

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ  
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»**

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом ГБПОУ ИТМ  
№ 81-ОД от 28 июня 2021 г.

**АДАптиРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

Иркутской области

«Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

профессиональной подготовки по профессии рабочих

**16675 Повар**

(из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья)

Квалификация:

Повар 2 разряда

Форма обучения - очная

Срок освоения программы – 2 г.

Иркутск, 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....	3
КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА .....	5
УЧЕБНЫЙ ПЛАН .....	7
О.00 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА .....	10
О.01 Основы правоведения .....	10
О.02 Этика и психология общения .....	20
О.03 Основы безопасности жизнедеятельности .....	31
О.04 Физическая культура .....	43
П.00 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА .....	57
ОП.00 Общепрофессиональный курс .....	57
ОП.01 Экономика отрасли и предприятия .....	57
СК.00 Специальный курс .....	64
СК.01 Оборудование предприятий общественного питания .....	64
СК.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены .....	76
СК.03 Кулинария .....	85
СК.04. Производственное обучение .....	101
СК.05. Производственная практика .....	136
ИА. Квалификационный экзамен .....	150
ФП.00 Факультативные предметы .....	164
ФП.01 Основы информационных технологий .....	164
ФП.02 Кондитерское искусство .....	174
ФП.03 Основы финансовой грамотности .....	186
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ .....	196

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения (далее – адаптированная образовательная программа профессионального обучения, АОППО) профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 Повар представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» (далее – ГБПОУ ИТМ) с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований.

АОППО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, учебной практики и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

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

Профессия по ОК 016-94: Повар - 16675 Срок обучения: 2 года.

Для данной профессии установлен основной разряд 2. Нормативно-правовую базу разработки учебного плана составили:

– Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ (в последней редакции);

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

– приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями);

– профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н;

– Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Выпуск 51. Раздел «Торговля и общественное питание» (утв. постановлением Минтруда РФ от 5 марта 2004 г. № 30);

– инструктивно-методические документы Минобрнауки России;

– Устав ГБПОУ ИТМ;

– локальные нормативные акты ГБПОУ ИТМ, регламентирующие организацию образовательного процесса.

Для обучения по данной программе могут быть приняты выпускники специальных (коррекционных) образовательных школ VIII вида при наличии

медицинских показаний.

Срок обучения увеличен с 10 месяцев до двух лет с учетом специфики рынка труда и особенностей профессиональной подготовки данной категории обучающихся, а также условиями трудоустройства несовершеннолетних граждан.

Согласно санитарно-гигиеническим нормам, предусмотренным для данного контингента обучающихся, недельная нагрузка составляет 30 часов (без факультативных предметов) при пятидневной рабочей неделе.

Обучение подразделяется на два вида: обязательное обучение и факультативное обучение. В обязательное обучение входит общеобразовательная подготовка, профессиональная подготовка.

Для реабилитации обучающихся по общеобразовательным предметам, их социальной адаптации включены предметы:

«Основы правоведения»;

«Этика и психология общения»;

«Основы безопасности жизнедеятельности»;

«Физическая культура».

Кроме того, учебным планом предусмотрены факультативные предметы «Основы информационных технологий», «Кондитерское искусство», «Основы финансовой грамотности». Факультативные предметы являются свободно посещаемыми обучающимися.

Настоящей АОППО предусмотрены групповые и индивидуальные консультации, которые могут проводиться как в устной, письменной формах, так и в виде практических занятий, лабораторных работ по предметам учебного плана. Содержание консультаций может быть информационным и (или) проблемным.

В календарно-тематические планы изучаемых предметов могут вноситься изменения и дополнения с учетом специфики отрасли в пределах часов, установленных учебным планом. График чередования теории и практики может быть изменен в связи с производственной необходимостью – по заявке предприятий.

В учебном плане предусмотрены практические занятия по дисциплинам общеобразовательной подготовки, общепрофессиональному и специальному курсам, которые взаимно увязаны с производственным обучением и производственной практикой.

Профессиональная подготовка по профессии рабочих 16675 Повар завершается на 2 курсе итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационной характеристики, указанной в настоящей АОППО.

## КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

**Профессия – Повар**

**Квалификация – 2-й разряд**

Обучающийся, освоивший адаптированную основную образовательную программу профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 Повар, **должен знать:**

- 1) правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
- 2) правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей;
- 3) устройство, правила регулирования и эксплуатации хлебозернотерных машин разных марок;
- 4) приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба;
- 5) правила безопасности труда при выполнении технологических операций;
- 6) правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной кулинарной обработке сырья, приготовление полуфабрикатов и их ассортимент;
- 7) приемы тепловой кулинарной обработки продуктов;
- 8) рецептуру и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий; сочетание пищевых продуктов;
- 9) условия, сроки хранения и реализацию готовой продукции;
- 10) органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции.

Обучающийся, освоивший адаптированную основную образовательную программу профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 Повар, **должен уметь:**

- 1) производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству под руководством повара;
- 2) готовить котлетную массу и полуфабрикатов из нее под руководством повара;
- 3) осуществлять технологические процессы приготовления различных видов супов и соусов, вторых блюд из мяса и рыбы, овощей и круп под руководством повара;
- 4) пользоваться сборниками рецептов, стандартами и технологическими картами по изготовлению блюд под руководством повара;
- 5) порционировать и оформлять блюда перед отпуском, соблюдая

сочетание продуктов и норму отпуска под руководством повара;

- 6) рационально организовать рабочее место;
- 7) соблюдать требования безопасности труда.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ  
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»**

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом ГБПОУ ИТМ  
№ 81-ОД от 28 июня 2021 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

адаптированной основной образовательной программы профессионального  
обучения  
государственного бюджетного профессионального образовательного  
учреждения Иркутской области  
«Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»  
профессиональной подготовки по профессии рабочих  
**16675 Повар**  
(из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья)

Квалификация:

Повар 2 разряда

Форма обучения - очная

Срок освоения программы – 2 г.

Иркутск, 2021

## I. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курсы	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь								
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4					
I	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	к	к	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	
	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п			п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	
II	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	к	к	э/т	т	т	т	т	т	т	т	р	р	р	р	р	р	р	р	р	р	р	р	р	р	р	р	р	р	р/кэ
	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п			э/п	п	п	п	п	п	п	п																			

Условные обозначения: т – теоретическое обучение; п – производственное обучение; р – производственная практика; э – экзамен; кэ – квалификационный экзамен; к – каникулы.

## II. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ)

Курсы	Теоретическое обучение	Производственное обучение	Производственная практика	Экзамены	Квалификационные экзамены	Каникулы	Всего
I	$13 \frac{4}{5}$	$27 \frac{4}{5}$				$10 \frac{2}{5}$	52
II	13	$17 \frac{4}{5}$	10	$\frac{2}{5}$	$\frac{2}{5}$	2	$43 \frac{3}{5}$
<b>Всего</b>	$26 \frac{4}{5}$	$45 \frac{3}{5}$	10	$\frac{2}{5}$	$\frac{2}{5}$	$12 \frac{2}{5}$	$95 \frac{3}{5}$

### III. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ УЧЕБНОЙ НАГРУЗКИ

1	2 Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	3 Формы промежуточной аттестации	4 Обязательная аудиторная		Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)			
			5 всего занятий	6 в т.ч. лаб. и практ. занятий	7 I курс		8 II курс	
					9 1 сем. 17 нед.	10 2 сем. 24 нед.	11 3 сем. 17 нед.	12 4 сем. 24 нед.
					17	23	17	23
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательная подготовка</b>		<b>229</b>	<b>148</b>	<b>68</b>	<b>44</b>	<b>51</b>	<b>66</b>
О.01	Основы правоведения		22	4				22
О.02	Этика и психология общения		34	8	34			
О.03	Основы безопасности жизнедеятельности		39	12			17	22
О.04	Физическая культура		134	124	34	44	34	22
<b>П.00</b>	<b>Профессиональная подготовка</b>		<b>2111</b>	<b>68</b>	<b>442</b>	<b>616</b>	<b>459</b>	<b>594</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный курс</b>		<b>22</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>22</b>
ОП.01	Экономика отрасли и предприятия		22	4				22
<b>СК.00</b>	<b>Специальный курс</b>		<b>2089</b>	<b>64</b>	<b>442</b>	<b>616</b>	<b>459</b>	<b>572</b>
СК.01	Оборудование предприятий общественного питания	-, -, Э	56	14	17	22	17	
СК.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		17		17			
СК.03	Кулинария	-, -, Э	146	50	38	18	68	22
СК.04	Производственное обучение		1368		324	510	306	228
СК.05	Производственная практика		300					300
	Групповые и индивидуальные консультации		202		46	66	68	22
	<b>Итого часов на обязательное обучение</b>		<b>2340</b>	<b>216</b>	<b>510</b>	<b>660</b>	<b>510</b>	<b>660</b>
	<b>Экзамен</b>		<b>12</b>					<b>12</b>
<b>ИА.</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>		<b>12</b>					<b>12</b>
<b>ФП.00</b>	<b>Факультативные предметы</b>		<b>134</b>	<b>57</b>	<b>34</b>	<b>44</b>	<b>34</b>	<b>22</b>
ФП.01	Основы информационных технологий		44	12		44		
ФП.02	Кондитерское искусство		56	40			34	22
ФП.03	Основы финансовой грамотности		34	5	34			
	<b>Всего часов за курс обучения</b>		<b>2498</b>	<b>273</b>	<b>544</b>	<b>704</b>	<b>544</b>	<b>706</b>
					<b>1248</b>		<b>1250</b>	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ  
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом ГБПОУ ИТМ  
№ 81-ОД от 28 июня 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**О.01 Основы правоведения**

Иркутск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:

М.М. Куркутова, преподаватель высшей квалификационной категории, мастер производственного обучения

**РАССМОТРЕНА**

на заседании ЦК сферы обслуживания

Протокол № 7 от 21 мая 2021 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

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

## **Основы правоведения**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Рабочая программа разработана на основании учебного плана ГБПОУ ИТМ.

**1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения:** дисциплина входит в цикл «Общеобразовательная подготовка».

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

Учебная дисциплина «Основы правоведения» предусматривает ознакомление обучающихся с основными положениями Конституции Российской Федерации, правами и обязанностями граждан Российской Федерации, системой органов государственной власти – законодательными, исполнительными и судебными органами.

Преподавание учебной дисциплины «Основы правоведения» ставит следующие задачи:

1. ознакомить обучающихся с основными понятиями по изучаемым темам «Семейное право», «Трудовое право» и «Уголовная и административная ответственность несовершеннолетних»;

2. при проведении практических занятий помочь обучающимся закрепить полученные знания при решении правовых задач по изучаемым темам;

3. сформировать у обучающихся понимание того, что знания, приобретенные при изучении данной дисциплины, должны помочь им ориентироваться в условиях современной правовой реальности, соблюдать требования законности и правопорядка, применять правовые знания в жизни и трудовой деятельности.

Требования к знаниям и умениям учащихся:

– иметь представление об основах государственного, трудового, семейного, уголовного и административного права Российской Федерации;

– иметь представление о системе органов государственной власти в Российской Федерации, законодательных, исполнительных и судебных органов;

– знать личные, политические и социально-экономические права и свободы граждан, обязанности граждан;

– знать правовые нормы в сфере регулирования трудовой деятельности граждан, права и обязанности работника и работодателя; правовые нормы в сфере регулирования семейных отношений.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **22** 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>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>	<b>22</b>
в том числе:	
практические занятия	4
<b>Промежуточная аттестация по текущей успеваемости</b>	

## 2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы правоведения»

Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
Тема урока	Содержание учебного материала		
<b>2 курс 4 семестр</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 1. Конституция Российской Федерации</b>		<b>4</b>	
1. <b>Практическое занятие.</b> Конституция Российской Федерации.	Конституция Российской Федерации 1993 года. Российская Федерация – демократическое, федеративное, суверенное, гражданское, социальное государство. Практическое занятие: заполнить таблицу «Основные статьи Конституции Российской Федерации».	1	2
2. Федеративное устройство Российской Федерации.	Федеративное устройство Российской Федерации. Виды субъектов Российской Федерации. Права и свободы человека и гражданина Российской Федерации: личные, политические, социально-экономические. Обязанности граждан Российской Федерации.	1	2
3. Органы государственной власти Российской Федерации.	Органы государственной власти Российской Федерации. Президент Российской Федерации – глава государства. Законодательный орган Российской Федерации – Федеральное Собрание: Совет Федерации и Государственная Дума.	1	2
4. Правительство Российской Федерации. Судебная система Российской Федерации.	Правительство Российской Федерации – высший исполнительный орган государственной власти. Судебная система Российской Федерации.	1	2
<b>Тема 2. Семейное право</b>		<b>5</b>	
5-6. Семейный кодекс Российской Федерации. Брак.	Семейный кодекс Российской Федерации. Понятие семьи. Брак, условия его заключения. Прекращение брака. Права и обязанности супругов.	2	2
7. Права и обязанности родителей. Права детей в семье.	Права и обязанности родителей. Права детей в семье.	1	2
8. Алиментные обязательства членов семьи. Опекa. Попечительство. Усыновление.	Алиментные обязательства членов семьи. Опекa. Попечительство. Усыновление.	1	2
9. <b>Практическое занятие.</b> Решение задач по основным статьям семейного права.	Решение задач по основным статьям семейного права	1	2
<b>Тема 3. Трудовое право</b>		<b>6</b>	
10. Трудовой кодекс Российской Федерации.	Трудовой кодекс Российской Федерации.	1	2
11. Права и обязанности работника и работодателя.	Понятия работник и работодатель. Права и обязанности работника и работодателя.	1	2
12. Трудовой договор.	Трудовой договор. Условия и срок трудового договора. Документы для заключения трудового договора. Испытательный срок.	1	2

