овощей.	6	2
15	Приготовление: картофель тушеный.	6	2	

16	<b>Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов:</b> ассортимент блюд, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
17	Приготовление грибов в сметанном соусе.	6	2
18	Приготовление грибы с картофелем.	6	2
19	Приготовление грибов в сметанном соусе запеченные.	6	2
20	Приготовление картофельной запеканки.	6	
21	Приготовление рулета картофельного	6	
22	Приготовление солянки овощной.	6	2
23	<b>Приготовление блюд и гарниров из фаршированных овощей:</b> ассортимент блюд, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	
24	Подготовка овощей и овощного фарша. Наполнение овощей фаршем и укладка на противень. Заливание сметанным соусом с томатом, запекание в шкафу, определение готовности.	6	2
25	Приготовление фаршированных помидор.	6	2
26	Приготовление фаршированных кабачков.	6	2
27	Приготовление фаршированных баклажан.	6	2
28	Приготовление фаршированных голубцов овощных.	6	2
29	<b>Приготовление блюд из картофельной и морковной массы:</b> ассортимент блюд, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
30	Подготовка массы, фарша для зраз, рулета, разделка, обжаривание.	6	2
31	Приготовление морковных и картофельных котлет.	6	2
32	<b>Приготовление блюд из свекольной и капустной массы:</b> ассортимент блюд, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
33	<b>Приготовление блюд из фаршированных овощей и грибов:</b> ассортимент блюд, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2

<b>Раздел 2. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых, кукурузы и макаронных изделий</b>	1	Инструктаж по правилам безопасности труда и организации рабочего места, санитарно-гигиенические требования. Приготовление каш различной консистенции из круп и риса: рецептура, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.	6	2
	2	Приготовления жидкой каши: Каша рисовая молочная.	6	2
	3	Приготовления блюд из вязких каш (котлеты манные со сладким соусом).	6	2
	4	Приготовление каши манной молочной .	6	2
	5	Приготовление блюд из рассыпчатой каши (каша гречневая с молоком).	6	2
	6	Приготовление запеканок из круп :рисовая запеканка со сладким соусом.	6	2
	7	Приготовление крупеника со сметаной	6	2
	8	Приготовление блюд из макаронных изделий с сыром.	6	2
	9	Приготовление макаронника.	6	2
	10	Приготовление лапшевника с творогом.	6	2
	11	Приготовление простых блюд из бобовых: рецептуры, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения	6	2
<b>Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога</b>	1	Инструктаж по правилам безопасности труда и организации рабочего места, санитарно-гигиенические требования. Приготовление яичных блюд. Варка яиц вкрутую, всмятку, и в мешочек.	6	2
	2	Приготовление яичницы с ветчиной и зеленым луком.	6	2
	3	Приготовление яичницы с черным хлебом.	6	2
	4	Приготовление яичница-глазунья.	6	2
	5	Приготовление омлетов смешанных.	6	2
	6	Приготовление омлетов фаршированных..	6	2
	7	Приготовление <b>блюд из творога</b> : приготовление массы для сырников.	6	2
	8	Приготовление запеканки из творога	6	2
	9	Приготовление ленивых вареников.	6	2
	10	Приготовление пудинга из творога.	6	2
	11	Приготовление творога с молоком.	6	2
	12	Приготовление омлетов натуральных.	6	2

<b>Раздел 4. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем</b>	1	Инструктаж по правилам безопасности труда и организации рабочего места, санитарно-гигиенические требования. <b>Приготовление пельменей:</b> ассортимент, рецептура, последовательность выполнения технологических операций.	6	2
	2	<b>Приготовление вареников с творогом:</b> рецептуры, последовательность выполнения технологических операций.	6	2
	3	<b>Приготовление вареников с вишней:</b> рецептуры, последовательность выполнения технологических операций.	6	2
	4	<b>Приготовление теста для лапши домашней:</b> рецептура, последовательность выполнения технологических операций.	6	2
	5	<b>Приготовление блинчиков с фаршем:</b> ассортимент, рецептуры, последовательность выполнения технологических операций.	6	2
<b>Раздел 5. Приготовление бульонов, отваров и супов</b>	•	Инструктаж по правилам безопасности труда и организации рабочего места, санитарно-гигиенические требования. <b>Приготовление щей:</b> ассортимент, рецептуры, последовательность выполнения технологических операций, требование к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
	•	<b>Приготовление щей из квашеной капусты.</b> Последовательность выполнения технологических операций.	6	2
	•	<b>Приготовление щей из свежей капусты.</b> Требование к качеству, правила подачи, условия и сроки	6	2
	•	<b>Приготовление щей зеленых.</b> Последовательность выполнения технологических операций.	6	2
	•	<b>Приготовление борща украинского.</b> Последовательность выполнения технологических операций.	6	2
	•	<b>Приготовление борща сибирского</b> Требование к качеству, правила подачи, условия и сроки	6	2
	•	<b>Приготовление борща флотского.</b> Последовательность выполнения технологических операций.	6	2
	•	<b>Приготовление борща московского.</b> Последовательность выполнения технологических операций.	6	2
	•	<b>Приготовление рассольника домашнего.</b> Последовательность выполнения технологических операций.	6	2
•	<b>Приготовление рассольника домашнего.</b> Требование к качеству, правила подачи, условия и сроки.	6	2	

	•	<b>Приготовление супов с картофелем и бобовыми:</b> ассортимент, рецептуры, последовательность выполнения технологических операций.	6	2
	•	<b>Приготовление супов с картофелем и бобовыми:</b> требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
	•	<b>Приготовление супа картофельного с крупой</b> ассортимент, рецептуры, последовательность выполнения технологических операций.	6	2
	•	<b>Приготовление супов с макаронными изделиями:</b> ассортимент, рецептуры, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
	•	<b>Приготовление суп-лапша домашняя:</b> последовательность выполнения технологических операций.	6	2
	•	<b>Приготовление суп-лапша домашняя:</b> требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
	•	<b>Приготовление супа горохового:</b> последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
	•	<b>Приготовление молочных супов:</b> ассортимент, рецептуры, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
	•	<b>Приготовление окрошки:</b> ассортимент, рецептуры, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
<b>Раздел 6. Приготовление отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов</b>	<b>17.</b>	Инструктаж по правилам безопасности труда и организации рабочего места, санитарно-гигиенические требования. <b>Приготовление соуса красного основного</b> и его производных: ассортимент, рецептуры, последовательность выполнения технологических операций.	6	2
	<b>18.</b>	<b>Приготовление соуса красного основного</b> и его производных: требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
	<b>19.</b>	<b>Приготовление соуса белого основного</b> и его производных: ассортимент, рецептуры, последовательность выполнения технологических операций.	6	2
	<b>20.</b>	<b>Приготовление соуса белого основного</b> и его производных: требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2

	<b>21.</b>	<b>Приготовление соуса молочного и его производных</b> рецептуры, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
	<b>22.</b>	<b>Приготовление соуса сметанного:</b> ассортимент, рецептуры, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила	6	2
	<b>23.</b>	<b>Приготовление яично-масляных соусов:</b> ассортимент, рецептуры, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
	<b>24.</b>	<b>Приготовление салатных заправок:</b> ассортимент, рецептуры, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
	<b>25.</b>	<b>Приготовление салатных масляных смесей:</b> ассортимент, рецептуры, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
	<b>26.</b>	<b>Приготовление соуса майонез,</b> рецептура последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
	<b>27.</b>	<b>Приготовление маринада овощного с томатом:</b> рецептура последовательность выполнения технологических операций.	6	2
	<b>28.</b>	<b>Приготовление маринада овощного с томатом:</b> требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
<b>Раздел 7. Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовка полуфабрикатов из нее</b>	1	Инструктаж по правилам безопасности труда и организации рабочего места, санитарно-гигиенические требования. Проведение ручной и механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом для использования в целом виде.	6	2
	2	Проведение ручной и механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом на филе.	6	2
	3	Обработка соленой сельди и кильки.	6	2
	4	Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для припускания.	6	2
	5	Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для жарки фритюре.	6	2
	6	Приготовление котлетной массы из рыбы.	6	2

	7	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	6	2
	8	Обработка приемов выбивания, раскидки по весу, формовки и панирования полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	6	2
<b>Раздел 8. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом</b>	1	Инструктаж по правилам безопасности труда и организации рабочего места, санитарно-гигиенические требования. Приготовление блюд из отварной рыбы: с соусом польским рецептура, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
	2	Приготовление блюд из отварной рыбы: с соусом томатным рецептура, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
	3	Приготовление блюд из отварной рыбы: с соусом томатным рецептура, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
	4	Приготовление блюд из припущенной рыбы: рецептура, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
	5	Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом: рецептура, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
	6	Приготовление блюд из рыбы во фритюре рецептура, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
	7	Приготовление блюда рыба в тесте жареная рецептура, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
<b>Раздел 9. Подготовка мяса, мясных продуктов и домашней птицы, обработка и приготовление основных полуфабрикатов из них</b>	<b>11.</b>	Инструктаж по правилам безопасности труда и организации рабочего места, санитарно-гигиенические требования. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов.	6	2
	<b>12.</b>	Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса.	6	2
	<b>13.</b>	Приготовление бифштекса рубленого с яйцом.	6	2
	<b>14.</b>	Приготовление шницеля натурального рубленого.	6	2
	<b>15.</b>	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.	6	2
	<b>16.</b>	Приготовление полуфабрикат: котлет	6	2