13. Рабочее время. Виды отдыха.	Рабочее время. Виды отдыха.	1	2
14. Правовое регулирование труда работников в возрасте до 18 лет.	Правовое регулирование труда работников в возрасте до 18 лет.	1	2
<b>15. Практическое занятие.</b> Решение задач по трудовому праву.	Решение задач по трудовому праву.	1	2
<b>Тема 4. Уголовная и административная ответственность несовершеннолетних</b>		<b>7</b>	
16-17. Уголовный кодекс и Кодекс об административных правонарушениях Российской Федерации.	Уголовный кодекс и Кодекс об административных правонарушениях Российской Федерации.	2	2
18-19. Понятие и состав преступления. Особенности уголовной ответственности и наказания несовершеннолетних.	Понятие и состав преступления. Особенности уголовной ответственности и наказания несовершеннолетних. Судимость. Условное осуждение. Амнистия. Помилование.	2	2
20-21. Административная ответственность и виды наказаний несовершеннолетних.	Понятие и состав административного правонарушения. Административная ответственность и виды наказаний несовершеннолетних.	2	2
<b>22. Практическое занятие.</b> Решение практических ситуаций по основным статьям уголовной и административной ответственности несовершеннолетних.	Решение практических ситуаций по основным статьям уголовной и административной ответственности несовершеннолетних	1	2
	<b>Всего:</b>	<b>22</b>	

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

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

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

**Оборудование** учебного кабинета и рабочих мест учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект учебно-методической документации.

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

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

1. Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12 декабря 1993 г.) (с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 1 июля 2020 г.).

2. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. № 197-ФЗ (ТК РФ) (с изменениями и дополнениями)

3. Ахметьянова, З.А. Основы права : учебник / З.А. Ахметьянова, О.В. Воронцова, Н.Р. Вотчель [и др.] ; под ред. И.А. Тарханова, А.Ю. Епихина. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2020. - 400 с. - ISBN 978-5-98281-343-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1032055>.

4. Без автора, Конституция Российской Федерации. Официальный текст с изменениями. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. — 120 с. - ISBN 978-5-00156-095-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1197203>.

5. Ковригин, В.В. Обществознание : учебник / В.В. Ковригин. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 303 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-012362-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1088221>.

6. Лукоянов, Д.Н. Конституционное право Российской Федерации : практикум / Д.Н. Лукоянов. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2019. - 84с. - (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI: <https://doi.org/10.12737/1735-7>. - ISBN 978-5-369-01735-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1029095>.

7. Малько, А.В. Правоведение : учебник для среднего профессионального образования / А.В. Малько, В.В. Субочев. — М. : Норма : ИНФРА-М, 2019. — 304 с. — (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-919-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/961636>.

8. Меньшов, В.Л. Основы права : учебное пособие / В.Л. Меньшов. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0700-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1032369>.

9. Смоленский, М.Б. Основы права : учебник / М.Б. Смоленский, Е.В. Маркина. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. — 308 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01441-7. - Текст :

электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1081936>.

10. Смоленский, М.Б. Правоведение : учебник / М.Б. Смоленский. — 3-е изд. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. - 422 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-369-01534-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1663731>.

11. Тыщенко, А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебное пособие / А.И. Тыщенко. - 2-е изд. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. - 203 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01466-0. — Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1015080>.

12. Хабибулин, А. Г. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / А. Г. Хабибулин, К. Р. Мурсалимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 364 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0874-7. — Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1150310>.

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

Оценка качества освоения рабочей программы включает в себя текущий контроль знаний в форме устных опросов на теоретических и практических занятиях, выполнения домашних работ (в письменной или устной форме).

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ  
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом ГБПОУ ИТМ  
№ 81-ОД от 28 июня 2021 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **О.02 Этика и психология общения**

Иркутск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:

М.М. Куркутова, преподаватель высшей квалификационной категории, мастер производственного обучения

**РАССМОТРЕНА**

на заседании ЦК сферы обслуживания

Протокол № 7 от 21 мая 2021 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	29
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	30

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Этика и психология общения

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Рабочая программа разработана на основании учебного плана ГБПОУ ИТМ.

**1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения:** дисциплина входит в цикл «Общеобразовательная подготовка».

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

Учебная дисциплина «Этика и психология общения» предусматривает формирование представления у обучающихся об эстетической культуре, эстетическом вкусе, о сущности общения, об особенностях межличностного взаимодействия в деловой профессиональной обстановке.

Преподавание учебной дисциплины «Этика и психология общения» ставит следующие задачи:

1. объяснить обучающимся правила делового этикета и необходимость поддержания деловой репутации;
2. научить соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении;
3. обучить пользоваться простейшими приемами саморегуляции – поведения в процессе межличностного общения;
4. объяснить необходимость выполнения норм и правил поведения и общения в деловой профессиональной обстановке с целью налаживания контактов с клиентами, коллегами, партнерами.

Требования к знаниям и умениям обучающихся:

- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;
- пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи;
- принимать решения и аргументировано отстаивать свою точку зрения в корректной форме;
- поддерживать деловую репутацию;
- организовывать рабочее место.
- знать правила делового общения;
- знать этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;
- основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения

беседы, убеждения, консультирования;

- знать формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях;
- знать правила поведения в конфликтах;
- знать правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **34** часа.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>	<b>34</b>
в том числе:	
практические занятия	8
<b>Промежуточная аттестация по текущей успеваемости</b>	

## 2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Этика и психология общения»

Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
Тема урока	Содержание учебного материала		
<b>1 курс 1 семестр</b>		<b>34</b>	
1-2. Содержание дисциплины и ее задачи. Сущность культуры общения.	Содержание дисциплины и ее задачи. Сущность культуры общения.	2	2
3. Роль эстетической культуры в профессиональной деятельности Основные области эстетической деятельности человека: архитектура, искусство, дизайн и др.	Роль эстетической культуры в профессиональной деятельности Основные области эстетической деятельности человека: архитектура, искусство, дизайн и др.	1	2
4. Распределить карточки с изображением эстетической деятельности человека по областям (архитектура, искусство, дизайн и др.).	Распределить карточки с изображением эстетической деятельности человека по областям (архитектура, искусство, дизайн и др.).	1	2
5. Понятие об эстетическом вкусе.	Понятие об эстетическом вкусе.	1	2
6. Сущность эстетического воспитания; его значение.	Сущность эстетического воспитания; его значение.	1	2
7. Общее понятие об этической культуре. Взаимосвязь понятий «мораль» и «этика» Роль морали в формировании личности. Нравственные принципы.	Общее понятие об этической культуре. Взаимосвязь понятий «мораль» и «этика» Роль морали в формировании личности. Нравственные принципы.	1	2
<b>8. Практическое занятие:</b> психологическая игра «Мыслительные шапки».	Практическое занятие: психологическая игра «Мыслительные шапки»	1	2
9-10. Профессиональная этика. Сущность понятия: профессиональный долг.	Профессиональная этика. Сущность понятия: профессиональный долг.	2	2
11. Сущность понятия: честь. Сущность понятий: совесть.	Сущность понятия: честь. Сущность понятий: совесть.	1	2
<b>12. Практическое занятие:</b> «Вопрос-тест».	Практическое занятие: «Вопрос-тест».	1	2
13. Сущность понятий: достоинство.	Сущность понятий: достоинство.	1	2
14. Нравственные требования к профессиональному поведению работника: вежливость, тактичность.	Нравственные требования к профессиональному поведению работника: вежливость, тактичность.	1	2

15. Нравственные требования к профессиональному поведению работника: доброжелательность и др. Этикет, сферы его действия.	Нравственные требования к профессиональному поведению работника: доброжелательность и др. Этикет, сферы его действия.	1	2
<b>16. Практическое занятие:</b> составление имиджа делового человека.	Практическое занятие: составление имиджа делового человека.	1	2
17. Основные сведения о психологических процессах, психических свойствах, психических состояниях человека. Психологические основы общения. Проявление индивидуальных особенностей личности в деловом общении. Темперамент. Характер и воля.	Основные сведения о психологических процессах, психических свойствах, психических состояниях человека. Психологические основы общения. Проявление индивидуальных особенностей личности в деловом общении. Темперамент. Характер и воля.	1	2
18. Ответить на 15 вопросов. Дать краткую характеристику результату.	Ответить на 15 вопросов. Дать краткую характеристику результату.	1	2
19. Общее понятие о личности. Способности – важное условие успеха в профессиональной деятельности. Специфика трудовой деятельности повара.	Общее понятие о личности. Способности – важное условие успеха в профессиональной деятельности. Специфика трудовой деятельности повара.	1	2
<b>20. Практическое занятие:</b> описать свое рабочее место, свой график и предполагаемые трудности.	Практическое занятие: описать свое рабочее место, свой график и предполагаемые трудности.	1	2
21. Характеристика процесса делового общения. Рабочее место делового человека.	Характеристика процесса делового общения. Рабочее место делового человека.	1	2
<b>22. Практическое занятие:</b> имитационная игра «На рабочем месте».	Практическое занятие: имитационная игра «На рабочем месте».	1	2
23-24. Коммуникация и её особенности, виды, принцип действия, основные факторы эффективной коммуникации, каналы коммуникации.	Коммуникация и её особенности, виды, принцип действия, основные факторы эффективной коммуникации, каналы коммуникации.	2	2
25. Содержание и сущность речевого общения. Деловая беседа. Культура телефонного общения.	Содержание и сущность речевого общения. Деловая беседа. Культура телефонного общения.	1	2
<b>26. Практическое занятие:</b> имитационная игра «Телефонное общение с другом, с коллегой».	Практическое занятие: имитационная игра «Телефонное общение с другом, с коллегой».	1	2

27. Невербальные средства общения. Жесты. Мимика Общение как взаимодействие. Успех делового общения.	Невербальные средства общения. Жесты. Мимика Общение как взаимодействие. Успех делового общения.	1	2
<b>28. Практическое занятие:</b> психологическая игра « Пойми меня!» (используя только жесты и мимику выполнить задание).	Практическое занятие: психологическая игра «Пойми меня!» (используя только жесты и мимику выполнить задание).	1	2
29. Межличностный конфликт, его виды, источники и причины Правила поведения в конфликтах Предотвращение конфликтов.	Межличностный конфликт, его виды, источники и причины Правила поведения в конфликтах Предотвращение конфликтов.	1	2
<b>30. Практическое занятие:</b> опросник «Стратегия поведения в конфликте». Обработка результатов.	Практическое занятие: опросник «Стратегия поведения в конфликте». Обработка результатов.	1	2
31-32. Стили делового общения. Этикет делового общения. Основные правила поведенческого этикета: приветствия, знакомства и др.	Стили делового общения. Этикет делового общения. Основные правила поведенческого этикета: приветствия, знакомства и др.	2	2
33. Культура межличностных контактов. Коммуникативные умения и навыки.	Культура межличностных контактов. Коммуникативные умения и навыки.	1	2
34. Итоговая контрольная работа по дисциплине.	Итоговая контрольная работа по дисциплине.	1	
	<b>Всего:</b>	<b>34</b>	

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

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

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

**Оборудование** учебного кабинета и рабочих мест учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект учебно-методической документации.

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

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

1. Бороздина, Г.В. Психология делового общения : учебник / Г.В. Бороздина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015397-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1116661>.

2. Гойхман, О.Я. Речевая коммуникация : учебник / О.Я. Гойхман, Т.М. Надеина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 286 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016969-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1418405>.

3. Голубева, Т.М. Основы предпринимательской деятельности : учебное пособие / Т. М. Голубева. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Форум : ИНФРА-М, 2020. - 256 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-857-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1043215>.

4. Егоров, П.А. Этика : учебное пособие / П.А. Егоров, В.Н. Руднев. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016206-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1087061>.

5. Ефимова, Н.С. Психология общения. Практикум по психологии : учебное пособие / Н. С. Ефимова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 192 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0693-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1157274>.

6. Кошечая, И.П. Профессиональная этика и психология делового общения : учебное пособие / И.П. Кошечая, А.А. Канке. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 304 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0739-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1145958>.

7. Кузнецова, М.А. Психология общения : учебное пособие для СПО / М. А. Кузнецова. - Москва : РГУП, 2019. - 167 с. - ISBN 978-5-93916-811-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1192174>.

8. Михальская, А. К. Профессиональная речь: культурная, публичная, деловая : учебник / А. К. Михальская. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 359 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014642-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1039628>.

9. Резник, Г.А. Сервисная деятельность : учебник / Г.А. Резник, А.И. Маскаева, Ю.С. Пономаренко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 202 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016211-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1241803>.