	<b>17.</b>	Приготовление полуфабрикат: биточков	6	2
	<b>18.</b>	Приготовление полуфабрикат: зразы рубленые.	6	2
	<b>19.</b>	Приготовление полуфабрикат: биточки, тефтели.	6	2
	<b>20.</b>	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	6	2
<b>Раздел 10. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов</b>	-	Инструктаж по правилам безопасности труда и организации рабочего места, санитарно-гигиенические требования. Приготовление блюд из мяса и мясопродуктов: рецептура, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
	-	Приготовление блюд из отварного мяса: рецептура, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
	-	Приготовление блюд из мясопродуктов рецептура: последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
	-	Приготовление блюд из жаренного мяса: рецептура, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
	-	Приготовление блюд из мясопродуктов: рецептура, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
	-	Приготовление блюд из жаренного мяса крупным куском (ростбиф)	6	2
	-	Приготовление блюд из мяса: жаренные натуральные порционными кусками (бифштекс)	6	2
	-	Приготовление блюд из мяса: жаренные натуральные порционными кусками (лангет).	6	2
	-	Приготовление блюд из мяса: жаренные натуральные порционными кусками (эскалоп из свинины).	6	2
	-	Приготовление мясных блюд мелкими кусками рецептура, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
	-	Приготовление бефстроганов: рецептура, последовательность выполнения технологических операций.	6	2



-	Приготовление бефстроганов: требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
-	Приготовление поджарки рецептура, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
-	Приготовление мясных блюд жаренных панированными кусками: рецептура, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
-	Приготовление (ромштекса): рецептура, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
-	Приготовление (шницель): рецептура, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
-	Приготовление блюд из тушеного мяса крупными кусками: рецептура, последовательность выполнения технологических операций.	6	2
-	Приготовление блюд из тушеного мяса крупными кусками: требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
-	Приготовление блюд: Мясо шпигованное: рецептура, последовательность выполнения технологических операций.	6	2
-	Приготовление блюд: Мясо шпигованное: требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
-	Приготовление блюд: тушеное порционными кусками: рецептура, последовательность выполнения технологических операций.	6	2
-	Приготовление блюд: тушеное порционными кусками: требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
-	Приготовление блюда: жаркое по-домашнему: рецептура, последовательность выполнения технологических операций.	6	2
-	Приготовление блюда: жаркое по-домашнему: требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
-	Приготовление блюда: мясо духовое: рецептура, последовательность выполнения технологических операций.	6	2
-	Приготовление блюда: мясо духовое рецептура: требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2

-	Приготовление блюд. Мясо тушеное мелкими кусками: рецептура, последовательность выполнения технологических операций.	6	2
-	Приготовление блюд. Мясо тушеное мелкими кусками: требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
-	Приготовление гуляша: рецептура, последовательность выполнения технологических операций.	6	2
-	Приготовление гуляша: требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
-	Приготовление азу: рецептура, последовательность выполнения технологических операций.	6	2
-	Приготовление азу: требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
-	Приготовление плов из баранины, свинины рецептура, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
-	Приготовление блюд из запеченного мяса, мясопродуктов: рецептура, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
-	Приготовление запеканка картофельная с мясом, рецептура, последовательность выполнения технологических операций,	6	2
-	Приготовление макаронника с мясом рецептура, последовательность выполнения технологических операций,	6	2
-	Приготовление голубцов с мясом и рисом рецептура, последовательность выполнения технологических операций,	6	2
-	Приготовление блюд из рубленого мяса: рецептура, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
-	Приготовление бифштекса рубленого рецептура, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству.	6	2
-	Приготовление шницеля натурального рубленого рецептура, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству.	6	2

	-	Приготовление блюд из котлетной массы: рецептура, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
	-	Приготовление котлет, с гарниром: рецептура, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству.	6	2
	-	Приготовление биточков с гарниром: рецептура, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству.	6	2
	-	Приготовление зразы рубленые рецептура: последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству.	6	2
	-	Приготовление тефтелей рецептура, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству.	6	2
	-	Приготовление биточков запеченных под соусом: рецептура, последовательность выполнения технологических операций.	6	2
	-	Приготовление биточков запеченных под соусом рецептура: требования к качеству.	6	2
	-	Приготовление рулета с макаронами: рецептура, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству.	6	2
<b>Раздел 11. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы</b>	1	Инструктаж по правилам безопасности труда и организации рабочего места, санитарно-гигиенические требования. Приготовление отварных и припущенных блюд из домашней птицы: рецептура, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
	2	Приготовление жареных и тушеных блюд из домашней птицы: рецептура, последовательность выполнения технологических операций, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	6	2
<b>Раздел 12. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями</b>	1	Инструктаж по правилам безопасности труда и организации рабочего места, санитарно-гигиенические требования. Приготовление бутербродов: ассортимент, рецептура, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
	2	Приготовление открытых бутербродов с ветчиной рецептура, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
	3	Приготовление бутербродов с паштетом технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2

	4	Приготовление бутербродов с икрой технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
	5	Приготовление сложных бутербродов технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
	6	Приготовление бутербродов с ветчиной, яйцом и огурцом технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
	7	Приготовление бутербродов закрытых (сэндвичи) технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
	8	Приготовление бутербродов закусочных (канапе) технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
	9	Приготовление гастрономических продуктов: ассортимент, рецептура технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
	10	Инструктаж по правилам безопасности труда и организации рабочего места, санитарно-гигиенические требования. Приготовление салатов из овощей: ассортимент, рецептура, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
<b>Раздел 13 Приготовление и оформление салатов.</b>	14.	Приготовление салатов из сырых овощей (салат зеленый) рецептура технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
	15.	Приготовление салата из свежих помидор рецептура технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
	16.	Приготовление салата из свежих огурцов рецептура технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
	17.	Приготовление салата из белокочанной капусты рецептура технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
	18.	Приготовление салата витаминного рецептура технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
	19.	Приготовление салатов из вареных овощей (салат зеленый): рецептура технология приготовления.	6	2
	20.	Приготовление салатов из вареных овощей (салат зеленый): оформление, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2

21.	Приготовление салата картофельного рецептура технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
22.	Приготовление салата (Летнего) рецептура технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
23.	Приготовление мясного салата: рецептура, технология приготовления.	6	2
24.	Приготовление мясного салата: правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
25.	Приготовление столичного салата: рецептура, технология приготовления,	6	2
26.	Приготовление столичного салата: правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
27.	Приготовление салата рыбного: рецептура, технология приготовления.	6	2
28.	Приготовление салата рыбного: правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
29.	Приготовление винегрета овощного: технология приготовления, правила подачи.	6	2
30.	Приготовление винегрета овощного: требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
31.	Инструктаж по правилам безопасности труда и организации рабочего места, санитарно-гигиенические требования. Приготовление холодных закусок ассортимент, рецептура, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	
32.	Приготовление холодных закусок из рыбы: ассортимент, рецептура, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	
33.	Приготовление винегрета с сельдью.	6	2
34.	Приготовление винегрета с грибами.	6	2
35.	<b>Приготовление салаты-коктейли: салат-коктейль из апельсина с капустой.</b>	9	2
36.	<b>Приготовление салат-коктейль с ветчиной и сыром</b>	6	2
37.	<b>Приготовление салаты-коктейли: салат-коктейль из куриного филе и фруктов.</b>	9	2
38.	Приготовление салат с рисом	6	2
39.	Приготовление салат из свеклы «Геллерт»	6	2
40.	Приготовление салат из моркови.	6	2
41.	Приготовление салат с морепродуктами.	6	2

	42.	Приготовление салат из сельди.	6	2
<b>Раздел 14. Приготовление и оформление простых гастрономических продуктов</b>	1.	Инструктаж по правилам безопасности труда и организации рабочего места, санитарно-гигиенические требования. Приготовление простых гастрономических продуктов: ассортимент, рецептура, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения	9	2
	2.	Приготовление и оформление рыба соленая (порциями)	6	2
	3.	Приготовление и оформление сельдь с картофелем и маслом.	6	2
	4.	Приготовление и оформление сельдь с гарниром	6	2
	5.	Приготовление и оформление килька с яйцом и луком	6	2
	6.	Приготовление и оформление колбаса (порциями).	6	2
	7.	Приготовление и оформление масло (порциями)	6	2
	8.	Приготовление и оформление сыр (порциями).	6	2
<b>Раздел 15. Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок</b>	1. 1.	Приготовление холодных закусок из мяса: паштет	6	2
	2. 2.	Приготовление холодных закусок из мяса: ассортимент, рецептура, технология приготовления – рулет мясной.	6	2
	3. 3.	Приготовление холодных закусок из мяса: правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения – заливное.	9	2
	4. 4.	Приготовление холодных блюд из рыбы: ассортимент, рецептура технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	9	2
	5. 5.	Приготовление холодных закусок из овощей: ассортимент, рецептура, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	9	2
	6. 6.	Приготовление холодных закусок из грибов: ассортимент, рецептура, технология приготовления, правила подачи требования к качеству, условия и сроки хранения.	9	2
	7. 7.	Приготовление холодных закусок из яиц.	9	2
	8. 8.	Приготовление холодных закусок из морепродуктов.	9	2

	9.	Приготовление холодных блюд из мяса: ассортимент, рецептура, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.	9	2
	10.	Приготовление холодных блюд из грибов.	9	2
	11.	Приготовление холодных блюд из яиц.	9	2
	12.	Приготовление простых горячих закусок из грибов.	9	2
	13.	Приготовление простых горячих закусок из птицы (жюльен).	9	2
	14.	Приготовление горячих закусок из рыбы.	9	2
	15.	Горячих закусок из мяса.	6	2
	16.	Приготовление блюда рыба под маринадом	9	2
	17.	Приготовление закуски сельдь по-русски.	6	2
	18.	Приготовление закуски из субпродуктов паштет из печени	6	2
	19.	Приготовление холодной закуски из мяса: мясное ассорти.	6	2
<b>Раздел 16. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд</b>	1.	Инструктаж по правилам безопасности труда и организации рабочего места, санитарно-гигиенические требования. Приготовление простых блюд из свежих фруктов и ягод.	6	2
	2.	Приготовление простых блюд из свежих фруктов.	6	2
	3.	Приготовление простых блюд из свежих плодов.	6	2
	4.	Приготовление простых блюд из свежих ягод.	6	2
	5.	Приготовление компотов из свежих плодов и ягод.	6	2
	6.	Приготовление компотов из смеси сухофруктов.	6	2
	7.	Приготовление компотов из консервированных фруктов.	6	2
	8.	Приготовление желе из плодов и ягод свежих.	6	2
	9.	Приготовление желе из молока.	6	2
	10.	Приготовление муссов: мусс яблочный на манной крупе.	6	2
	11.	Приготовление самбуков: самбук абрикосовый.	6	2
	12.	Приготовление кремов: крем ягодный.	6	2
	13.	Приготовление суфле.	6	2
	14.	Приготовление гренок.	6	2
	15.	Приготовление киселей.	6	2
	16.	Приготовление кисель из свежих ягод.	6	2
	17.	Приготовление кисель из свежих плодов.	6	2
	18.	Приготовление кисель молочный.	6	2
	19.	Приготовление простых горячих сладких блюд.	6	2