10. Русский язык и литература. Часть 1. Русский язык : учебник / под ред. А. В. Алексеева. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 363 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014499-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1083279>.

11. Шитов, В.Н. Искусство гостеприимства : учебное пособие / В.Н. Шитов. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 227 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1016654. - ISBN 978-5-16-015080-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1016654>.

12. Шувалова, И.А. Психология отношений на работе : практическое пособие для работника / И. А. Шувалова. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. — 176 с. - ISBN 978-5-369-01738-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1144465>.

13. Агаева, А.Ш. Деловая культура и психология общения : учебное пособие / А. Ш. Агаева, Ш. А. Идрисов. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. - 232 с. - ISBN 978-5-9729-0854-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1902206>.

14. Приходько, О.В. Деловые коммуникации : учебное пособие / О.В. Приходько, И. Л. Самойлов, О. Ю. Шубкина. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-7638-4335-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1830736>.

15. Резник, Г.А. Сервисная деятельность : учебник / Г.А. Резник, А.И. Маскаева, Ю.С. Пономаренко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 202 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/2680. - ISBN 978-5-16-005710-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1087820>.

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

Оценка качества освоения рабочей программы включает в себя текущий контроль знаний в форме устных опросов на теоретических и практических занятиях, выполнения домашних работ (в письменной или устной форме).

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ  
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом ГБПОУ ИТМ  
№ 81-ОД от 28 июня 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**О.03 Основы безопасности жизнедеятельности**

Иркутск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:

Ю.А. Мирюков, преподаватель-организатор ОБЖ высшей квалификационной категории

**РАССМОТРЕНА**

на заседании ЦК сферы обслуживания

Протокол № 7 от 21 мая 2021 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	34
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	36
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	41
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	42

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

## **Основы безопасности жизнедеятельности**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Рабочая программа разработана на основании учебного плана ГБПОУ ИТМ.

**1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения:** дисциплина входит в цикл «Общеобразовательная подготовка».

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

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» предусматривает формирование представлений о безопасности жизнедеятельности, воспитание чувства самосохранения.

Преподавание учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» ставит следующие задачи:

1. сформировать способности распознавать опасные ситуации и вредные факторы среды обитания человека;
2. освоить навыки здорового образа жизни;
3. сформировать основы знаний и умений по сохранению здоровья;
4. освоить правила безопасного поведения в процессе жизнедеятельности.

Требования к знаниям и умениям обучающихся:

– освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;

– воспитание ценного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и её государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;

– развитие черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;

– овладение умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую помощь пострадавшим.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **39** часов.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>	<b>39</b>
в том числе:	
практические занятия	12
<b>Промежуточная аттестация по текущей успеваемости</b>	

## 2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»

Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
Тема урока	Содержание учебного материала		
<b>2 курс 3 семестр</b>		<b>17</b>	
<b>Тема 1. Введение</b>		<b>1</b>	
1. Введение. Основные составляющие здорового образа жизни.	Введение. Актуальность изучения дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», цели и задачи дисциплины. Основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности.	1	2
<b>Тема 2. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья</b>		<b>7</b>	
2. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья. Факторы, способствующие укреплению здоровья.	Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни – основа укрепления и сохранения личного здоровья. Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой. Правила личной гигиены и здоровье человека.	1	2
3. Вредные привычки и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье человека.	Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя.	1	2
4. Курение и его влияние на состояние здоровья. Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения.	Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Пассивное курение и его влияние на здоровье. Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам.	1	2
5. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика.	Ботулизм, гепатит, грипп, туберкулёз способы передачи и их профилактика.	1	2
6. Репродуктивное здоровье. Ранние половые связи, болезни передаваемые половым путем.	Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Ранние половые связи и их последствия, болезни передаваемые половым путем.	1	2
7. Модели поведения пешеходов, велосипедистов и пассажиров при организации дорожного движения.	Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров при организации дорожного движения.	1	2
<b>8. Практическое занятие.</b> Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов и пассажиров при организации дорожного движения.	Решение ситуационных задач по ПДД. Ответы на контрольные вопросы практического занятия.	1	2
<b>Тема 3. Государственная система безопасности населения</b>		<b>9</b>	

9. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	Правила поведения при землетрясениях, наводнениях, лесных и торфяных пожарах. Правила поведения при транспортных авариях и авариях с выбросом АХОВ.	1	2
10. Изучение моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии.	Изучение моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии. Порядок постройки временного укрытия.	1	2
11. Гражданская оборона. Оповещение и информирование населения об опасностях. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации.	Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Оповещение и информирование населения. Организация гражданской обороны в Иркутском техникуме машиностроения и её предназначение. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации.	1	2
12. Защитные сооружения ГО.	Правила поведения в ЗС и основные помещения и оборудование ЗС.	1	2
13. Современные средства поражения и их поражающие факторы. Ядерное и химическое оружие.	Ядерное оружие, химическое оружие и их поражающие факторы.	1	2
14. Биологическое оружие. Мероприятия по защите населения.	Биологическое оружие. Мероприятия по защите населения. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций.	1	2
15. Средства индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС.	Классификация СИЗ (средства защиты органов дыхания, кожи и медицинские СИЗ). Пакет перевязочный индивидуальный.	1	2
<b>16. Практическое занятие.</b> Отработка порядка применения средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС (противогаз, костюм ОЗК).	Изучение и отработка порядка использования противогаза и общевойскового защитного комплекта (в плащ).	1	2
17. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта.	Правилам безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.	1	2
<b>2 курс 4 семестр</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 4. Основы обороны государства</b>		<b>14</b>	
18. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Воинская обязанность.	Виды и рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск.	1	2
19. Воинская обязанность и воинский учет. Первоначальная постановка граждан на воинский учет.	Основные понятия о воинской обязанности. Обязанности граждан по воинскому учету. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет. Мероприятия и сроки первоначальной постановки граждан на воинский учет.	1	2

20. Призыв на военную службу. Воинская дисциплина и ответственность.	Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части. Дисциплинарные взыскания, налагаемые на солдат и матросов, проходящих военную службу по призыву.	1	2
<b>21. Практическое занятие.</b> Строевая подготовка. Строевая стойка, повороты на месте.	Тренировка выполнения строевой стойки и поворотов на месте.	1	2
<b>22. Практическое занятие.</b> Строевая подготовка. Движение строевым шагом.	Тренировка движения строевым шагом.	1	2
<b>23. Практическое занятие.</b> Огневая подготовка.	Изучение порядка разборки автомата Калашникова.	1	2
<b>24. Практическое занятие.</b> Огневая подготовка.	Изучение порядка сборки автомата Калашникова	1	2
<b>Тема 5. Основы медицинских знаний</b>			
25. Понятие первой помощи.	Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи.	1	2
26. Первая помощь при ожогах и при воздействии низких температур.	Понятие, основные виды и степени ожогов. Первая помощь при термических ожогах. Первая помощь при химических ожогах. Первая помощь при низких температурах.	1	2
27. Первая помощь при травмах.	Виды травм.	1	2
<b>28. Практическое занятие.</b> Первая помощь при травмах головы и конечностей, наложение повязок на голову и конечности.	Изучение и тренировка порядка выполнения первой помощи при травмах головы, наложение повязок на голову и конечности.	1	2
<b>29. Практическое занятие.</b> Первая помощь при переломах.	Изучение и тренировка порядка оказания первой помощи при открытом и закрытом переломе. Ответы на контрольные вопросы практического занятия.	1	2
30. Первая помощь при утоплениях.	Виды утоплений и первая помощь при утоплениях.	1	2
31. Первая помощь при ранениях.	Первая помощь при ранениях. Виды ран и кровотечений. Способы остановки кровотечений.	1	2
<b>32. Практическое занятие.</b> Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях.	Изучение и освоение порядка выполнения первой помощи при наружных кровотечениях. Первая помощь при капиллярном и венозном кровотечении. Правила наложения жгута и закрутки.	1	2
<b>33. Практическое занятие.</b> Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях.	Изучение и освоение порядка выполнения первой помощи при артериальном кровотечении. Смешанное кровотечение. Основные признаки внутреннего кровотечения.	1	2
34. Первая помощь при обмороке. Первая помощь при отсутствии сознания.	Первая помощь при отсутствии сознания. Признаки обморока.	1	2

35. Первая помощь при поражении электрическим током. Первая помощь при клинической смерти.	Первая помощь при поражении электрическим током. Первая помощь при остановке сердца. Основные причины остановки сердца. Признаки расстройства кровообращения и клинической смерти. Правила проведения непрямого (наружного) массажа сердца и искусственного дыхания.	1	2
<b>36. Практическое занятие.</b> Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания и непрямого массажа сердца.	Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания. Проведение непрямого массажа сердца и искусственной вентиляции легких. Ответы на вопросы практического занятия.	1	2
<b>37. Практическое занятие.</b> Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания и непрямого массажа сердца.	Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания. Проведение непрямого массажа сердца и искусственной вентиляции легких. Ответы на вопросы практического занятия.	1	2
38. Правовые аспекты взаимоотношения полов. Права и обязанности родителей. Основы ухода за младенцем.	Правовые аспекты взаимоотношения полов. Права и обязанности родителей. Основные мероприятия по уходу за младенцем.	1	2
39. Итоговая контрольная работа по дисциплине.	Итоговая контрольная работа по дисциплине.	1	
	<b>Всего:</b>	<b>39</b>	

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

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

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

**Оборудование** учебного кабинета и рабочих мест учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект учебно-методической документации;
- технические средства обучения.

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

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

1. Бароненко, В. А. Здоровье и физическая культура студента : учеб. пособие / В.А. Бароненко, Л.А. Рапопорт. — 2-е изд., пере-раб. - М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 336 с.: ил. - ISBN 978-5-98281-157-8. – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/927378>.

2. Горский, В. А. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы : учебник / В. А. Горский, С. В. Ким. - 4-е изд., стереотипное - Москва : Просвещение, 2021. - 400 с. - ISBN 978-5-09-082249-7. – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1877648>.

3. Латчук, В. Н. Основы безопасности жизнедеятельности. 11 класс (базовый уровень) : учебник / В. Н. Латчук, С. К. Миронов, В. В. Марков ; под ред. В. Н. Латчука. - 7-е изд., исправленное - Москва : Просвещение, 2021. – 208 с. - ISBN 978-5-09-083135-2. – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1877652>.

4. Мельников, В. П. Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.П. Мельников, А.И. Куприянов, А.В. Назаров; под ред. проф. В.П. Мельникова — М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 368 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-906923-11-0. – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1069174>.

5. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс (базовый уровень) : учебное пособие / В. Н. Латчук, С. К. Миронов, В. В. Марков, С. Н. Вангородский ; под ред. В. Н. Латчука. - 9-е изд., стереотипное - Москва : Просвещение, 2020. - 256 с. - ISBN 978-5-09-083134-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1877650>.

6. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы (базовый уровень) : учебное пособие / С. В. Алексеев, С. П. Данченко, Г. А. Костецкая, С. Н. Ладнов. - 5-е изд., стереотипное - Москва : Просвещение, 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-09-083133-8. – Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1877649>.

7. Хван, Т. А. Основы безопасности жизнедеятельности : учебное пособие / Т. А. Хван, П. А. Хван. — изд. 2-е. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. — 415 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-30493-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1081525>.

8. Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12 декабря 1993 г.) (с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 1 июля 2020 г.)

9. Федеральный закон от 28 марта 1998 г. № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (с изменениями и дополнениями)

10. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (с изменениями и дополнениями)

11. [www.mchs.gov.ru](http://www.mchs.gov.ru) – сайт МЧС РФ.

12. [www.mvd.ru](http://www.mvd.ru) – сайт МВД РФ.

13. [www.mil.ru](http://www.mil.ru) - сайт Минобороны.

14. <https://academic.ru/> - Академик. Словари и энциклопедии (интернет-сервис для поиска информации по базе словарей, энциклопедий, книжных магазинов и фильмов).

15. [www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru)–Электронно-библиотечная система IPRbooks

16. <https://book.ru/> - Электронная библиотечная система.

17. <http://www.pobediteli.ru> –Проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»

18. <http://www.monino.ru> – Центральный музей Военно-воздушных сил России

19. <http://simvolika.rsl.ru>– Государственные символы России. История и реальность

20. <http://militera.lib.ru> – Военная литература

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

Оценка качества освоения рабочей программы включает в себя текущий контроль знаний в форме устных опросов на теоретических и практических занятиях, выполнения домашних работ (в письменной или устной форме).

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ  
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом ГБПОУ ИТМ  
№ 81-ОД от 28 июня 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**О.04 Физическая культура**

Иркутск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:

М.М. Куркутова, преподаватель высшей квалификационной категории, мастер производственного обучения

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК сферы обслуживания

Протокол № 7 от 21 мая 2021 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	46
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	47
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	55
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	56

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

## **Физическая культура**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Рабочая программа разработана на основании учебного плана ГБПОУ ИТМ.

**1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения:** дисциплина входит в цикл «Общеобразовательная подготовка».

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

Учебная дисциплина «Физическая культура» предусматривает формирование у обучающихся понимания целесообразности двигательной деятельности в форме физических упражнений, позволяющих эффективно формировать необходимые умения, навыки, физические способности и оптимизировать состояние здоровья и работоспособность.