	20.	Приготовление сладкого блюда: Яблоки, жаренные в тесте.	6	2
	21.	Приготовление сладкого блюда: Шарлотка с яблоками.	6	2
	22.	Приготовление сладкого блюда: Пудинги.	6	2
	23.	Приготовление сладкого блюда: Каша гурьевская.	6	2
	24.	Приготовление сладких блюд из концентратов.	6	2
	25.	Приготовление сладкого блюда: Чернослив со сливками или (сметаной) взбитыми.	6	2
	26.	Приготовление чая.	6	2
	27.	Приготовление кофе	6	2
	28.	Приготовление какао.	6	2
	29.	Приготовление шоколада.	6	2
	30.	Приготовление шоколада со сливками.	6	2
	31.	Приготовление молочных напитков.	6	2
	32.	Приготовление молочных коктейли.	6	2
	33.	Приготовление простых фруктовых и ягодных напитков.	6	2
	34.	Приготовление квас хлебный из экстракта.	6	2
	35.	Приготовление напитков «Петровский»	6	2
<b>ВСЕГО:</b>			<b>1710</b>	



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Материально-техническое обеспечение**

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

стол производственный с покрытием из пищевого алюминия, моечные ванны, стеллажи для хранения инвентаря, набор кухонной и столовой посуды, весы настольные, разделочные доски, шумовки, набор столовой посуды, лотки, ножи поварской тройки, мерный инвентарь, картофелеочистительная машина, протирачная машина, пищеварочный котёл, электрическая плита, машина для измельчения мяса, электрическая сковорода, жарочный шкаф, электрический кипятильник, холодильный шкаф.

комплект инструкционных карт.

### **4.2. Информационное обеспечение**

#### **Основные источники:**

1. Н.А. Анфимова «Кулинария» Учебник для НПО М.: Издательский центр «Академия» - 2016 г.;
2. Л.П. Татарская Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учебное пособие для НПО. М.: Издательский центр «Академия» - 2016 г.;
3. Т.А. Качурина «Кулинария» М.: Издательский центр «Академия» -2014 г.;
4. Т.А. Качурина «Кулинария Рабочая тетрадь» М.: Издательский центр «Академия» -2016 г.;
5. З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов» М.: Издательский центр «Академия» 2016 г.
6. А.М. Новикова «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами» М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.
7. В.П. Золин Техническое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия» - 2016 г.
8. В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – 3-ое издание., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.
9. С. Н. Козлова «Кулинарная характеристика блюд» - М.: Издательский центр «Академия» -2016 г.;
- 10.Т.А. Качурина Контрольные материалы по профессии «Повар»- М.: Издательский центр «Академия» -2016 г.;
- 11.З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» - М.: Издательский центр «Академия» -2017 г.
- 12.Производственное обучение профессия «Повар» в 4-х частях – уч. пособие НПО - М.: Издательский центр «Академия» -2016 г.

#### **Дополнительные источники:**

1. Л.В. Павлова, В.А. Смирнова Практические занятия по технологии приготовления пищи. М.: Экономика 1988 г.;

2. Аносова М.М., Кучер Л.С., Лифанова Р.Ф. - Организация производства на предприятиях общественного питания. – Москва «ЭКОНОМИКА» - 1985 г.
3. Беляев М.И. - Организация производства и обслуживания в общественном питании. – Москва «ЭКОНОМИКА» - 1986 г.
4. З.П. Матюхина «Пищевые продукты» М.: Экономика 1982 г.
5. «Правила оказания услуг общественного питания» (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 г. № 389, от 10.05.2007 N 276).
- 6.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / Утв.2002 г. ФЗ-29
- 7.Смирнова Л. - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - Минск: Харвест,2007 г.- 656 с.;
8. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд Москва «Цитадель – Трейд» 2003 г.;

### **Интернет-ресурсы**

- 1.Официальный сайт. сайт нормативных документов - [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.tehdoc.ru/](http://www.tehdoc.ru/), свободный. – Загл. с экрана.
2. Официальный сайт. «Миллион меню» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.100menu.ru/>, свободный. – Загл. с экрана
- 3.Официальный сайт. «Кулинарный эдем» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.kedem.ru/>, свободный. – Загл. с экрана
- 4.Официальный сайт. Большая Домашняя Кулинария [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://supercook.ru/>, свободный. – Загл. с экрана
- 5.Официальный сайт. «Готовые блюда сегодня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.readumealstoday.ru/>, свободный. – Загл. с экрана.

### **4.3. Кадровое обеспечение**

Организацию и руководство учебной практикой студентов осуществляет мастер п/о от колледжа и руководители практики от организации.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения, имеющие высшее или среднетехническое образование по профилю, имеющие на 1-2 разряда по профессии выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

## **5. Оценка результатов освоения программы практики**

Контроль и оценка результатов освоения практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения студентами заданий, практических работ, под руководством мастера производственного обучения. Оценка по результатам учебной практики выставляется на основании текущих оценок, проставляемых в течении практики за выполняемые задания в журнале учебной группы. Результаты практики определяются программой практики, разрабатываемой образовательным учреждением.

**государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Тульский технико-экономический колледж  
имени А.Г. Рогова»**

Утверждаю  
директор колледжа  
\_\_\_\_\_/В.В. Сальников/  
М.П.

«30» июня 2022 г  
приказ №1-ОД-30-06/22

**Рабочая программа учебной дисциплины**

**ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**по адаптированной программе профессионального обучения  
по профессии 16675 Повар**

Рассмотрена и одобрена на заседании  
ПЦК общеобразовательных дисциплин

протокол № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Председатель

\_\_\_\_\_/ Скорятина В.Я. /  
подпись Ф.И.О.

Рабочая программа учебной дисциплины

## ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

разработана для обучающихся по адаптированной программе  
профессионального обучения по профессии 16675 Повар

Разработчик(и):

Петров Алексей Александрович  
преподаватель ГПОУ ТО «ТТЭК им. А.Г. Рогова

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

## 1.1. Область применения программы

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основании учебного плана по адаптированной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов образовательный процесс по дисциплине «Физическая культура» организуется с учетом особенностей психофизического развития указанных категорий студентов в соответствии с заключением психолого-медико-педагогической комиссии и (или) индивидуальной программой реабилитации ребенка-инвалида и инвалида.

Для обучающихся с ОВЗ и инвалидов устанавливается особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» на основании соблюдения принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры. При проведении занятий преподаватель обязан учитывать рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программы реабилитации инвалида (ребенка-инвалида), вид и тяжесть нарушений организма обучающегося.

## 1.2. Место дисциплины в учебном плане

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся 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;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

Повар должен обладать общими компетенциями, включающими в себя

способность:

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

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

ОК 3. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

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

ОК 5. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часа, в том ч

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 ч.;

- самостоятельной работы обучающегося 36 часов.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>108</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
в том числе:	
практические занятия	68
теоретической учебной нагрузки	4
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>36</b>
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины Физическая культура

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, практической и самостоятельной работы обучающихся 2	Объем часов 3	Уровень освоения 4
<b>Раздел 1. Теоретическая часть.</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 1.1. Ведение. Основы здорового образа жизни.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1   Требования к технике безопасности при занятиях физическими упражнениями.		1
	2   Здоровье человека, его ценность и значимость для профессионала.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - подготовка рефератов; - работа с учебной литературой.	2	
<b>Тема 1.2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями. Самоконтроль.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	1   Особенности самостоятельных занятий для юношей и девушек.		1
	2   Использование методов самоконтроля, стандартов, индексов.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - подготовка рефератов; - работа с учебной литературой.	2	
<b>Раздел 2. Практическая часть.</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 2.1. Учебно-методическая часть.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1   Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применение средств физической культуры для их направленной коррекции.		2
	2   Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической и профессиональной направленности.		2
	3   Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания.		2
	4   Составление и проведение комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности студентов		2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практической и самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - работа с учебной литературой.	2	
<b>Раздел 3. Учебно-тренировочная часть.</b>		<b>94</b>	
<b>Тема 3.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
<b>Легкая атлетика. Спринтерская подготовка.</b>	1   Обучение техники выполнения положения низкого старта, стартового разгона и финиширования. 2   Совершенствование техники выполнения положения низкого старта, стартового разгона и финиширования.		2 2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - выполнение упражнений на общее физическое развитие.	2	
<b>Тема 3.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
<b>Легкая атлетика. Прыжки в высоту.</b>	1   Обучение техники выполнения прыжка в высоту с разбега способом «перешагивание». 2   Совершенствование техники выполнения прыжка в высоту с разбега способом «перешагивание».		2 2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - выполнение упражнений на общее физическое развитие.	2	
<b>Тема 3.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
<b>Легкая атлетика. Метание гранаты.</b>	1   Обучение техники метания гранаты весом 500 г. 2   Совершенствование техники метания гранаты.		2 2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - выполнение упражнений на общее физическое развитие.	2	
<b>Тема 3.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	5	
<b>Легкая атлетика. Кроссовая подготовка.</b>	1   Обучение техники выполнения положения высокого старта. 2   Совершенствование техники выполнения положения высокого старта. 3   Развитие специальной выносливости. 4   Развитие общей выносливости. 5   Развитие скоростной выносливости (бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег).		2 2 2 2 2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - выполнение упражнений на общее физическое развитие.	4	
<b>Тема 3.5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	10	

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, практической и самостоятельной работы обучающихся 2		Объем часов 3	Уровень освоения 4
Лыжная подготовка. Классические лыжные ходы.	1	Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях.		2
	2	Обучение техники передвижения на лыжах попеременным двухшажным ходом.		3
	3	Совершенствование техники передвижения на лыжах попеременным двухшажным ходом.		2
	4	Обучение техники передвижения на лыжах одновременными ходами (бесшажный, одновременный одношажный и одновременный двухшажный).		3
	5	Совершенствование техники передвижения на лыжах одновременными ходами.		2
	6	Обучение техники перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные и перехода с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни.		2
	7	Совершенствование техники перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные.		2
	8	Обучение техники преодоления подъемов и препятствий.		2
	9	Совершенствование техники преодоления подъемов и препятствий.		2
	10	Тактики в лыжных гонках (распределение сил, лидирование, обгон, финиширование). Правила соревнований по лыжным гонкам.		2
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - выполнение упражнений на общее физическое развитие.		4		
Тема 3.6. Гимнастика. Общеразвивающие упражнения.	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1	Обучение техники выполнения общеразвивающих упражнений, упражнений с мячом и обручем.		2
	2	Совершенствование техники выполнения общеразвивающих упражнений, упражнений с мячом и обручем.		2
	3	Обучение техники выполнения упражнений с набивными мячами и гантелями.		2
	4	Совершенствование техники выполнения упражнений с набивными мячами и гантелями.		2
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - выполнение упражнений на общее физическое развитие.		2		
Тема 3.7. Гимнастика. Упражнения специального назначения.	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1	Составление и написание комплексов упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание.		2
	2	Составление и написание комплексов упражнений у гимнастической стенки, висы, упоры и упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений на внимание.		2
	3	Составление и написание комплексов упражнений вводной и производственной гимнастики.		2
	4	Составление и написание комплексов упражнений для коррекции зрения.		2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практической и самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - выполнение упражнений на общее физическое развитие.	2	
<b>Тема 3.8. Спортивные игры. Волейбол.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	15	
	1   Техника безопасности игры.		2
	2   Обучение техники выполнения стойки и перемещений волейболиста.		2
	3   Совершенствование техники выполнения стойки и перемещений волейболиста.		2
	4   Обучение техники выполнения передачи мяча сверху двумя руками.		2
	5   Совершенствование техники выполнения передачи мяча сверху двумя руками.		2
	6   Обучение техники выполнения верхней прямой подачи.		2
	7   Совершенствование техники выполнения верхней прямой подачи.		2
	8   Обучение техники выполнения передачи мяча снизу двумя руками.		3
	9   Совершенствование техники выполнения передачи мяча снизу двумя руками.		2
	10   Обучение техники выполнения нападающего удара.		3
	11   Совершенствование техники выполнения нападающего удара.		2
	12   Обучение техники выполнения блокирования.		3
	13   Совершенствование техники выполнения блокирования.		2
	14   Тактика игры. Тактика нападающего удара. Тактика блокирования. Правила игры.		2
15   Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам.		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - выполнение упражнений на общее физическое развитие.	4	
<b>Тема 3.9. Спортивные игры. Баскетбол.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	9	
	1   Техника безопасности игры. Обучение техники выполнения передачи и ловли мяча двумя руками.		3
	2   Совершенствование техники выполнения передачи и ловли мяча двумя руками.		2
	3   Обучение техники выполнения бросков мяча в корзину (с места, в движении, в прыжке).		3
	4   Совершенствование техники выполнения бросков мяча в корзину (с места, в движении, в прыжке).		2
	5   Обучение техники приемов овладения мячом (вырывание и выбивание).		3
	6   Совершенствование техники приемов овладения мячом (вырывание и выбивание).		2
	7   Обучение техники защиты (перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание).		3
	8   Совершенствование техники защиты (перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание).		2
9   Тактика игры. Правила игры. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам.		2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - выполнение упражнений на общее физическое развитие.	4	

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, практической и самостоятельной работы обучающихся 2	Объем часов 3	Уровень освоения 4
<b>Тема 3.10.</b> <b>Ритмическая гимнастика.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1   История возникновения ритмической гимнастики. Классификация форм и средств ритмической гимнастики. Последовательность выполнения общеразвивающих упражнений ритмической гимнастики.		2
	2   Упражнения для развития мышц шеи, рук и плечевого пояса.		2
	3   Упражнения для развития мышц туловища.		2
	4   Упражнения для развития мышц ног.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - выполнение упражнений на общее физическое развитие.	2	
<b>Тема 3.11.</b> <b>Спортивная аэробика.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	7	
	1   Техника безопасности при занятии спортивной аэробикой.		2
	2   Обучение техники выполнения элементов «акробатической комбинации» (спортивно-гимнастические и акробатические элементы).		3
	3   Совершенствование техники выполнения элементов «акробатической комбинации» (спортивно-гимнастические и акробатические элементы).		2
	4   Обучение техники выполнения дополнительных элементов: кувырки вперед и назад, падение в упор лежа, перевороты вперед, назад, в сторону, подъем разгибом с лопаток.		3
	5   Совершенствование техники выполнения дополнительных элементов: кувырки вперед и назад, падение в упор лежа, перевороты вперед, назад, в сторону, подъем разгибом с лопаток.		2
	6   Обучение техники выполнения обязательных элементов: подскоки, амплитудные махи ногами, упражнения для мышц живота, отжимание в упоре лежа – четырехкратное исполнение подряд.		3
	7   Совершенствование техники выполнения обязательных элементов: подскоки, амплитудные махи ногами, упражнения для мышц живота, отжимание в упоре лежа – четырехкратное исполнение подряд.		2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> - выполнение упражнений на общее физическое развитие.	2	
	<b>Всего:</b>	<b>108</b>	

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

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

Реализация программы дисциплины требует наличия спортивного зала, стадиона, лыжной базы.

Оборудование спортивного зала № 1:

- гимнастическая скамья;
- настенная перекладина;
- комплект волейбольных, баскетбольных и медицинбольных мячей;
- комплект оборудования для занятий волейболом;
- комплект оборудования для занятий баскетболом.

Оборудование спортивного зала № 2:

- комплект оборудования для прыжков в высоту;
- комплект оборудования для занятий атлетической гимнастикой;
- комплект спортивного инвентаря для занятий акробатикой;
- комплект спортивного инвентаря для занятий настольным теннисом;
- гимнастическая скамья;
- гимнастическая стенка;
- навесные перекладины;
- комплект гимнастических скакалок и обручей;
- комплект спортивного инвентаря для занятий бадминтоном.

Лыжная база:

- комплект спортивного инвентаря для занятий лыжной подготовкой.

Технические средства обучения:

- компьютер (ноутбук) с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор, экран со штативом
- обучающие видеофильмы.

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

##### **Основные источники:**

- Бишаева А.А., Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.А.Бишаева. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с.

##### **Дополнительные источники:**

- .Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л., Палтиевич Р.Л. Пагадаев Г.И. Физическая культура: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений / [Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтиевич, Г.И. Пагадаев]. – 10-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 176 с.

- .Видякин М.В. Физкультура. 10 класс: поурочные планы (для занятий с юношами) / авт.-сост. М.В. Видякин. – Волгоград: Учитель, 2017. – 127 с.
- .Видякин М.В., Виненко В.И. Физкультура. 11 класс: поурочные планы (для занятий с юношами) / авт.-сост. М.В. Видякин, В.И. Виненко. – Волгоград: Учитель, 2017. – 186 с.
- .Видякин М.В. Физкультура. 10 класс: поурочные планы (для занятий с девушками). 3-е изд., стереотип. / авт.-сост. М.В. Видякин. – Волгоград: Учитель, 2017. – 127 с.
- .Видякин М.В., Виненко В.И. Физкультура. 11 класс: поурочные планы (для занятий с девушками) / авт.-сост. М.В. Видякин, В.И. Виненко. – Волгоград: Учитель, 2017. – 184 с.

### Периодические издания (отечественные журналы):

«Спорт в школе»

### Интернет-ресурсы:

22. Здоровье человека, его ценность и значимость для профессионала. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://otherreferat-s.allbest.ru/sport/00011887\\_0.html](http://otherreferat-s.allbest.ru/sport/00011887_0.html), свободный. – Загл. с экрана.
23. Взаимосвязь общей культуры учащихся и их образа жизни. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://lib.sportedu.ru/Press/TPFK/2002n1/P19-23/HTM>, свободный. – Загл. с экрана.
24. Современное состояние здоровья молодежи. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.scoolpress.ku/metcab/show\\_razdel.php?SES\\_ID=3042&R\\_ID](http://www.scoolpress.ku/metcab/show_razdel.php?SES_ID=3042&R_ID), свободный. – Загл. с экрана.
25. Личное отношение к здоровью как условие здорового образа жизни. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ruscenter.ru/258.html>, свободный. – Загл. с экрана.
26. Особенности самостоятельных занятий для юношей и девушек. Основные принципы самостоятельных занятий и их гигиена. Коррекция фигуры. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://med-lib.ru/referat/lfk/3.php>, свободный. – Загл. с экрана.
27. Основные признаки утомления. Факторы регуляции нагрузки. Основные признаки утомления. Факторы регуляции нагрузки. Тесты для определения оптимальной индивидуальной нагрузки. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://liftrabank.net/referat/234-priznaki-ustalosti-utomleniya-i-pereutomleniya-ix.html>, свободный. – Загл. с экрана.
28. Сенситивность в развитии профилирующих двигательных качеств. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://revolution.allbest.ru/sport/00067264\\_0.html](http://revolution.allbest.ru/sport/00067264_0.html), свободный. – Загл. с экрана.
29. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов, антропометрических индексов, монограмм, функциональных проб, упражнений – тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://work-s.tarefet.ru/90/100025/index.html>, <http://dvo.sut.ru/libr/fizra/i162kras/5.htm>, свободный. – Загл. с экрана.