Преподавание учебной дисциплины «Физическая культура» ставит следующие задачи:

1. понимание роли физической культуры в развитии обучающихся;
2. знание практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
3. формирование потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями;
4. обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности.

Требования к знаниям и умениям обучающихся:

- понимать роль физической культуры в своем развитии;
- знать основы физической культуры и здорового образа жизни;
- использовать полученные навыки в сохранении и укреплении своего здоровья.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:** обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **134** 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>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>	<b>134</b>
в том числе:	
практические занятия	124
<b>Промежуточная аттестация по текущей успеваемости</b>	

## 2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Физическая культура»

Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения	
Тема урока	Содержание учебного материала			
<b>1 курс 1 семестр</b>		<b>34</b>		
<b>Раздел 1. Легкая атлетика</b>		<b>20</b>		
1. Биологические основы техники бега, прыжков и метаний.	Биологические основы техники бега, прыжков и метаний.	1	2	
2. Основные механизмы энергообеспечения при выполнении легкоатлетических упражнений на развитие профессионально важных качеств.	Основные механизмы энергообеспечения при выполнении легкоатлетических упражнений на развитие профессионально важных качеств.	1	2	
<b>Практические занятия</b>	<b>Юноши</b>	<b>Девушки</b>	<b>18</b>	
3-6. Беговые упражнения: бег на короткой дистанции	Низкий старт, стартовый разбег, бег на 60 м с хода, со старта, челночный бег 10x10 м, пробегание дистанции 60, 100 м на время, эстафетный бег 4x100 м, 4x400 м, техника передачи, эстафеты сверху, финиширование.	Низкий старт, стартовый разбег, бег на 60 м с хода, со старта, челночный бег 10x10 м, пробегание дистанции 60, 100 м на время, эстафетный бег 4x100 м, 4x400 м, техника передачи, эстафеты сверху, финиширование	4	2
7-8. Прыжки в длину с разбега	Бег в равномерном и переменном темпе 20-25 пробегание дистанции 1500 м на время, 3000 м без учета времени. Финиширование.	Бег в равномерном и переменном темпе 15-20 пробегание дистанции 1000 м на время, 2000 м без учета времени. Финиширование.	2	2
9-10. Прыжки в длину с разбега	Специальные упражнения прыгуна в длину. Прыжок в длину способом «согнув ноги» с 13-15 шагов; прыжок в длину с полного разбега.		2	2
11-12. Метание	Метание различных предметов в цель и на дальность. Метание гранаты с разбега на дальность. Юноши – 700 гр.; девушки – 500 гр.		2	2
13-14. Упражнения для развития общей выносливости	Длительный бег с преодолением препятствий, бег в парах, группах, эстафеты, круговая тренировка.		2	2
15-16. Упражнения для развития быстроты	Эстафеты, повторный бег на отрезках 10-30 м, бег с ускорениями с максимальной скоростью на дистанции до 20-30 м и др.		2	2
17-18. Упражнения для развития скоростно-силовых качеств	Многоскоки, прыжки в длину с места и разбега; метание различных предметов в цель и на дальность		2	2
19-20. Упражнения для развития ловкости	Челночный бег, бег с изменением направления, преодоление препятствий, метание различных предметов в цель; прыжки на точность приземления		2	2

<b>Раздел 2. Гимнастика</b>		<b>13</b>	
21. Краткие исторические сведения о развитии гимнастики в России. Правила поведения и техники безопасности на уроках гимнастики.	Краткие исторические сведения о развитии гимнастики в России. Правила поведения и техники безопасности на уроках гимнастики. Основные причины травм на занятиях и их профилактики. Гимнастическая терминология. Основы биомеханики гимнастических упражнений. Основы методики проведения утренней гимнастики. Правила страховки и самостраховки. Техника безопасности при выполнении упражнений; подход к месту занятий; темп выполнения упражнений; гигиенические требования.	1	2
<b>Практические занятия</b>		<b>13</b>	
22-24. Строевая подготовка	Построение в одну шеренгу, и колонну по одному. Выполнение команд: «становись», «равняйся», «смирно», «расчет по порядку», «рапорт», приветствие. Повороты: направо, налево, кругом, «на месте шагом марш». Передвижения ходьба в колонне по одному, по два. Движения противходом, змейкой, по диагонали. Перестроения из колонны по одному, в колонну по два по четыре.	3	2
25-26. Прикладные упражнения.	Разновидность бега, ходьбы, прыжков, упражнения в равновесии, ловле, метании.	2	2
27-28. Прикладные упражнения.	Подтягивания, отжимания в упоре.	2	2
29-30. Общеразвивающие упражнения.	Упражнения для различных групп мышц без предметов и с различными предметами.	2	2
31-32. Общеразвивающие упражнения.	Целостная волна. Развития гибкости, выносливость, координаций, прыжки.	2	2
33-34. Общеразвивающие упражнения.	Упражнения с обручем, лентой, скакалкой.	2	2
<b>1 курс 2 семестр</b>		<b>44</b>	
<b>Раздел 2. Гимнастика</b>		<b>6</b>	
<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
35-36. Изучение техники упражнений на грудные мышцы, мышцы спины, рук, дельты, ног прессы.	Атлетическая гимнастика. Изучение техники упражнений на грудные мышцы, мышцы спины, рук, дельты, ног прессы.	2	2
37-38. Подтягивания на перекладине за голову; отжимание на брусьях; жим ногами лежа.	Атлетическая гимнастика. Подтягивания на перекладине за голову; отжимание на брусьях; жим ногами лежа.	2	2
39-40. Подъем ног в упоре на брусьях; подъем туловища вниз головой.	Атлетическая гимнастика. Подъем ног в упоре на брусьях; подъем туловища вниз головой.	2	2
<b>Раздел 3. Спортивные игры</b>		<b>39</b>	

41-42. Правила соревнований. Обувь, одежда на занятиях. Профилактика травматизма. Практическое судейство. Знания терминологии.	Правила соревнований. Обувь, одежда на занятиях. Профилактика травматизма. Практическое судейство. Знания терминологии.	2	2
<b>Практические занятия</b>		<b>37</b>	
43. Ручной мяч. Разновидность бега: бег по прямой, с изменением направления и скорости, прыжки, остановки.	Ручной мяч. Разновидность бега: бег по прямой, с изменением направления и скорости, прыжки, остановки.	1	2
44. Разновидность бега: бег по прямой, с изменением направления и скорости, прыжки, остановки.	Разновидность бега: бег по прямой, с изменением направления и скорости, прыжки, остановки.	1	2
45-46. Ручной мяч. Повороты; владение мячом	Ручной мяч. Повороты; владение мячом: ловля на месте, в движении, в прыжке: передача мяча: одной рукой сверху, сбоку, снизу. От груди, двумя руками снизу, сверху.	2	2
47-48. Ведение мяча, на месте, прямолинейное, с изменением направления и скорости	Ведение мяча, на месте, прямолинейное, с изменением направления и скорости.	2	2
49-50. Техника игры в защите.	Защитная стойка, перемещения, передвижения обычным и приставными шагами вперед, в сторону, назад.	2	2
51-52. Техника игры в защите.	Блокирование «противника» без мяча и с мячом.	2	2
53-54. Техника игры вратаря.	Стойка передвижения, ловля, задержание и отбивание мяча.	2	2
55-56. Тактика нападения.	Индивидуальные, групповые, командные действия. Начало, развитие и завершение атаки «быстрым поворотом»	2	2
57-58. Тактика защиты.	Индивидуальные, групповые, командные действия, взаимодействия игроков, противодействие передачам, броскам и ведению мяча «противника».	2	2
59-60. Тактика защиты.	Взаимодействие вратаря с защитниками. Командные действия.	2	2
61-62. Совершенствование игровых действий и развитие физических способностей.	Совершенствование игровых действий и развитие физических способностей	2	2
63-64. Тренировка. Игра по упрощенным правилам и правила ручного мяча.	Тренировка. Игра по упрощенным правилам и правила ручного мяча	2	2
65. Баскетбол. Техника ловли и передач мяча с личными способами без сопротивления.	Обучение технике ловли и передач мяча с личными способами без сопротивления. Подводящие упражнения, работа в парах. ОРУ	1	2
66. Техника ловли и передач мяча с личными способами с сопротивлением защитника (в различных построениях).	Обучение технике ловли и передач мяча с личными способами с сопротивлением защитника (в различных построениях). Подводящие упражнения, разучивание техники.	1	2

67. Техника ведения мяча без сопротивления.	Обучение технике ведения мяча без сопротивления. Работа в парах. ОРУ		1	2
68. Техника ведения мяча с сопротивлением защитника.	Обучение технике ведения мяча с сопротивлением защитника. Игра по упрощенным правилам, ОФП.		1	2
69. Техника эстафет с мячом.	Обучение технике эстафет с мячом. Проведение эстафеты.		1	2
70. Баскетбол: игра по упрощенным правилам.	Подводящие упражнения, игра по упрощенным правилам. Без ведения, без брос-ков. Техника бросков мяча прыжком без сопротивления		1	2
71. Техника эстафет без мяча.	Обучение технике эстафет без мяча. Проведение эстафеты.		1	2
72. Техника подвижных игр с мячом.	Обучение технике подвижных игр с мячом. Командные игры с мячом.		1	2
73. Техника подвижных игр без мяча.	Обучение технике подвижных игр без мяча. Игра лапта.		1	2
74. Техника бросков по кольцу.	Обучение технике бросков по кольцу. Совершенствование, учет-штрафной бросок.		1	2
75. Техника бросков мяча с места без сопротивления.	Обучение технике бросков мяча с места без сопротивления. Совершенствование техники бросков мяча с места без сопротивления.		1	2
76. Техника бросков мяча в движении без сопротивления.	Техника бросков мяча в движении без сопротивления.		1	2
77. Техника бросков мяча прыжком без сопротивления.	Техника бросков мяча прыжком без сопротивления.		1	2
78. Баскетбол: игра по правилам.	Правила игры. Игра по правилам. Командная игра.		1	2
<b>2 курс 3 семестр</b>			<b>34</b>	
<b>Раздел 1. Легкая атлетика</b>			<b>16</b>	
79-80. Правила соревнований по отдельным видам спорта легкой атлетики.	Правила соревнований по отдельным видам спорта легкой атлетики.		2	2
<b>Практические занятия</b>	<b>Юноши</b>	<b>Девушки</b>	<b>14</b>	
81-82. Беговые упражнения: бег на короткой дистанции	Низкий старт, стартовый разбег, бег на 60 м с хода, со старта, челночный бег 10x10 м. пробегание дистанции 60, 100 м на время, эстафетный бег 4x100 м, 4x400 м, техника передачи, эстафеты сверху, финиширование	Низкий старт, стартовый разбег, бег на 60 м с хода, со старта, челночный бег 10x10 м. пробегание дистанции 60, 100 м на время, эстафетный бег 4x100 м, 4x400 м, техника передачи, эстафеты сверху, финиширование	2	2
83-84. Прыжки в длину с разбега	Бег в равномерном и переменном темпе 20-25 пробегание дистанции 1500 м на время, 3000 м без учета времени. Финиширование.	Бег в равномерном и переменном темпе 15-20 пробегание дистанции 1000 м на время, 2000 м без учета времени. Финиширование.	2	2

85-86. Метание	Метание различных предметов в цель и на дальность. Метание гранаты с разбега на дальность. Юноши – 700 гр.; девушки – 500 гр.		2	2
87-88. Упражнения для развития общей выносливости	Длительный бег с преодолением препятствий, бег в парах, группах, эстафеты, круговая тренировка.		2	2
89-90. Упражнения для развития быстроты	Эстафеты, повторный бег на отрезках 10-30 м, бег с ускорениями с максимальной скоростью на дистанции до 20-30 м и др.		2	2
91-92. Упражнения для развития скоростно-силовых качеств	Многоскоки, прыжки в длину с места и разбега; метание различных предметов в цель и на дальность		2	2
93-94. Упражнения для развития ловкости	Челночный бег, бег с изменением направления, преодоление препятствий, метание различных предметов в цель; прыжки на точность приземления		2	2
<b>Раздел 2. Гимнастика</b>			<b>18</b>	
95. Техника безопасности при выполнении упражнений.	Правила страховки и самостраховки. Техника безопасности при выполнении упражнений; подход месту занятий; темп выполнения упражнений; гигиенические требования.		1	2
<b>Практические занятия</b>	<b>Юноши</b>	<b>Девушки</b>	<b>17</b>	
96-98. Строевая подготовка	Повторение упражнений курса. Выход из строя и возвращения в строй. Повороты направо, налево, в движении. Ходьба в колонне по два, четыре. Противоходы, размыкания и смыкания приставными шагами, уступками, по расчету.		3	2
99-100. Упражнения в висах, упорах, подъемах, стойки.	<b>Перекладина</b> Размахивания изгибами, соскоки махом вперед, назад, в короткие комбинации	<b>Брусья</b> Толчком двух ног наскок в упор на нижней жерди, вперед, согнув ноги в вис, лёжа сзади на бедрах.	2	2
101-102. Упражнения в висах, упорах, подъемах, стойки.	<b>Перекладина</b> Размахивания изгибами, соскоки махом вперед, назад, в короткие комбинации	<b>Брусья</b> Соскоки из седа на бедре, прогнувшись. Обратное.	2	2
103-104. Опорные прыжки	Козёл в длину, высоту 120-125 см. прыжок ноги врозь	Ноги врозь через козла в длину, высота снаряда 110-115 см. прыжок, согнув ноги, козел в ширину.	2	2
105-106. Опорные прыжки	Козёл в длину, высоту 120-125 см. прыжок ноги врозь	Ноги врозь через козла в длину, высота снаряда 110-115 см. прыжок, согнув ноги, козел в ширину.	2	2
107-108. Акробатика	Переворот в другую сторону, стойки на руках. Из стойки на руках кувырок вперед на горку матов.	Соединение кувырков. Опускания в мост из основной стойки. Соединение элементов.	2	2
109-110. Акробатика	Соединение элементов.	Стойка на лопатках. Мост из основной стойки без поддержки.	2	2
111-112. Совершенствование техники выполнения упражнений и развитие	Совершенствование техники выполнения упражнений и развитие физических способностей.		2	2

физических способностей.			
<b>2 курс 4 семестр</b>		<b>22</b>	
<b>Раздел 3. Спортивные игры. Волейбол</b>		<b>22</b>	
113-114. Волейбол. Правила игры. Техника безопасности.	Волейбол. Правила игры. Техника безопасности.	2	2
<b>Практические занятия</b>		<b>20</b>	
115. Техника стойки игроков передней линии (устойчивая).	Обучение технике стойки игроков передней линии (устойчивая). Подводящие упражнения к технике стойки игроков передней линии (устойчивая).	1	2
116. Техника стойки игроков передней линии (стартовая).	Обучение технике стойки игроков передней линии (стартовая). Подводящие упражнения к технике стойки игроков передней линии (стартовая).	1	2
117. Техника стойки игроков передней линии (основная).	Обучение технике стойки игроков передней линии (основная). Подводящие упражнения к технике стойки игроков передней линии (основная).	1	2
118. Техника стойки игроков передней линии (неустойчивая).	Обучение технике стойки игроков передней линии (неустойчивая). Подводящие упражнения к технике стойки игроков передней линии (неустойчивая).	1	2
119. Техника стойки игроков задней линии (устойчивая).	Обучение технике стойки игроков задней линии (устойчивая). Подводящие упражнения к технике стойки игроков задней линии (стартовая).	1	2
120. Техника стойки игроков задней линии (стартовая).	Обучение технике стойки игроков задней линии (стартовая). Подводящие упражнения к технике стойки игроков задней линии (стартовая).	1	2
121. Техника стойки игроков задней линии (основная).	Обучение технике стойки игроков задней линии (основная). Подводящие упражнения к технике стойки игроков задней линии (неустойчивая).	1	2
122. Техника стойки игроков задней линии (неустойчивая).	Обучение технике стойки игроков задней линии (неустойчивая). Подводящие упражнения к технике стойки игроков задней линии (неустойчивая).	1	2
123-124. Техника перемещения (бег, скачок вперед, в сторону, скрестным шагом, ускорение под углом 45 град.)	Обучение технике перемещения (бег, скачок вперед, в сторону, скрестным шагом, ускорение под углом 45 град.) Подводящие упражнения к технике перемещения (бег, скачок вперед, в сторону, скрестным шагом, ускорение под углом 45 град.).	2	2
125-126. Техника прямого нападающего удара, с переводом вправо, влево.	Обучение технике прямого нападающего удара, с переводом вправо, влево (разбег, выталкивание и прыжок, движение ударной рукой, приземление и перемещение в удобную позицию) Подводящие упражнения. ОРУ.	2	2
127-128. Техника индивидуальных, групповых и командных тактических действий в нападении и защите.	Обучение технике индивидуальных, групповых и командных тактических действий в нападении и защите. Общефизическая подготовка. Работа над техникой одиночного, двойного блокирования (стартовая позиция блокирующих, работа рук и ног блокирующих).	2	2
129-130. Техника одиночного, двойного блокирования (стартовая позиция блокирующих, работа рук и ног	Обучение технике одиночного, двойного блокирования (стартовая позиция блокирующих, работа рук и ног блокирующих). Подводящие упражнения, работа в парах через сетку.	2	2

блокирующих).			
131-132. Техника командной тактики игры.	Командная игра.	2	2
133-134. Волейбол. Игра по правилам.	Командная игра по правилам с навыками судейства.	2	2
	<b>Всего:</b>	<b>134</b>	

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

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

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

**Оборудование** учебного кабинета и рабочих мест учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект учебно-методической документации;
- оборудование и инвентарь спортивного зала;
- открытый стадион широкого профиля.

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

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

1. Бароненко, В.А. Здоровье и физическая культура студента : учеб. пособие / В.А. Бароненко, Л.А. Рапопорт. — 2-е изд., пере-раб. - М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 336 с.: ил. - ISBN 978-5-98281-157-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/927378>.

2. Бишаева А.А. Физическая культура. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.

3. Карасева, Т.В. Лечебная физическая культура при заболеваниях нервной системы : учебное пособие / Т.В. Карасёва, А.С. Махов, С.Ю. Толстова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016984-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1453868>.

4. Физиологические основы здоровья : учебное пособие / Н.П. Абаскалова, Р.И. Айзман, Е.Н. Боровец [и др.] ; отв. ред. Р.И. Айзман. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 351 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015639-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1685057>.

5. Физическая культура и спорт. Прикладная физическая культура и спорт : учебно-методическое пособие / сост. С.А. Дорошенко, Е.А. Дергач. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2019. - 56 с. - ISBN 978-5-7638-4027-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1816527>.

6. Филиппова, Ю.С. Физическая культура : учебно-методическое пособие / Ю.С. Филиппова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015948-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1541976>.

7. Парыгина, О.В. Теория физической культуры и спорта : учебное пособие / О.В. Парыгина. - Москва : Альтаир-МГАВТ, 2019. - 129 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1057281>.

8. Федорова, Т.Ю. Общие основы теории физической культуры и спорта. Часть I : учебное пособие / Т.Ю. Федорова. - Москва : РУТ (МИИТ), 2018. - 209

с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1896985>.

9. Физическая культура и спорт в системе образования. Инновации и перспективы развития : сборник научных трудов / . - Санкт-Петербург : Изд-во С.-Петербур. ун-та, 2020. - 316 с. - ISBN 978-5-288-06069-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1840333>.

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

Оценка качества освоения рабочей программы включает в себя текущий контроль знаний, умений и навыков в форме устных опросов на теоретических и практических занятиях.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ  
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом ГБПОУ ИТМ  
№ 81-ОД от 28 июня 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 Экономика отрасли и предприятия**

Иркутск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:

Н.П. Боровик, преподаватель первой квалификационной категории

**РАССМОТРЕНА**

на заседании ЦК сферы обслуживания

Протокол № 7 от 21 мая 2021 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	60
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	61
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	63
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	63

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

## **Экономика отрасли и предприятия**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Рабочая программа разработана на основании учебного плана ГБПОУ ИТМ.

**1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения:** дисциплина входит в цикл «Общепрофессиональный курс».

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

Учебная дисциплина «Экономика отрасли и предприятия» предусматривает формирование у обучающихся представлений о современном производстве, структуре его организации, способах управления, возможностях реализации продукции.

Преподавание учебной дисциплины «Экономика отрасли и предприятия» ставит следующие задачи:

1. освоение основных знаний об экономической жизни общества, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;

2. воспитание ответственности за экономические решения, уважение к труду и предпринимательской деятельности.

Требования к знаниям и умениям обучающихся:

– знать основные цели и задачи предприятий общественного питания;

– знать ряд базовых понятий по организации производства, его внутренней структуры;

– уметь применять полученные знания для исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, покупателя, наемного работника, налогоплательщика, производителя);

– знать особенности современного рынка труда, получить пособие по безработице в случае необходимости;

– уметь суммировать затраты на производство продукции.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:** обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **22** 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>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>	<b>22</b>
в том числе:	
практические занятия	4
<b>Промежуточная аттестация по текущей успеваемости</b>	

## 2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Экономика отрасли и предприятия»

Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
Тема урока	Содержание учебного материала		
<b>2 курс 4 семестр</b>		<b>22</b>	
1-2. Экономика и её роль в жизни общества.	Что такое экономика? Основные понятия и определения экономики. Роль экономики в жизни общества.	2	2
3-4. Производство - главное звено в экономике.	Производство – главное звено экономики. Классификация предприятий. Формы собственности. Приватизация.	2	2
5-6. Оплата труда. Формы оплаты труда.	Основные способы купли-продажи рабочей силы. Оплата труда. Формы оплаты труда. Нормы Трудового кодекса РФ о легальной заработной плате.	2	2
<b>7. Практическое занятие.</b> Заработная плата (позиция работника и работодателя).	Основные способы купли-продажи рабочей силы. Заработная плата (позиция работника и работодателя). Нормы Трудового кодекса РФ о легальной заработной плате.	1	2
8. Рынок труда. Безработица.	Рынок труда. Безработица. Политика государства в области занятости населения.	1	2
9-10. Ресурсы и факторы производства.	Основные средства производства. Оборотные средства производства. Производительность труда. Затраты на производство. Издержки производства и их структура. Реализация продукции.	2	2
11. Предприятия общественного питания.	Предприятия общественного питания. Особенности, специфика предприятий общественного питания (структура, цели, миссия, задачи, классификация, организационно-правовые формы).	1	2
<b>12-13. Практическое занятие.</b> Предприятия общественного питания.	Предприятия общественного питания. Рассмотрение и изучение особенностей, специфики предприятий общественного питания (структура, цели, миссия, задачи, классификация, организационно-правовые формы, возможности реализации продукции).	2	2
14-15. Цены, их виды и функции.	Рынок. Деньги и средства обращения. Закон спроса и предложения. Цены и теория ценообразования. Функции и система цен. Инфляция.	2	2
<b>16. Практическое занятие.</b> Кривая спроса и цены.	Кривая спроса и цены.	1	2
17-18. Распределение доходов в обществе.	Доходы и расходы, распределение в обществе. Государственный бюджет, его уровни.	2	2
19-20. Налоговая система.	Налоги, виды налогов. Принципы налогообложения. Налоговая система России.	2	2
21-22. Банки и их роль в экономике.	Банк и его виды, банковская система. Биржа и её виды.	2	2
<b>Всего:</b>		<b>22</b>	

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

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

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

**Оборудование** учебного кабинета и рабочих мест учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект учебно-методической документации.

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

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

1. Гукова, О. Н. Организация предприятий сервиса / О. Н. Гукова, А.М. Петрова. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. - 384 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-367-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1001129>.

2. Гукова, О. Н. Предпринимательство в сфере сервиса : учебное пособие / О.Н. Гукова, А.М. Петрова. — Москва : ФОРУМ, 2020. — 176 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-337-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1040989>.

3. Океанова, З. К. Основы экономики : учебное пособие / З. К. Океанова. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 287 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0728-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1221082>.

4. Учет затрат и калькулирование себестоимости : учебное пособие / Н.Н. Бондина, И.А. Бондин, И.В. Павлова, О.В. Лаврина. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 254 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013932-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055184>.

5. Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания : учебник / А.М. Фридман. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. — 229 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: <https://doi.org/10.12737/7170>. - ISBN 978-5-369-01516-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1234164>.

6. [www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru)—Электронно-библиотечная система IPRbooks

7. <https://book.ru/> - Электронная библиотечная система.

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

Оценка качества освоения рабочей программы включает в себя текущий контроль знаний в форме устных опросов на теоретических и практических занятиях, выполнения домашних работ (в письменной или устной форме).

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ  
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом ГБПОУ ИТМ  
№ 81-ОД от 28 июня 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**СК.01 Оборудование предприятий общественного питания**

Иркутск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:

М.М. Куркутова, преподаватель высшей квалификационной категории, мастер производственного обучения

**РАССМОТРЕНА**

на заседании ЦК сферы обслуживания

Протокол № 7 от 21 мая 2021 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	67
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	69
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	74
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	75

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

## **Оборудование предприятий общественного питания**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Рабочая программа разработана на основании учебного плана ГБПОУ ИТМ.

**1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения:** дисциплина входит в цикл «Специальный курс».

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

Учебная дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» предусматривает подготовку обучающихся к производственной деятельности, связанной с эксплуатацией технологического оборудования предприятий общественного питания.

Преподавание учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» ставит следующие задачи:

1. изучение основных типов оборудования предприятий общественного питания и принятых систем его классификации;
2. изучение устройств, особенностей эксплуатации, допустимых нагрузок, техники безопасности при эксплуатации оборудования предприятий общественного питания;
3. усвоение основных показателей технических характеристик типового оборудования предприятий общественного питания.