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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Знания</b>	
влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;	- оценка выполнения реферата; - оценка защиты реферата (компьютерной презентации).
способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;	- оценка ведения дневника самоконтроля
правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;	- оценка составления комплекса разминочных упражнений
<b>Умения</b>	
выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры;	- оценка проведения разработанных упражнений в группе; - наблюдение за обучающимся в ходе проведения упражнений
выполнять композиции ритмической и аэробной гимнастики;	- наблюдение за обучающимся в ходе проведения упражнений
выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;	- наблюдение за обучающимся в ходе проведения упражнений
проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;	- оценка результатов проведения обучающимися пульсового контроля
преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;	- наблюдение за обучающимся в ходе проведения упражнений
осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;	- оценка участия обучающегося в тактических действиях команды; - наблюдение за обучающимся в ходе игры

## Тестовые вопросы для квалификационного экзамена

Итоговая аттестация по АОППО по профессии 16675 Повар проводится в форме квалификационного экзамена и включает выполнение практической квалификационной работы и тестирование.

### Образцы вопросов

- 1. В какую воду засыпают макароны?**
  - а) в холодную;
  - б) в горячую;
  - в) в кипящую.
- 2. Как варить овощи для салатов и винегретов ?**
  - а) очищенные;
  - б) в кожице;
- 3. К какой группе относят бутерброды «Сандвичи»?**
  - а) открытые;
  - б) закрытые;
  - в) сложные;
- 4. Для чего свежую капусту на 15мин. кладут в соленую воду?**
  - а) для сохранения цвета;
  - б) для сохранения витаминов;
  - в) для удаления гусениц ,улиток.
- 5. Когда в борщ закладывают свеклу?**
  - а) в начале варки;
  - б) в конце варки;
  - в) середине варки.
- 6. Какой тепловой обработке подвергаются белые коренья и морковь при приготовлении супов?**
  - а) пассерование;
  - б) варка;
  - в) припускание.
- 7. Какой борщ перед подачей заправляют чесноком?**
  - а) Московский;
  - б) Украинский;
  - в) Сибирский.
- 8. При какой температуре подают горячие супы?**
  - а) 40-50°С;
  - б) 70-75°С;
  - в) 80-85 °С.
- 9. Какая панировка применяется при приготовлении п/ф «Зразы картофельные»?**
  - а) сухарная;
  - б) белая панировка;
  - в) льезон;
- 10. Какие продукты необходимы для приготовления омлета?**
  - а) яйца, мука, сметана, соль;
  - б) яйца, вода, соль, сахар мука;
  - в) молоко , яйца, соль, сливочное масло.
- 11. Какой творог используют для приготовления сырников?:**

- а) жирный;
- б) полужирный;
- в) нежирный.

**12. Какую крупу можно добавить для приготовления сырников, запеканок, и пудинга из творога:?**

- а) манную;
- б) рисовую;
- в) пшеничную.

**13. С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку?**

- а) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета;
- б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С;
- в) для вкуса и цвета.

**14. Какой тепловой обработки подвергают капусту квашенную при приготовлении щей?**

- а) варка;
- б) припускание;
- в) тушение.

**15. Какой вкус должен иметь борщ?**

- а) кислый;
- б) сладковатый;
- в) кисло- сладкий.

**16. Какую форму нарезки капусты используют при приготовлении рассольника домашнего?**

- а) соломка;
- б) шашки;
- в) долька.

**17. Какой тепловой обработки подвергают солёные огурцы при приготовлении рассольников?**

- а) варка;
- б) бланширование;
- в) припускание.

**18. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов?**

- а) до кислотосодержащих продуктов;
- б) после кислотосодержащих продуктов;
- в) одновременно с кислотосодержащими продуктами.

**19. Какая температура подачи холодных супов?**

- а) 12-14
- б) 25-30
- в) 50-60

**20) Когда добавляют уксус при приготовлении блюда «Капуста тушеная»?**

- а) в начале тушения
- б) в конце тушения
- в) за 10-15 минут до окончания тушения.

**государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Тульский технико-экономический колледж имени А.Г. Рогова»**

Рассмотрено и согласовано  
Советом колледжа

Утверждаю  
Директор колледжа

\_\_\_\_\_/В.В.Сальников/

МП

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**  
**по адаптированной основной образовательной**  
**программе профессионального обучения**  
**по профессии 16675 Повар**

**Тула, 2022**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ</b>	<b>3</b>
<b>РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ</b>	<b>8</b>
<b>РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ</b>	<b>12</b>

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по адаптированной основной образовательной программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Конституция Российской Федерации;</li> <li>- Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</li> <li>- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;</li> <li>- Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304);</li> <li>- Федеральный закон от 24.06.1999г. №120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений»;</li> <li>- Федеральный закон от 24.07.1998г. №124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»;</li> <li>- Федеральный закон от 29.12.2010г. №436 «О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию»;</li> <li>- Указ Президента РФ от 7.05.2012г. №597 «О мерах по реализации государственной социальной политики»;</li> <li>- Указ Президента РФ от 07.05.2018г. №204 «О национальных целях и стратегических задачах развития РФ на период до 2024 г.»;</li> <li>- распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;</li> <li>- Стратегия повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017-2023 годы (утверждена распоряжением Правительства РФ 25.09.2017 г. №2039-р);</li> <li>- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 09.12.2016 г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016 г.) с изменениями (приказ Министерства просвещения от 17.12.2020 № 747, зарегистрированный Министерством юстиции от 22.01.2021 рег. № 62178);</li> <li>- Устав ГПОУ ТО «ТТЭК им. А.Г.Рогова»;</li> <li>- Приказ №П-7 от 27.01.2022 Об утверждении Методических разъяснений по составлению рабочей программы воспитания, включенной в ПООП СПО по профессиям/специальностям (для образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования) Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования»</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Методические рекомендации по обеспечению унификации программ воспитания в ПОО с учетом возрастных особенностей каждой категории обучающихся, утвержденные приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от «11» октября 2021г. № 208</li> <li>- Примерный календарный план воспитательной работы на 2022/2023 учебный год, утвержденный приказом №ДГ-120/06 ВН заместителя Министра просвещения Российской Федерации от 10.06.2022</li> <li>- Конвенция о правах инвалидов;</li> <li>- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 г. №06-2023 «Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»;</li> <li>- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 №05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)");</li> <li>- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 № ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);</li> <li>- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. №ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;</li> </ul>
Цель программы	Личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций на практике.
Сроки реализации программы	1 год 10 месяцев
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по УВР, классные руководители, сотрудники отдела воспитательной работы, сотрудники отдела учебной работы, сотрудники отдела учебно-производственной работы и менеджмента качества образования, социальный педагог, педагог-психолог, преподаватели специальности, члены Студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций - работодателей

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».

При разработке формулировок личностных результатов учитывались требования Федерального закона «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ).

<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b></p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, приумножению 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 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,	ЛР 12



ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	<b>ЛР 13</b>
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	<b>ЛР 14</b>
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	<b>ЛР 15</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Соблюдающий общепринятые этические нормы и правила делового поведения, корректный, принципиальный, проявляющий терпимость и непредвзятость в общении с гражданами	<b>ЛР 16</b>
Способствующий своим поведением установлению в коллективе товарищеского партнерства, взаимоуважения и взаимопомощи, конструктивного сотрудничества	<b>ЛР 17</b>
Стремящийся к повышению уровня самообразования, своих деловых качеств, профессиональных навыков, умений и знаний	<b>ЛР 18</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	
Сохраняющий традиции и поддерживающий престиж своей образовательной организации	<b>ЛР 19</b>

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

Наименование учебной дисциплины	Общие компетенции (ОК), реализуемые в АОППО	Код личностных результатов реализации программы воспитания
<b>Общепрофессиональный цикл</b>		
История Тульского края	ОК01, ОК06	<b>ЛР 1-12</b>
Этика и психология общения	ОК01-ОК05	<b>ЛР 1-12</b>
Безопасность жизнедеятельности	ОК01-ОК06	<b>ЛР 1-12</b>
Охрана окружающей среды	ОК 03	<b>ЛР 10</b>
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ОК01-ОК06	<b>ЛР 1-12</b>
Физиология питания с основами товароведения продовольственных	ОК01-ОК06	<b>ЛР 1-12</b>

товаров		
Основы экономики отрасли и предприятия	ОК01-ОК06	ЛР 1-12
Основы калькуляции и учета	ОК01-ОК06	ЛР 1-12
Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК01-ОК06	ЛР 1-12
<b>Адаптационный цикл</b>		
Социально-бытовое ориентирование	ОК01-ОК06	ЛР 1-19
<b>Профессиональный цикл</b>		
Технология приготовления кулинарных блюд	ОК01-ОК06	ЛР 1-19
Учебная практика	ОК01-ОК06	ЛР 1-19
<b>Физическая культура</b>		
Физическая культура	ОК01-ОК06	ЛР 1-19

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

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

Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся:

КО 01: демонстрация интереса к будущей профессии;

КО 02: оценка собственного продвижения, личностного развития;

КО 03: положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;

КО 04: ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;

КО 05: проявление высокопрофессиональной трудовой активности;

КО 06: участие в исследовательской и проектной работе;

КО 07: участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;

КО 08: соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики;

КО 09: конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;

КО 10: демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;

КО 11: готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;

КО 12: сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;

КО 13: проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;

КО 14: проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;

КО 15: отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;

КО 16: отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;

КО 17: участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;

КО 18: добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;

КО 19: проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;

КО 20: демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;

КО 21: демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;

КО 22: проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;

КО 23: участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;

КО 24: проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

Личностные результаты не оцениваются, а фиксируются за период обучения в колледже и отражаются в личном портфолио студента. Диагностику личностного развития проводят как сотрудники колледжа, так и сам обучающийся. Классный руководитель

прослеживает динамику личностных изменений студента: остается ли он на прежних позициях или его размышления, стремления, взгляды меняются.