Требования к знаниям и умениям обучающихся:

- знать общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования;
- знать классификацию оборудования по видам, назначению и автоматизации;
- знать части машин, из какого материала изготавливаются;
- знать в каком цехе устанавливается машина, как собрать и подготовить ее к работе, правила эксплуатации;
- знать правила эксплуатации и правила безопасности работы овощерезки, машинами для работы в мясном цехе;
- различать виды холодильного оборудования: шкафы, камеры, прилавки, витрины, их характеристику правила эксплуатации и технику безопасности;
- знать виды поражения электрическим током, мероприятия по предупреждению электротравматизма, оказание первой помощи;

- знать правила поведения при пожаре, номера телефонов вызова пожарных, средства пожаротушения;
- эффективно использовать изученное оборудование, устранять несложные неисправности;
- классифицировать механическое оборудование;
- собрать и подготовить к работе механическое оборудование любого вида, работать и соблюдать технику безопасности;
- пользоваться холодильными шкафами, камерами и прилавками, соблюдать технику безопасности при работе с холодильным оборудованием;
- организовывать безопасный труд, оказать первую помощь при поражении электрическим током;
- применять средства для тушения пожара.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **56** 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>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>	<b>56</b>
в том числе:	
практические занятия	14
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

## 2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания»

Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
Тема урока	Содержание учебного материала		
1 курс 1 семестр		17	
<b>Раздел 1. Механическое оборудование</b>			
<b>Тема 1.1. Машины для обработки овощей</b>		<b>10</b>	
1. Общие сведения о машинах.	Классификация оборудования. Основные части и детали машин. Понятия о передачах. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.	1	2
2. Универсальные приводы.	Понятие об электроприводах. Правила эксплуатации и техника безопасности универсальных приводов.	1	2
3-4. Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных УП.	Классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации сменных механизмов.	2	2
5. Овощерезательные машины.	Классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации овощерезательных машин.	1	2
<b>6. Практическое занятие.</b> Устройство и эксплуатация овощерезательных механизмов МС18-160; МС28-100.	Закрепить теоретические навыки и знания по эксплуатации машин и сменных механизмов в овощном цехе.	1	2
7. Картофелеочистительные машины.	Классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации картофелеочистительных машин.	1	2
<b>8. Практическое занятие.</b> Устройство и правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК125, по технической характеристике.	Закрепить теоретические знания по устройству и правилам эксплуатации машины МОК125, ознакомиться с технической характеристикой.	1	2
9-10. Протирочно-резательные машины.	Классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации протирочно-резательных машин.	2	2
<b>Тема 1.2. Машины для обработки мяса и рыбы</b>		<b>7</b>	
11. Мясорубки.	Марки мясорубок, устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации.	1	2
<b>12-13. Практическое занятие.</b> Устройство и правила эксплуатации мясорубки МИМ-82.	Закрепить теоретические знания по устройству и правилам эксплуатации мясорубки МИМ-82, ознакомиться с технической характеристикой.	2	2

14-15. Машины для рыхления мяса, фаршемешалки.	Фаршемешалки: устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации.	2	2
16-17. Сменный механизм МС19 –1400 для рыхления мяса.	Устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации мясорыхлительного механизма.	2	2
<b>1 курс 2 семестр</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 1.2. Машины для обработки мяса и рыбы (продолжение)</b>		<b>4</b>	
18. Котлетоформовочная машина.	Устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации котлетоформовочной машины.	1	2
<b>19. Практическое занятие.</b> Устройство и правила эксплуатации котлетоформовочной машины МФК-2240.	Закрепить теоретические знания по устройству и правилам эксплуатации котлетоформовочной машины МФК-2240, ознакомиться с технической характеристикой.	1	2
20. Рыбоочистительные машины.	Устройство, последовательность сборки, принцип действия, правила эксплуатации рыбоочистителя.	1	2
<b>21. Практическое занятие.</b> Устройство и правила эксплуатации рыбоочистительной машины РО-1.	Закрепить теоретические знания по устройству и правилам эксплуатации рыбоочистителя, ознакомиться с технической характеристикой.	1	2
<b>Тема 1.3. Машины для приготовления теста и кремов</b>		<b>8</b>	
22. Машины для приготовления теста и кремов.	Общая характеристика машин и механизмов для приготовления и обработки теста и кремов Классификация, устройство, принцип действия, эксплуатация.	1	2
23. Просеивательные машины.	Виды, устройство, принцип действия, эксплуатация просеивателей.	1	2
24-25. Тестомесильные и тестораскаточные машины.	Виды, устройство, правила эксплуатации тестомесильных и тестораскаточных машин.	2	2
26-27. Взбивальные машины и механизмы.	Устройство, принцип действия, сменные рабочие органы их назначение, правила крепления взбивательных машин и механизмов.	2	2
<b>28-29. Практическое занятие.</b> Устройство и правила эксплуатации взбивательного сменного механизма МВПН-1.	Закрепить теоретические знания по устройству и правилам эксплуатации взбивательного сменного механизма и предназначения венчиков, МВПН-1.	2	2
<b>Тема 1.4. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров</b>		<b>4</b>	
30. Машины для нарезки хлеба.	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	1	2
<b>31. Практическое занятие.</b> Устройство и правила эксплуатации хлеборезательной машины МРХ-200.	Закрепить теоретические знания по устройству и правилам эксплуатации хлеборезательной машины МРХ-200, ознакомиться с технической характеристикой.	1	2

32. Машины для нарезки гастрономических продуктов.	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	1	2
<b>33. Практическое занятие</b> Устройство и правила эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов МРГ-300А.	Закрепить теоретические знания по устройству и правилам эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов МРГ-300А.	1	2
<b>Раздел 2. Тепловое оборудование</b>			
<b>Тема 2.1. Пищеварочное оборудование</b>		<b>6</b>	
34-35. Общие сведения о тепловом оборудовании.	Понятие о теплообмене. Виды топлива, используемого в тепловом оборудовании общественного питания. Понятие о процессе горения. Мероприятия по экономии топлива. Классификация теплового оборудования.	2	2
36. Пищеварочные котлы.	Классификация и устройство пищеварочных котлов. Электрические пищеварочные котлы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	1	2
<b>37. Практическое занятие.</b> Устройство и принцип действия пищеварочного котла КПЭ-100.	Закрепить теоретические знания по устройству и эксплуатации пищеварочного котла КПЭ-100.	1	2
38-39. Пароварочные аппараты.	Пароварочные аппараты: их виды, назначение, устройство и эксплуатация. Кофеварки электрические: их виды, назначение, устройство и эксплуатация.	2	2
<b>2 курс 3 семестр</b>		<b>17</b>	
<b>Тема 2.2 Аппараты для жарки и выпечки</b>		<b>8</b>	
40. Сковороды электрические. Фритюрницы.	Виды, назначение, устройство, правила эксплуатации.	1	2
<b>41. Практическое занятие.</b> Устройство и принцип действия фритюрницы ФЭСМ-20.	Закрепить теоретические знания по устройству и эксплуатации ФЭСМ-20.	1	2
42-43. Жарочные и пекарные шкафы.	Устройство, правила эксплуатации. Кондитерская печь КЭП-400.	2	2
44-45. Высокочастотные шкафы.	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации.	2	2
<b>46. Практическое занятие.</b> Пароконвектоматы.	Назначение, устройство, программы («горячий воздух», «пар», «комбинированный пар»), принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.	1	2
<b>47. Практическое занятие.</b> Устройство и принцип действия пароконвектовата ПКА 6-1/2П.	Закрепить теоретические знания по устройству и эксплуатации пароконвектовата ПКА 6-1/2П.	1	2
<b>Тема 2.3. Оборудование для раздачи пищи</b>		<b>2</b>	
48-49. Мармиты, линии	Классификация оборудования для раздачи пищи, назначение, устройства правила	2	2

самообслуживания	эксплуатации.		
<b>Тема 2.4. Водогрейное оборудование</b>		<b>1</b>	
50. Кипятильники. Водонагреватели	Назначение, устройство, правила эксплуатации.	1	2
<b>Раздел 3. Холодильное оборудование</b>			
<b>Тема 3.1. Холодильное оборудование</b>		<b>6</b>	
51-52. Общие сведения о холодильном оборудовании.	Назначение холодильного оборудования. Способы получения холода.	2	2
53-54. Холодильные шкафы, камеры.	Холодильные шкафы и холодильные камеры: устройство, принцип действия.	2	2
55-56. Холодильные прилавки, витрины.	Холодильные прилавки, витрины: устройство, принцип действия.	2	2
	<b>Всего:</b>	<b>56</b>	
<b>Экзамен.</b>	Промежуточная аттестация в форме экзамена.		

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

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

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

**Оборудование** учебного кабинета и рабочих мест учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект учебно-методической документации,
- оборудование предприятий общественного питания.

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

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы:

1. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 104 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0692-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1168662>.

2. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0776-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1003603>.

3. Чудновский, А.Д. Безопасность бизнеса в индустрии туризма и гостеприимства : учеб. пособие / А.Д. Чудновский, Ю.М. Белозерова. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 335 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0786-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/960105>.

4. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1679674>.

5. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141778>.

6. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 104 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0692-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1168662>.

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

Оценка качества освоения рабочей программы включает в себя:

- текущий контроль знаний в форме устных опросов на теоретических и практических занятиях, выполнения домашних работ (в письменной или устной форме),
- промежуточная аттестация в форме экзамена.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ  
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом ГБПОУ ИТМ  
№ 81-ОД от 28 июня 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**СК.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены**

Иркутск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:

М.М.Куркутова, преподаватель, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

**РАССМОТРЕНА**

на заседании ЦК сферы обслуживания

Протокол № 7 от 21 мая 2021 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	79
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	81
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	84
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	84

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

## **Основы физиологии питания, санитарии и гигиены**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Рабочая программа разработана на основании учебного плана ГБПОУ ИТМ.

**1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения:** дисциплина входит в цикл «Специальный курс».

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

Учебная дисциплина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» предусматривает формирование знаний в области основ физиологии питания, санитарии и гигиены, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности.

Преподавание учебной дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» ставит следующие задачи:

1. овладение знаниями по гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания;
2. овладение знаниями об основных пищевых инфекциях и пищевых отравлениях;
3. сформировать представление о необходимости соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
4. научиться производить санитарную обработку оборудования и инвентаря и готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств

Требования к знаниям и умениям обучающихся:

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

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **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>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>	<b>17</b>
в том числе:	
практические занятия	0
<b>Промежуточная аттестация по текущей успеваемости</b>	

## 2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
Тема урока	Содержание учебного материала		
1 курс 1 семестр		17	
<b>Раздел 1. Основы физиологии питания</b>			
<b>Тема 1.1. Физиология питания</b>			
1. Введение. Пищеварение.	Понятие, процессы, функции пищеварения. Пищеварение в ротовой полости, в желудке, 12-й кишку, тонкой и толстой кишке.	1	
2. Пищевые вещества.	Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма	1	2
3. Рациональное питание.	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.	1	2
4. Определение норм рационального питания.	Оценить степень энергоёмкости (калорийности) своего суточного рациона питания; провести функциональную пробу с максимальной задержкой дыхания до и после нагрузки.	1	2
5. Лечебное питание.	Научные основы лечебного питания. Характеристика основных диет. Лечебно-профилактическое питание	1	2
<b>Раздел 2. Санитария и гигиена</b>			
<b>Тема 2.1. Профилактика инфекционных заболеваний</b>			
6. Инфекционные заболевания.	Характеристика инфекционных заболеваний. Профилактика инфекционных заболеваний.	1	2
7. Пищевые отравления.	Классификация пищевых отравлений, их характеристика, профилактика. Глистные заболевания, их профилактика.	1	2
8. Гельминтоз.	Понятие о гельминтозах, профилактика лечения	1	2
<b>Тема 2.2. Гигиенические характеристики факторов внешней среды</b>			
9. Гигиена воздуха.	Физические свойства, химический состав, микробное загрязнение. Условия создания благоприятной воздушной среды на предприятиях.	1	2

10. Гигиена воды	Гигиенические требования к качеству питьевой воды. Очистка воды.	1	2
11. Гигиена почвы	Санитарные требования к устройству канализации, сбору и вывозу пищевых отходов и мусора.	1	2
<b>Тема 2.3. Санитарно-гигиенические требования (СГТ)</b>			
12. СГТ к благоустройству предприятия общественного питания.	Санитарно-гигиенические основы проектирования предприятий общественного питания. Гигиенические принципы планировки.	1	2
13. Гигиенические требования к размещению и планировке предприятия.	Санитарно-гигиенические требования к устройству, размерам, отделке производственных, торговых, административно-бытовых помещений. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению.	1	2
14. СГТ к оборудованию.	Основы санитарно-гигиенических требований к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий. Контроль соблюдения санитарно-гигиенического состояния оборудования и содержания помещений предприятия.	1	2
15. Личная гигиена персонала.	Соблюдение правил личной и производственной гигиены работниками предприятий общественного питания. Содержание рук и тела в чистоте, санитарная одежда, медицинские осмотры и обследование персонала.	1	2
16. Санитарные требования к кулинарной продукции.	Санитарные требования к транспортировке, приему, хранению, обработке сырья и пищевых продуктов.	1	2
17. Санитарное законодательство и санитарный надзор.	Нормативно-правовые акты: СП (санитарные правила) СанПиН (санитарные правила и нормы), ГН (гигиенические нормативы), МУ (методические указания).	1	2
<b>Всего:</b>		<b>17</b>	

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

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

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

**Оборудование** учебного кабинета и рабочих мест учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект учебно-методической документации.

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

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

1. Гайворонский, К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1225643>.

2. Джум, Т.А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 544 с. - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1211780>.

3. Мрыхина, Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8. - Текст : электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1211072>.

4. Мудрецова-Висс, К.А. Основы микробиологии : учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0904-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1046287>.

5. Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141779>.

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

Оценка качества освоения рабочей программы включает в себя текущий контроль знаний в форме устных опросов на теоретических и практических занятиях, выполнения домашних работ (в письменной или устной форме).

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ  
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом ГБПОУ ИТМ  
№ 81-ОД от 28 июня 2021 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **СК.03 Кулинария**

Иркутск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:

М.М.Куркутова, преподаватель, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК сферы обслуживания

Протокол № 7 от 21 мая 2021 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	88
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	90
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	99
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	100

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Кулинария

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Рабочая программа разработана на основании учебного плана ГБПОУ ИТМ.

**1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения:** дисциплина входит в цикл «Специальный курс».

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

Учебная дисциплина «Кулинария» предусматривает освоение обучающимися знаний и умений о способах механической, тепловой кулинарной обработки сырья, приготовлении полуфабрикатов, пищевой ценности сырья и готовой продукции, технологии приготовления, оформлении и подачи блюд, а также о требованиях к качеству, условиям и сроках хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Преподавание учебной дисциплины «Кулинария» ставит следующие задачи:

1. освоение знаний о правилах механической кулинарной обработки сырья и продуктов, требований к качеству, лежащих в основе технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;

2. знакомство с рецептурой, технологией приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий и процессами, происходящими при их приготовлении;

3. овладение умениями приготавливать и порционировать блюда, закуски, напитки и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;

4. определять качество сырья и готовой продукции органолептическим методом;

5. подготавливать и убирать рабочее место и зал для приема пищи.

Требования к знаниям и умениям обучающихся:

– знать правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной кулинарной обработке сырья, приготовление полуфабрикатов и их ассортимент;

– знать приемы тепловой кулинарной обработки продуктов;

– знать рецептуру и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий; знать сочетание пищевых продуктов;

– знать условия, сроки хранения и реализацию готовой продукции;

– знать органолептические методы оценки качества кулинарной

продукции, признаки недоброкачества блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции;

- производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству;

- готовить котлетную массу и полуфабрикатов из нее;

- осуществлять технологические процессы приготовления различных видов супов и соусов, вторых блюд из мяса и рыбы, овощей и круп;

- пользоваться сборниками рецептур, стандартами и технологическими картами по изготовлению блюд;

- порционировать и оформлять блюда перед отпуском, соблюдая сочетание продуктов и норму отпуска.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **146** 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>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>	<b>146</b>
в том числе:	
практические занятия	50
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

## 2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Кулинария»

Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
Тема урока	Содержание учебного материала		
<b>1 курс 1 семестр</b>		<b>38</b>	
<b>Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов</b>		<b>6</b>	
1-2. Значение овощей в питании человека. Классификация овощей и грибов.	Значение овощей в питании человека. Пищевая ценность овощей и грибов. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов. Характеристика основных видов пряностей, приправ и пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.	2	2
3-4. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых овощей	Механическая кулинарная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.	2	2
5-6. Механическая кулинарная обработка плодовых и других овощей. Обработка грибов.	Механическая кулинарная обработка плодовых, листовых, консервированных, сушеных и замороженных овощей, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов. Последовательность обработки грибов, кулинарное использование, требование к качеству, условия и сроки хранения грибов.	2	2
<b>Тема 1.2. Тепловая кулинарная обработка продуктов</b>		<b>2</b>	
7-8. Способы тепловой обработки	Значение тепловой обработки. Тепловая кулинарная обработка продуктов: варка, жарка и их разновидности; комбинированные и вспомогательные способы; влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции. Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки.	2	2
<b>Тема 1.3. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов</b>		<b>10</b>	
9-10. Простые блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей и грибов.	Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству	2	2
11-12. Простые блюда и гарниры из жареных и тушеных овощей и грибов.	Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству	2	2
13-14. Простые блюда и гарниры из фаршированных и запеченных овощей и грибов.	Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству	2	2

<b>15-16. Лабораторная работа.</b> Приготовление и отпуск блюд и гарниров из вареных и жареных овощей и грибов.	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из вареных и жареных овощей и грибов. Определение качества готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража.	2	2
<b>17-18. Лабораторная работа.</b> Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов. Определение качества готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража.	2	2
<b>19-20. Лабораторная работа.</b> Приготовление и отпуск блюд из фаршированных овощей и грибов.	Приготовление и отпуск блюд из фаршированных овощей и грибов. Определение качества готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража.	2	2
<b>Раздел 2. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов</b>		<b>12</b>	
21-22. Значение рыбы в питании человека. Механическая кулинарная обработка рыбы.	Пищевая ценность рыбы. Классификация и виды рыбы. Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Размораживание и вымачивание. Способы разделки рыбы.	2	2
23-24. Технология приготовления рыбных полуфабрикатов для варки, припускания и жарки.	Технология приготовления полуфабрикатов. Панирование: виды, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.	2	2
25-26. Технология приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	Технология приготовления, рецептура, требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.	2	2
<b>27-28. Лабораторная работа.</b> Механическая кулинарная обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов для отварной и припущенной, жареной рыбы.	Самостоятельная работа обучающихся под контролем преподавателя. Закрепление теоретических знания по механической кулинарной обработке рыбы и технологии приготовления полуфабрикатов для блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы: филе без кожи и костей, кругляши, рыба целиком, филе с кожи и без костей. Проведение бракеража готовых полуфабрикатов и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	2
<b>29-30. Лабораторная работа.</b> Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	Закрепление теоретических знания по приготовлению рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Проведение бракеража готовых полуфабрикатов и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	2
31-32. Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря.	Механическая кулинарная обработка некоторых нерыбных продуктов моря. Кулинарное использование, требование к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
<b>Тема 2.2. Приготовление, оформление и</b>		<b>4</b>	

<b>отпуск блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря</b>			
33-34. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	Технологический процесс приготовления, оформление и отпуск блюд из рыбы. Бракераж, условия и сроки хранения.	2	2
35-36. Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы.	Технологический процесс приготовления, оформление и отпуск блюд из рыбы. Бракераж, условия и сроки хранения.	2	2
<b>37-38. Лабораторная работа.</b> Приготовление блюд из рыбы.	Закрепление теоретических знания по теме: приготовление блюд из отварной, припущенной и жареной, запечённой рыбы. Проведение бракеража готовых полуфабрикатов и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	2
<b>1 курс 2 семестр</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 2.2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря (продолжение)</b>		<b>6</b>	
39-40. Приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной массы.	Технологический процесс приготовления, оформление и отпуск блюд из рыбы. Бракераж, условия и сроки хранения.	2	2
41-42. Кулинарная обработка нерыбных продуктов моря.	Механическая кулинарная обработка некоторых нерыбных продуктов моря. Кулинарное использование, требование к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
<b>43-44. Лабораторная работа.</b> Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	Закрепление теоретических знания по технологии приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	2
<b>Раздел 3. Технология обработки мяса, мясопродуктов и с/х птицы и приготовления блюд из мяса и мясных продуктов</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 3.1. Механическая кулинарная обработка мяса, с/х птицы и мясопродуктов</b>		<b>16</b>	
45-46. Значение мяса, мяса птицы и мясных продуктов в питании человека.	Пищевая ценность. Виды мяса, мяса птицы и мясных продуктов. Определение доброкачественности мяса.	2	2
47-48. Механическая кулинарная обработка мяса говядины.	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса говядины. Оттаивание, обмывание, обсушивание, разруб и обвалка. Сортовое деление, кулинарное использование. Технология приготовления полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса говядины. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
49-50. Механическая кулинарная обработка мяса баранины, свинины.	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса свинины, баранины. Оттаивание, обмывание, обсушивание, разруб и обвалка. Сортовое деление, кулинарное использование. Технология приготовления полуфабрикатов	2	2

	крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса говядины. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
51-52. Технология приготовления рубленной и котлетной массы.	Технологический процесс приготовления рубленной и котлетной массы и полуфабрикатов из нее полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
53-54. Механическая кулинарная обработка с/х птицы и полуфабрикаты из нее.	Механическая кулинарная обработка птицы. Оттаивание; опаливание; удаление головы, шейки, ножек; потрошение; промывание. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса птицы, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
<b>55-56. Лабораторная работа.</b> Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса (свинины, говядины)	Закрепление теоретических знания по технологии приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса (свинины, говядины). Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	2
<b>2 курс 3 семестр</b>		<b>68</b>	
<b>Тема 3.1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, мясопродуктов и с/х птицы (продолжение)</b>		<b>20</b>	
57-58. Технология приготовления простых блюд из отварного и жареного мяса и мясных продуктов.	Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление и отпуск простых блюд из отварного и жареного мяса и мясных продуктов. Бракераж, условия и сроки хранения.	2	2
59-60. Технология приготовления простых блюд из запечённого и тушеного мяса и мясных продуктов.	Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление и отпуск простых блюд из запечённого и тушеного мяса и мясных продуктов. Бракераж, условия и сроки хранения.	2	2
<b>61-62. Лабораторная работа.</b> Приготовление простых блюд из отварного и жареного мяса.	Закрепление теоретических знания по технологии приготовления простых блюд из отварного и жареного мяса. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	2
<b>63-64. Лабораторная работа.</b> Приготовление простых блюд из запечённого и тушеного мяса.	Закрепление теоретических знания по технологии приготовления простых блюд из запечённого и тушеного, а мяса. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	2
65-66. Технология приготовления простых блюд из мясной рубленной массы.	Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление и отпуск простых блюд из мясной рубленной массы. Бракераж, условия и сроки хранения.	2	2
<b>67-68. Лабораторная работа.</b> Приготовление простых блюд из мясной рубленной массы.	Закрепление теоретических знания по технологии простых блюд из мясной рубленной массы. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	2
69-70. Технология приготовления простых блюд из отварного и жареного мяса с/х птицы.	Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление и отпуск простых блюд из отварного и жареного мяса с/х птицы. Бракераж, условия и сроки хранения.	2	2

71-72. Технология приготовления простых блюд из запечённого и тушеного, мяса с/х птицы.	Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление и отпуск простых блюд из запечённого и тушеного, а мяса с/х птицы. Бракераж, условия и сроки хранения.	2	2
<b>73-74. Лабораторная работа.</b> Приготовление простых блюд из жареного мяса с/х птицы.	Закрепление теоретических знания по технологии простых блюд из жареного мяса с/х птицы. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	2
<b>75-76. Лабораторная работа.</b> Приготовление простых блюд из тушеного мяса с/х птицы.	Закрепление теоретических знания по технологии простых блюд из тушеного мяса с/х птицы. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	2
<b>Раздел 4. Приготовление супов и соусов</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 4.1. Приготовление бульонов</b>		<b>2</b>	
77-78. Бульоны и их приготовление.	Роль бульонов в питании, пищевая ценность. Ассортимент, органолептическая оценка качества мяса, птицы и костей, температурный режим, правила приготовления, хранения и требование к качеству бульонов. Технологический процесс приготовления мясокостного бульона и бульонов из птицы, рыбы и грибов.	2	2
<b>Тема 4.2. Приготовление супов</b>		<b>12</b>	
79-80. Технология приготовления заправочных супов.	Роль первых блюд в питании человека. Классификация супов. Подготовка основного и дополнительного сырья для супов, правила приготовления заправочных супов, требования к качеству, правила отпуска и условия хранения.	2	2
81-82. Технология приготовления молочных, прозрачных супов.	Молочные и прозрачные супы: характеристика, ассортимент. Подготовка основного и дополнительного сырья для супов, правила приготовления молочных и прозрачных супов, требования к качеству, правила отпуска и условия хранения.	2	2
83-84. Технология приготовления сладких и холодных супов.	Сладкие и холодные супы: характеристика, ассортимент. Подготовка основного и дополнительного сырья для супов, правила приготовления молочных и прозрачных супов, требования к качеству, правила отпуска и условия хранения.	2	2
85-86. Технология приготовления супов-пюре.	Суп-пюре: характеристика, ассортимент. Подготовка основного и дополнительного сырья для супов, правила приготовления молочных и прозрачных супов, требования к качеству, правила отпуска и условия хранения.	2	2
<b>87-88. Лабораторная работа.</b> Приготовление заправочных супов.	Закрепление теоретических знания по технологии приготовления заправочных супов. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	2
<b>89-90. Лабораторная работа.</b> Приготовление молочных супов.	Закрепление теоретических знания по технологии приготовления молочных супов. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	2
<b>Тема 4.3. Приготовление соусов</b>		<b>8</b>	
91-92. Технология приготовления красного соуса и его производного.	Значение соусов в питании человека. Классификация соусов. Посуда, инвентарь, инструменты, применяемые при приготовлении соусов. Приготовление бульонов для соусов. Виды пассировок, их назначение. Технологический процесс приготовления основного красного соуса и его производного. Требования к качеству, правила отпуска	2	2