<b>№ п/п</b>	<b>Критерии оценки личностных результатов обучающихся</b>	<b>Курсы</b>	<b>Методики, показатели оценки</b>
1	КО 01: демонстрация интереса к будущей профессии;	1 курс	Анкета «Отношение к будущей профессии»
		2 курс	Участие в конкурсах профессиональной направленности. Грамоты, дипломы, сертификаты за участие.
2	КО 02: оценка собственного продвижения, личностного развития	1 курс	Тест «Самооценка» Грамоты, благодарности, сертификаты
		2- курс	Тесты «Упорство в достижении цели» Грамоты, благодарности, сертификаты
3	КО 03: положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов	1 курс	Наблюдение. Анкета для оценки уровня учебной мотивации
		2-3 курс	Наблюдение. Методика диагностики учебной мотивации студентов
4	КО 04: ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности	1-3 курс	Наблюдение. Анализ успеваемости и посещаемости.
5	КО 05: проявление высокопрофессиональной трудовой активности	1-2 курс	Наблюдение
6	КО 06: участие в исследовательской и проектной работе	1-2 курс	Грамоты, благодарности, сертификаты и др. за участие в конкурсах.
7	КО 07: участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях	1-2 курс	Грамоты, благодарности, сертификаты, приказы, фотоотчеты и др.
8	КО 08: соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики	1-2 курс	Наблюдение. Фиксация наличия или отсутствия конфликтов.
9	КО 09: конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде	1-2 курс	Наблюдение.
10	КО 10: демонстрация навыков межличностного делового	1-2 курс	Наблюдение.

	общения		
11	КО 11: готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах	1 курс	Наблюдение.
		2 курс	Наблюдение. Фиксация наличия или отсутствия конфликтов.
12	КО 12: сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении	1-2 курс	Наблюдение, участие в мероприятиях гражданской направленности
13	КО 13: проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества	1-2 курс	Наблюдение. Участие в гражданско-патриотических мероприятиях
14	КО 14: проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону	1 курс	Наличие или отсутствие постановки на профилактический учет в органах системы профилактики
		2 курс	Анализ наличия или отсутствия правонарушений у обучающихся
15	КО 15: отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся	1-2 курс	Наблюдение. Мониторинг размещения материалов в социальных сетях.
16	КО 16: отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве	1-2 курс	Наблюдение
17	КО 17: участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях	1-2 курс	Грамоты, благодарности, сертификаты, приказы, фото и видео отчеты и др.
18	КО 18: добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан	1-2 курс	Участие в волонтерском движении.
19	КО 19: проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира	1-2 курс	Участие в волонтерском движении экологической направленности.
20	КО 20: демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии	1-2 курс	Участие в волонтерском движении экологической направленности.
21	КО 21: демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья	1-2 курс	Наличие или отсутствие вредных привычек. Посещение спортивных секций, клубов спортивной

	обучающихся		направленности.
22	КО 22: проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве	1-2 курс	Опрос «Безопасность в сети». Наблюдение. Мониторинг размещения материалов в социальных сетях
23	КО 23: участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах	1-2 курс	Грамоты, дипломы, сертификаты, благодарности, фото и видео отчеты и т.д.
24	КО 24: проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.	1-2 курс	Наблюдение.

### **РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар по следующим модулям:

- Ключевые дела ПОО;
- Кураторство и поддержка;
- Студенческое самоуправление;
- Профессиональный выбор;
- Организация предметно-пространственной среды;
- Взаимодействие с родителями;
- Цифровая среда;
- Правовое сознание;
- Молодежные общественные объединения.

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

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных и региональных органов исполнительной власти в сфере образования, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в ГПОУ ТО «ТТЭК им. А.Г.Рогова», а также локальными актами колледжа:

- Правила внутреннего распорядка студентов
- Положение о студенческом самоуправлении
- Положение о студенческом совете
- Положение о старосте
- Положение о студенческом совете общежития
- Положение об административном совете по профилактике правонарушений
- Положение об обеспечении безопасности, охране здоровья и жизни обучающихся
- Положение о содействии деятельности общественных организаций студентов, родителей (законных представителей)
- Положение о волонтерской деятельности
- Положение о комиссии по урегулированию споров между участниками образовательных отношений
- Положение о родительском комитете
- Положение о службе медиации
- Положение о Центре содействия трудоустройству выпускников
- Положение о музее
- Положение о сайте
- Положение об общежитии
- Положение о службе социально-психологической поддержки
- Положение об организации психолого-педагогического сопровождения профессиональной ориентации обучающихся с ОВЗ и инвалидов
- Положение о группах по социальной адаптации детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из их числа, и детей с ОВЗ
- Положение о дежурной группе
- Положение о классном руководителе
- Правила работы в сети Internet преподавателей, сотрудников и студентов
- Правила внутреннего распорядка общежития
- Положение о комиссии по организации и проведению социально-психологического тестирования студентов

- Положение о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки студентов
- Положение о профилактике самовольных уходов обучающихся и других.

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

Для реализации рабочей программы воспитания ГПОУ ТО «ГТЭК им. А.Г.Рогова» укомплектована квалифицированными специалистами.

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим:

- директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации,
- заместителя директора по УВР,
- начальника отдела воспитательной работы, непосредственно курирующего данное направление,
- педагогов-организаторов,
- педагога-организатора ОБЖ,
- педагога-психолога,
- классных руководителей,
- преподавателей.

Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

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

Имеющаяся материально-техническая база обеспечивает проведение всех видов воспитательных мероприятий, указанных в рабочей программе воспитания и соответствует санитарно-техническим и противопожарным правилам и нормам.

Для организации воспитательной работы предусмотрено наличие оборудованных помещений:

- для организации и проведения культурного студенческого досуга и занятий художественным творчеством – актовый зал, оснащенный мебелью, осветительной техникой, звуковой аппаратурой (колонки, микшерный пульт, микрофоны), проектором с экраном, использование которых обеспечивает качественное воспроизведение фонограмм, звука, видео-изображений, а также световое оформление мероприятия. В актовом зале колледжа установлен усилитель индукционных систем для использования людьми с кохлеарными слуховыми аппаратами.

- для проведения круглых столов, конференций, встреч, собраний – читальный зал на 40 мест, оснащенный интерактивным комплексом и компьютерами с выходом в Интернет.

- для работы отдела воспитательной работы — кабинет, оснащенный мебелью и оргтехникой.

- для работы психолого-педагогической службы - кабинет психолога, оснащенный мебелью и оргтехникой;

- для организации и проведения спортивных мероприятий – 2 спортивных зала, оснащенные игровым, спортивным оборудованием и инвентарём. Имеется собственная лыжная база и тир.

- Материально-техническое обеспечение воспитательной работы предусматривает возможность:

- проведения массовых мероприятий, собраний, досуга и общения обучающихся, группового просмотра кино- и видеоматериалов, организации театрализованных представлений;

- выпуска печатных и электронных изданий, съемки и монтажа фото- и видеоматериалов и т.д.;

- художественного творчества ;



- систематических занятий физической культурой и спортом, проведения секционных спортивных занятий, участия в физкультурно-спортивных и оздоровительных мероприятиях; выполнения нормативов комплекса ГТО;

- обеспечения доступа к информационным ресурсам Интернета, учебной и художественной литературе, коллекциям медиаресурсов на электронных носителях, к множительной технике для тиражирования учебных и методических материалов, результатов творческой, научно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся.

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

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

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

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

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

Система воспитательной деятельности представлена в:

- Группа в «ВКонтакте»: <https://vk.com/ttecr>
- Официальный сайт: <https://ttecr.ru/>

**государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Тульский технико-экономический колледж имени А.Г. Рогова»**

Рассмотрено и согласовано  
Советом колледжа

Утверждаю  
Директор колледжа

\_\_\_\_\_/В.В.Сальников/

## **КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**по адаптированной основной образовательной  
программе профессионального обучения  
по профессии 16675 Повар**

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывался 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/>;

«Финансовая культура» <https://fincult.info/> ;

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

движения «Ворлдскиллс Россия»;

движения «Абилимпикс»;

Тульской области, а также отраслевые профессионально значимые события и праздники.

Чи сло	Содержание и формы деятельности.	Участники	Место проведения	Ответственные	ЛР	Наименование модуля
<b>СЕНТЯБРЬ</b>						
Ежедел	Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»	Обучающиеся всех курсов	ТТЭК Рогова. Тула, Суворов	Классные руководители	1, 2, 5, 8, 11	«Ключевые дела ПОО»
Ежедел	Участие студентов в мероприятии поднятия Государственного флага Российской Федерации и исполнении Гимна Российской Федерации	Обучающиеся всех курсов	ТТЭК Рогова. Тула, Суворов	Директор, начальник отдела воспитательной работы, заместитель директора по АХР	1, 2, 5, 8, 11	«Ключевые дела ПОО»
1	День знаний (Возможно проведение в онлайн-формате)	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, Социальные сети	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели	1, 2, 3, 5, 12, 15	«Ключевые дела ПОО» «Взаимодействие с родителями»
1	Всероссийский открытый урок ОБЖ (урок подготовки подростков к действиям в условиях различного рода чрезвычайных ситуаций)	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели ОБЖ, БЖД	1,2, 3,9	« Правовое сознание»
1-2	Беседа: «Мои права и обязанности» (ознакомление с Конституцией РФ, Уставом колледжа, Правилами внутреннего распорядка студентов и другими локальными актами колледжа)	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели, зав. библиотекой	1, 3, 4, 9	«Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание»
3	День солидарности в борьбе с терроризмом. Классный час, посвященный памяти жертв террористических атак, в рамках акции,	Обучающиеся 2 курса	Учебные аудитории	Преподаватели ОБЖ и БЖД, мастера производственного обучения	1, 2, 3	«Ключевые дела ПОО» « Правовое сознание»

	посвященной Дню солидарности в борьбе с терроризмом					
6	Беседа, посвященная Международному дню распространения грамотности	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	Преподаватель русского языка, зав. библиотекой	5, 8, 11	«Кураторство и поддержка»
8	Классные часы «Тула- моя малая родина», посвященные Дню города	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные аудитории, библиотек а колледжа	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели, зав. библиотекой	1,2, 4,5	Ключевые дела ПОО»
8	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год). День зарождения российской государственности (862 год): лекция	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, библиотек а колледжа	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели, зав. библиотекой	1, 2, 3, 5, 8	«Ключевые дела ПОО»; « Правовое сознание»
17	Класный час, посвященный 165-летию со дня рождения русского ученого, писателя К.Э. Циолковского	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории, читальны й зал	Классные руководители, начальник отдела воспитательной работы, педагог-организатор	2,9, 10, 11	«Ключевые дела ПОО»
13-18	Неделя здорового образа жизни. Правовые часы в рамках недели ЗОЖ "Я - гражданин России" с участием работников правоохранительных органов, медицинских работников: - ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»; - Законодательство РФ об ответственности за оборот наркотических средств и психотропных веществ.	Учебные аудитории, библиотека колледжа	актовый зал, спортивный зал, учебные аудитории	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, социальный педагог, представители работников правоохранительных органов, специализированных медицинских учреждений (по согласованию)	1, 2, 3, 9, 10, 12	«Ключевые дела ПОО»
19	Земля – это колыбель разума, но нельзя вечно жить в колыбели (интерактивная звездная карта)	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	Классные руководители	2, 10, 15	«Ключевые дела ПОО»
20	Организация работы творческих коллективов. Вовлечение обучающихся в работу театральных кружков, студий,	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории, актовый зал	Директор, Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели	2, 5, 7, 8	«Ключевые дела ПОО»

	клубов по интересам.					
25-29	Неделя безопасности дорожного движения	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал	Зам. начальника отдела воспитательной работы, преподаватели ОБЖ, БЖД, классные руководители	1,2,3,9	« Правовое сознание» «Кураторство и поддержка»
27	Тематический классный час «Знакомство с профессией Повар»	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели профессиональных модулей	1,2,4,7	«Профессиональный выбор»
<b>ОКТАБРЬ</b>						
1	Информационная просветительская противопожарная кампания « Останови огонь!» Классные часы	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Зам. начальника отдела воспитательной работы, преподаватели ОБЖ, БЖД	1,2,3,9	« Правовое сознание»
4	Всероссийский урок ОБЖ (ко Дню гражданской обороны Российской Федерации)	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные аудитории	Зам. начальника отдела воспитательной работы, преподаватели ОБЖ, БЖД	1,2,3,9	« Правовое сознание»
5	Всемирный День Учителя: праздничный концерт, подготовленный силами обучающихся и их законных представителей	Обучающиеся -участники праздничного концерта, преподаватели и администрация	Актовый зал	Зам. начальника отдела воспитательной работы, члены Студенческого совета, мастера производственного обучения, преподаватели, зав.библиотекой	1,2,4,5,7,11	Ключевые дела ПОО»
7	Классный час « На благо России», посвященный 70-летию Президента Российской Федерации В.В.Путина»	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные аудитории	Зам.начальника отдела воспитательной работы, педагог-организатор, классные руководители, члены Студенческого совета	1, 2, 5, 8, 11	«Ключевые дела ПОО»
8	Мероприятия, посвященные памяти Героя Советского Союза А.Г.Рогова	Обучающиеся 1-2 курсов, члены студсовета	Музей колледжа, актовый зал, холл, территория колледжа	Зам. начальника отдела воспитательной работы, члены Студенческого совета, мастера производственного обучения, преподаватели, зав.библиотекой	1, 2, 5, 6	«Ключевые дела ПОО»
18	Участие в Эко – марафоне «Сдай макулатуру- спаси дерево!».	Обучающиеся всех курсов	ГПОУ ТО «ТТЭК им. А.Г.Рогова»	Директор, Зам. начальника отдела воспитательной работы, зав. библиотекой	2, 9, 10, 11	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-пространственной среды»
22	Спортивные развлечения «Осенние забавы»	Обучающиеся 1-2 курса	Территория колледжа	Зам. начальника отдела воспитательной работы, преподаватели физкультуры, мастера производственного обучения	2,9,10,11	«Ключевые дела ПОО»
24	«Традиции и семейные ценности в культуре народов России»	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	Классные руководители	7, 8, 12	«Ключевые дела ПОО»
25	Онлайн – уроки финансовой грамотности	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	Преподаватели -предметники	2,13,14,15	« Правовое сознание»
<b>НОЯБРЬ</b>						
2	День народного единства: конкурс газет «День народного единства»	Обучающиеся всех курсов	Холл	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели предметники	1, 2, 5, 8, 11	«Ключевые дела ПОО»
8	«Мы едины, мы – одна страна!» (работа с интерактивной картой)	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	Классные руководители	1, 2, 3, 9	«Ключевые дела ПОО»

14	Многообразие языков и культур народов России (работа с интерактивной картой)	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	Классные руководители	1,2, 5,8, 11	«Ключевые дела ПОО»
16	Мероприятие к Международному дню толерантности	Обучающиеся всех курсов	Читальный зал, учебные аудитории	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, социальный педагог	1,2, 5,8, 11	« Правовое сознание»
22	«Твоя активная позиция» - цикл встреч с администрацией колледжа. Час директора	члены Студенческого совета, заинтересованные обучающиеся	Актовый зал	Директор, Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения	1, 2, 3	«Студенческое самоуправление»
26	День матери: фотогалерея на тему "Моя любимая мама", конкурс тематических сочинений о любви к матери, о семейных ценностях	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал, учебные аудитории	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, социальный педагог	6, 7, 12	«Взаимодействие с родителями»
28	«Государственные символы моей страны» (лекция)	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	Классные руководители	1, 2, 3, 9	«Ключевые дела ПОО»
<b>ДЕКАБРЬ</b>						
1	Мероприятие «Стоп ВИЧ/СПИД» к Всемирному дню борьбы со СПИДом	Обучающиеся всех курсов	Читальный зал, спортивный зал, учебные аудитории	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, социальный педагог, зав. библиотекой	2, 9, 10, 11	«Ключевые дела ПОО» « Правовое со/знание»
3	Мероприятия в группах, посвященные Дню Памяти Неизвестного Солдата, героям Великой Отечественной войны, городам героям, городам трудовой славы	Обучающиеся всех курсов	Читальный зал учебные аудитории	Зам. начальника отдела воспитательной работы, преподаватели истории	1, 2, 3, 5, 6	«Ключевые дела ПОО Кураторство и поддержка»
3	Международный день инвалидов Классные часы	Обучающиеся всех курсов	Учебных аудиторий	Зам. начальника отдела воспитательной работы, социальный педагог, зав. библиотекой	2,3, 4, 6,7, 8	« Правовое сознание»
9	День Героев Отечества: виртуальная выставка, Онлайн-экскурсия по Городам-героям <a href="https://clck.ru/RADAD">https://clck.ru/RADAD</a>	Обучающиеся всех курсов, члены студенческого исторического общества	Музей, библиотек а колледжа	Зам. начальника отдела воспитательной работы, социальный педагог, зав. библиотекой	1, 2, 5, 6, 8, 12	«Ключевые дела ПОО» «Цифровая среда»
10	Единый урок «Права человека»	Обучающиеся всех курсов	Читальный зал, учебные аудитории	Зам. начальника отдела воспитательной работы, зав. библиотекой , преподаватели дисциплины «Обществознание»	1,2, 3,4, 13	« Правовое сознание»
10	День Конституции Российской Федерации: беседа, презентация (в рамках Всероссийской акции «Мы — граждане России!»)	Обучающиеся всех курсов	Читальный зал , учебные аудитории	Зам. начальника отдела воспитательной работы, преподаватели- предметники	1, 2, 3, 7, 8, 13, 14, 15	«Кураторство и поддержка»
13	Внеурочное мероприятие «Антикоррупционное»	Обучающиеся всех курсов	Читальный зал, учебные аудитории	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, социальный педагог, зав. библиотекой	1, 2, 3,4, 13	« Правовое сознание»

	просвещение», классные часы					
18	Новогоднее представление, шоу-программа «Новогодний калейдоскоп»	Члены творческих коллективов, приглашенные обучающиеся колледжа	Актовый зал	Зам. начальника отдела воспитательной работы,, члены Студенческого совета, мастера производственного обучения, социальный педагог, зав. библиотекой	5, 7, 8, 9, 11, 12	«Организация предметно-пространственной среды»
<b>ЯНВАРЬ</b>						
14	Правовые часы "Я - гражданин России" с участием работников правоохранительных органов, правозащитников: - Правонарушения и виды административной ответственности, уголовная ответственность за некоторые преступления; - Молодежный экстремизм сегодня: ксенофобия, экстремизм в молодежной среде, противодействие экстремисткой деятельности в соответствии с законом Российской Федерации	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели правовых дисциплин	1, 2, 3, 9	«Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание»
16	«Рождественские традиции в России» (творческая мастерская)	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	Классные руководители	2, 5, 8, 9	«Ключевые дела ПОО»
20	Онлайн – уроки финансовой грамотности	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	преподаватели предметники	2,13, 14, 15	« Правовое сознание»
25	«Татьянин день» (праздник студентов) — внеклассные мероприятия	Обучающиеся всех курсов	Открытые городские площадки	Зам.начальника отдела воспитательной работы, педагог-организатор, законные представители обучающихся	9, 11, 12	«Ключевые дела ПОО
27	День снятия блокады Ленинграда. Мероприятия в рамках акции: День снятия блокады Ленинграда: классный час - беседа, фотогалерея, виртуальная экскурсия.	Обучающиеся всех курсов	Читальный зал, учебные аудитории	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, социальный педагог, зав. библиотекой	1, 2, 5, 6, 12	«Ключевые дела ПОО»; «Цифровая среда»
<b>ФЕВРАЛЬ</b>						
2	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	Обучающиеся всех курсов	Читальный зал, музей колледжа, учебные аудитории	Зам. начальника отдела воспитательной работы,, члены Студенческого совета, мастера производственного обучения, зав. библиотекой преподаватели истории	1, 2, 3, 5, 8	«Ключевые дела ПОО»
13	Россия в мире (работа с интерактивной картой)	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	Классные руководители	1, 2, 3, 6, 7, 9	«Ключевые дела ПОО»
16	Мероприятие,	Обучающиеся	Музей	Зам. начальника отдела воспитательной работы,	1,2,	«Ключевые дела

	посвященное Дню рождения Героя Советского Союза А. Г. Рогова	всех курсов	колледжа, актовый зал, холл, территория колледжа	мастера производственного обучения, зав. библиотекой	5,6	ПОО»
18	Конкурс профессионального мастерства	Обучающиеся 2 курса	Учебная лаборатория	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели профессиональных модулей	4,11	«Профессиональный выбор»
21	Мероприятие к Международному Дню родного языка	Обучающиеся 1 курса	Читальный зал	Зам. начальника отдела воспитательной работы, преподаватели учебной дисциплины «Русский язык», зав. библиотекой	2, 9,10, 11	«Ключевые дела ПОО»
22	День защитников Отечества. Военно-спортивная игра «А, ну-ка парни!», посвященная Дню защитника Отечества	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели физкультуры	9, 11, 12	«Ключевые дела ПОО»
<b>МАРТ</b>						
1	Всероссийский открытый урок ОБЖ (приуроченный к празднованию Всемирного дня гражданской обороны)	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Зам. начальника отдела воспитательной работы, преподаватели ОБЖ, БЖД	1,2, 3,9	« Правовое сознание»
3	Мероприятия в рамках акции "Русские традиции": развлекательная шоу программа "Широкая масленица"	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, спортивный зал, столовая, территория колледжа	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, социальный педагог, преподаватели физкультуры	2, 5, 8, 9	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно-пространственной среды»
7	Международный женский день Концерт «Для вас, любимые!» (возможно в режиме онлайн), конкурс газет	Обучающиеся всех курсов, студсовет, творческий актив	Актовый зал, спортивный зал, холл	Зам. начальника отдела воспитательной работы	5, 6, 7, 8, 11, 12	«Ключевые дела ПОО»
13	Гимн России (работа с текстом)	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	Классные руководители	1, 2, 3, 6, 7, 9	«Ключевые дела ПОО»
15	Единый день профилактики дорожно-транспортного травматизма «Студенчество за безопасность на дорогах»	Обучающиеся 1 курса	Актовый зал, учебные аудитории	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели	3, 7, 9	«Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»
18	День воссоединения Крыма с Россией. Лекция -беседа, классный час	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, читальный зал учебные аудитории	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели	1, 2, 5, 6, 7, 8	«Ключевые дела ПОО»
<b>АПРЕЛЬ</b>						
3	«Бессмертный подвиг Ю. Гагарина» (лекция)	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	Классные руководители	1, 5, 9, 10	«Ключевые дела ПОО»
17	«Сохранение окружающей среды» (лекция)	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	Классные руководители	1, 4, 10	«Ключевые дела ПОО»
19	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной	Обучающиеся всех курсов	Читальный зал, учебные аудитории	Зам. начальника отдела воспитательной работы, педагог-организатор, классные руководители, преподаватели истории	1,2, 4,5, 7,8	«Ключевые дела ПОО»



	войны					
23	Участие в Экологической акции «Зеленый десант», «Чистый город».	Обучающиеся всех курсов	Помещение колледжа, приусадебная территория	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели	1, 4, 10	«Взаимодействие с родителями» «Организация предметно-пространственной среды»
24	День труда. Моя будущая профессия (встреча с людьми разных профессий)	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	Классные руководители	1,2, 4,7	«Ключевые дела ПОО»
28	День пожарной охраны. Тематический урок по учебному предмету «Основы безопасности жизнедеятельности»	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	Преподаватели «Основы безопасности жизнедеятельности»	1, 3, 7, 9	«Кураторство и поддержка»
<b>МАЙ</b>						
5	Международный день борьбы за права инвалидов	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели, зав.библиотекой, социальный педагог	1,2, 5,8, 11	«Организация предметно-пространственной среды» «Правовое сознание»
9	Уроки мужества: «Они знают цену жизни»	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, читальный зал, учебные аудитории	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели, зав.библиотекой, социальный педагог	1, 2, 5, 7, 8	«Ключевые дела ПОО»
9	Участие в городских, районных, областных мероприятиях патриотической направленности.	Обучающиеся 1 курса	Открытые городские площадки	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели, зав.библиотекой, социальный педагог, Студенческий совет	1, 2, 5, 6, 7, 8	«Ключевые дела ПОО»
9	<b>День Победы.</b> Участие в городских мероприятиях, посвященных празднованию Дня Победы: возложение цветов; участие в акции "Бессмертный полк", участие в международной акции «Диктант Победы»	Обучающиеся всех курсов	Открытые городские площадки	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели, зав.библиотекой, социальный педагог	1, 2, 5, 7, 8, 12	«Ключевые дела ПОО»
16	Классный час на тему: «Международный день семьи»	Обучающиеся всех курсов	Читальный зал, учебные аудитории	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели, социальный педагог	7, 8, 12	«Взаимодействие с родителями»
22	«О важности социально-общественной активности» (лекция)	Обучающиеся 1 курса	Учебные аудитории	Классные руководители	1, 3, 4, 9	«Ключевые дела ПОО»
24	День славянской письменности и культуры — тематические мероприятия	Обучающиеся 1-2 курсов	Читальный зал	Зам. начальника отдела воспитательной работы, зав.библиотекой, преподаватели русского языка	5, 8, 11, 12	«Ключевые дела ПОО»
25-31	Мероприятия в рамках антинаркотического месячника	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, читальный зал, спортивн	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели, социальный педагог	1, 2,3, 9,10	«Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание»

			ый учебные аудитории , территория колледжа			
<b>ИЮНЬ</b>						
1	Международный день защиты детей: внеклассные мероприятия и активности в социальных сетях	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории , холл , сайт, группа в социальных сетях	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели, социальный педагог	1, 3, 7, 12	«Взаимодействие с родителями» «Цифровая среда»
4-24	Мероприятия в рамках антинаркотического месячника	Обучающиеся всех курсов	Актовый зал, читальный зал, спортивный учебные аудитории , территория колледжа Социальные сети	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели, социальный педагог, зав.библиотекой	1, 2,3, 9,10	«Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание»
6	Пушкинский день России: литературная гостиная	Обучающиеся 1-2 курсов	Читальный зал	Зав. библиотекой, преподаватели учебного предмета «Литература»	5, 7, 11	«Ключевые дела ПОО»
10	День России. Классный час на тему: «День России». Всероссийская акция «Мы — граждане России!»	Обучающиеся всех курсов	Читальный зал, учебные аудитории	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели, зав.библиотекой	1, 2, 3, 6, 7, 9	«Ключевые дела ПОО»
22	День памяти и скорби - день начала Великой Отечественной Войны	Обучающиеся всех курсов	учебные аудитории	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели, зав.библиотекой	1, 2, 5, 6, 12	«Ключевые дела ПОО»
25	Подведение итогов антинаркотического месячника	Обучающиеся всех курсов, студенческий совет	Учебные аудитории , территория колледжа	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели, зав.библиотекой	1, 2,3, 9,10	«Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание»
27	День молодежи	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели, зав.библиотекой	1, 2, 5, 8, 9, 11	«Ключевые дела ПОО»
<b>ИЮЛЬ</b>						
4	Выпускной. Вручение дипломов	Обучающиеся выпускного курса	Актовый зал	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели, зав.библиотекой студенческий совет, студенты выпускного курса, родительский комитет	1, 2, 5, 8, 9, 11	«Ключевые дела ПОО» «Взаимодействие с родителями»
8	Каникулы-онлайн День семьи, любви и верности	Все обучающиеся, имеющие доступ к интернет-ресурсам	Официальные страницы колледжа в социальных сетях	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели, зав.библиотекой	1,2, 4, 5,6, 11, 12	«Цифровая среда»
28	Каникулы-онлайн День Крещения Руси	Все обучающиеся, имеющие доступ к интернет-ресурсам	Официальные страницы колледжа в социальных сетях	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели, зав.библиотекой	1,2, 3, 5,8	«Цифровая среда»
<b>АВГУСТ</b>						
22	Каникулы -онлайн День	Все обучающиеся,	Официальные	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения,	1,2, 5,6	«Цифровая среда»

	Государственного Флага Российской Федерации	имеющие доступ к интернет-ресурсам	страницы колледжа в социальных сетях	преподаватели, зав.библиотекой	12	
23	Каникулы-онлайн День воинской славы России (Курская битва, 1943)	Все обучающиеся, имеющие доступ к интернет-ресурсам	Официальные страницы колледжа в социальных сетях	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели, зав.библиотекой	1,2, 5, 7,8	«Цифровая среда»
27	Каникулы-онлайн День российского кино	Все обучающиеся, имеющие доступ к интернет-ресурсам	Официальные страницы колледжа в социальных сетях	Зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели, зав.библиотекой	1,2, 3, 5,8, 11	«Цифровая среда»
30	Организационные сборы первокурсников	Обучающиеся 1 курса, родители первокурсников администрация	Территория колледжа, учебные аудитории	Директор, зам. начальника отдела воспитательной работы, мастера производственного обучения, преподаватели,	1, 2, 5, 8, 9, 11	«Ключевые дела ПОО» «Взаимодействие с родителями»