	и условия хранения.		
93-94. Технология приготовления белого соуса и его производного, соусов на сливочном масле.	Технологический процесс приготовления основного белого соуса и его производного, соусов на сливочном масле. Требования к качеству, правила отпуска и условия хранения.	2	2
95-96. Технология приготовления холодных соусов.	Технологический процесс приготовления холодных соусов. Требования к качеству, правила отпуска и условия хранения.	2	2
<b>97-98. Лабораторная работа.</b> Приготовление красного и белого соусов и их производных.	Закрепление теоретических знания по технологии приготовления основных красного и белого соусов и их производных. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	2
<b>Раздел 5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 5.1. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий</b>		<b>8</b>	
99-100. Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании.	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Общее положение приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	2
101-102. Технологический процесс приготовления простых блюд и гарниров из круп и бобовых.	Технология приготовления и отпуск простых блюд и гарниров из круп и бобовых. Блюда и гарниры из круп: ассортимент, техно-логический процесс их приготовления.	2	2
103-104. Технологический процесс приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий.	Технология приготовления и отпуск простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий. Блюда и гарниры из макаронных изделий: ассортимент, технологический процесс их приготовления,	2	2
<b>105-106. Лабораторная работа.</b> Приготовление простых блюд и гарниров из круп и бобовых.	Закрепление теоретических знания по технологии приготовления простых блюд и гарниров из круп и бобовых. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	2
<b>Раздел 6. Приготовление блюд из яиц и творога</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 6.1. Блюда из яиц и творога</b>		<b>6</b>	
107-108. Блюда из яиц.	Значение блюд из яиц в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Блюда из яиц: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из яиц.	2	2
109-110. Блюда из творога.	Значение блюд из творога в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Блюда из творога: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из творога.	2	2
<b>111-112. Лабораторная работа.</b> Приготовление и отпуск блюд из яиц и	Закрепление теоретических знания по технологии простых блюд из яиц. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	2

творога.			
<b>Раздел 7. Приготовление холодных блюд и закусок</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 7.1 Холодные блюда и закуски</b>		<b>12</b>	
113-114. Значение холодных блюд и закусок в питании.	Значение холодных блюд и закусок в питании человека. Санитарно–гигиенические требования к обработке продуктов. Общие положения приготовления холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок.	2	2
115-116. Бутерброды.	Виды бутербродов, технологический процесс приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	2
117-118. Салаты из сырых и вареных овощей. Винегрет овощной.	Технологический процесс приготовления салатов, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	2
119-120. Блюда и закуски из овощей, яиц и грибов.	Технологический процесс приготовления блюд и закусок из овощей, яиц и грибов, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	2
121-122. Блюда и закуски из рыбы и мяса.	Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и мяса, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	2
<b>123-124. Лабораторная работа.</b> Приготовление холодных блюд и закусок.	Закрепление теоретических знания по технологии простых холодных блюд и закусок. Проведение бракеража готовых блюд и подготовка их к условиям и срокам хранения.	2	2
<b>2 курс 4 семестр</b>		<b>22</b>	
<b>Раздел 8. Приготовление сладких блюд и напитков</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 8.1. Сладкие блюда и напитки</b>		<b>10</b>	
125-126. Значение сладких блюд и напитков в питании. Свежие фрукты и ягоды. Компоты.	Значение сладких блюд в питании. Общие положение подготовки продуктов и приготовления сладких блюд. Подбор оборудования, посуды и инвентаря для приготовления и подачи сладких блюд.	2	2
127-128. Желированные сладкие блюда.	Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи	2	2
129-130. Горячие и холодные напитки	Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.	2	2
<b>131-132. Лабораторная работа.</b> Приготовление сладких блюд.	Приготовление и отпуск горячих сладких блюд. Определение качества. Проведение бракеража.	2	2
<b>133-134. Лабораторная работа.</b> Приготовление горячих и холодных напитков	Приготовление и отпуск холодных сладких блюд. Определение качества. Проведение бракеража.	2	2
<b>Раздел 9. Приготовление блюд и изделий из теста</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 9.1. Блюда и изделия из теста.</b>		<b>12</b>	

135-136. Мучные блюда из теста с фаршем.	Значение блюд из теста с фаршем в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Виды теста: пресное, дрожжевое.	2	2
137-138. Приготовление и отпуск простых мучных блюд из теста с фаршем.	Блюда из теста с фаршем: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из теста с фаршем.	2	2
<b>139-140. Лабораторная работа.</b> Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	2	2
<b>141-142. Лабораторная работа.</b> Приготовление без дрожжевого теста (оладьи).	Приготовление без дрожжевого теста и изделий из него (оладьи). Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	2	2
<b>143-144. Лабораторная работа.</b> Приготовление без дрожжевого теста (блины).	Приготовление без дрожжевого теста и изделий из него (блины). Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	2	2
<b>145-146. Лабораторная работа.</b> Технология приготовления блюд из теста с фаршем.	Приготовление и отпуск блюд из теста с фаршем. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	2	2
	<b>Всего:</b>	<b>146</b>	
<b>Экзамен.</b>	Промежуточная аттестация в форме экзамена.		

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

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

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

**Оборудование** учебного кабинета и рабочих мест учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект учебно-методической документации;
- оборудование предприятий общественного питания;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд;
- продукты;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

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

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

1. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями).

2. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст).

3. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1676-ст) (с изменениями и дополнениями).

4. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст).

5. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 192-ст).

6. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

7. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1679674>.

8. Мрыхина, Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ :

ИНФРА-М, 2021. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1211072>.

9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь на родос России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А.Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093142>.

10. Мишина, О.Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина. - Волгоград : Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1007786>.

11. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141777>.

12. Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093233>.

13. Васюкова, А.Т. Переработка рыбы и морепродуктов : учебное пособие / А.Т. Васюкова. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. — 104 с. - ISBN 978-5-394-02233-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093019>.

14. <http://www.eda-server.ru/> - Кулинарный портал «Еда!».

15. <https://www.gastronom.ru/> - Кулинарный сайт.

16. <https://pitportal.ru/> - Сайт «Всё для общепита в России».

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

Оценка качества освоения рабочей программы включает в себя:

- текущий контроль знаний в форме устных опросов на теоретических и практических занятиях, выполнения домашних работ (в письменной или устной форме),

- промежуточная аттестация в форме экзамена.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ  
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом ГБПОУ ИТМ  
№ 81-ОД от 28 июня 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СК.04. Производственное обучение**

Иркутск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:

М.М.Куркутова, преподаватель, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК сферы обслуживания

Протокол № 7 от 21 мая 2021 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	104
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	106
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	134
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	135

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

## **Производственное обучение**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Рабочая программа разработана на основании учебного плана ГБПОУ ИТМ.

**1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения:** дисциплина входит в цикл «Специальный курс».

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

Учебная дисциплина «Производственное обучение» предусматривает закрепление, углубление, расширение, систематизацию и реализацию знаний, знакомство с цеховой структурой предприятия общественного питания, с организацией рабочих мест на каждом участке технологического процесса, с работой технологического оборудования, получение первичных профессиональных умений и навыков.

Учебная дисциплина «Производственное обучение» ставит следующие задачи:

1. формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии Повар;

2. обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, необходимых для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по профессии Повар.

Требования к знаниям и умениям обучающихся:

– выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов, для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров, для приготовления супов и соусов, для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы, для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы, для приготовления холодных блюд и закусок, для приготовления сладких блюд и напитков, для приготовления, мучных блюд и изделий;

– выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

– готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

– использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы, из мяса и домашней птицы, мучных блюд и изделий, основных супов и соусов, сладких блюд и напитков, холодных блюд и закусок;

- нарезать и формировать традиционные виды овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- определять соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам, к простым мучным блюдам и изделиям;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- оценивать качество готовых блюд, готовых изделий;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов, качество гастрономических продуктов, качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара, качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам, качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после прохождения инструктажа по безопасности труда и организации рабочего места.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **1368** 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>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>	<b>1368</b>
<b>Промежуточная аттестация по текущей успеваемости</b>	

## 2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Производственное обучение»

Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
Тема урока	Содержание учебного материала	
<b>1 курс 1 семестр</b>		<b>324</b>
<b>Раздел 1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов</b>		<b>54</b>
1-6. Охрана труда, техника безопасности в мастерской, оказание первой помощи при несчастных случаях. Общие сведения о пожарной безопасности и средств пожаротушения.	Охрана труда, техника безопасности в мастерской, оказание первой помощи при несчастных случаях. Общие сведения о пожарной безопасности и средств пожаротушения.	6
7-12. Ознакомление с мастерской и цехами предприятий общественного питания.	Ознакомление с мастерской и цехами предприятий общественного питания.	6
13-18. Общие сведения о материалах, инструментах, приспособлениях, оборудовании в овощном цехе, необходимых при механической кулинарной обработке и приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов. Организация рабочего места. Охрана труда и техника безопасности при работе с инструментами и оборудованием.	Общие сведения о материалах, инструментах, приспособлениях, оборудовании в овощном цехе, необходимых при механической кулинарной обработке и приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов. Организация рабочего места. Охрана труда и техника безопасности при работе с инструментами и оборудованием.	6
19-24. Механическая кулинарная обработка, простая и сложная нарезка клубнеплодов. Требования к качеству, сроки хранения.	Механическая кулинарная обработка, простая и сложная нарезка клубнеплодов. Требования к качеству, сроки хранения.	6
25- 30. Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей. Требования к качеству, сроки хранения.	Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей. Требования к качеству, сроки хранения.	6
31-36. Механическая кулинарная обработка, нарезка тыквенных и томатных овощей. Требования к качеству, сроки хранения.	Механическая кулинарная обработка, нарезка тыквенных и томатных овощей. Требования к качеству, сроки хранения.	6
37-42. Механическая кулинарная обработка, нарезка свежих и соленых, маринованных огурцов. Требования к качеству, сроки хранения.	Механическая кулинарная обработка, нарезка свежих и соленых, маринованных огурцов. Требования к качеству, сроки хранения.	6
43-48. Механическая кулинарная обработка и подготовка овощей к фаршированию.	Механическая кулинарная обработка и подготовка овощей к фаршированию.	6
49-54. Механическая кулинарная обработка нарезка грибов (сушеных, соленых и маринованных). Требования к качеству, сроки хранения.	Механическая кулинарная обработка нарезка грибов (сушеных, соленых и маринованных). Требования к качеству, сроки хранения.	6
<b>Раздел 2. Технология приготовления блюд из овощей, плодов и грибов</b>		<b>108</b>

55-60. Общие сведения об инструментах, приспособлениях и оборудовании необходимых при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов. Организация рабочего места. Охрана труда и техника безопасности при работе с инструментами и оборудованием.	Общие сведения об инструментах, приспособлениях и оборудовании необходимых при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов. Организация рабочего места. Охрана труда и техника безопасности при работе с инструментами и оборудованием.	6
61-66. Технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей: картофель в молоке, картофельное пюре. Оформление, отпуск и требования к качеству.	Технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей: картофель в молоке, картофельное пюре. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
67-72. Технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей: фасоль овощная отварная, пюре из моркови. Оформление, отпуск и требования к качеству.	Технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей: фасоль овощная отварная, пюре из моркови. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
73-78. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей: картофель, жаренный ломтиками (из отварного). Кабачки жареные с помидорами. Оформление, отпуск и требования к качеству.	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей: картофель, жаренный ломтиками (из отварного). Кабачки жареные с помидорами. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
79-84. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей: картофель, жаренный во фритюре брусочками, картофель и кабачки, жареные основным способом. Оформление, отпуск и требования к качеству.	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей: картофель, жаренный во фритюре брусочками, картофель и кабачки, жареные основным способом. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
85-90. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей и грибов: грибы в сметанном соусе с картофелем, драники. Оформление, отпуск и требования к качеству.	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей и грибов: грибы в сметанном соусе с картофелем, драники. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
91-96. Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей: капуста тушеная, свекла, тушенная в сметане. Оформление, отпуск и требования к качеству.	Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей: капуста тушеная, свекла, тушенная в сметане. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
97-102. Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей: рагу из овощей. Оформление, отпуск и требования к качеству.	Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей: рагу из овощей. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
103-108. Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов: картофель тушеный с грибами. Оформление, отпуск и требования к качеству.	Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов: картофель тушеный с грибами. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
109-114. Технология приготовления блюд из запеченных овощей и грибов: пудинг из моркови. Оформление, отпуск и требования к качеству.	Технология приготовления блюд из запеченных овощей и грибов: пудинг из моркови. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
115-120. Технология приготовления блюд из запеченных овощей и грибов: запеканка овощная. Капуста цветная запеченная под соусом. Оформление, отпуск и требования к качеству.	Технология приготовления блюд из запеченных овощей и грибов: запеканка овощная. Капуста цветная запеченная под соусом. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6

качеству.		
121-126. Технология приготовления фаршированных овощей: баклажаны, фаршированные овощами. Оформление, отпуск и требования к качеству.	Технология приготовления фаршированных овощей: баклажаны, фаршированные овощами. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
127-132. Технология приготовления фаршированных овощей и грибов: кабачки, фаршированные овощами, шампиньоны фаршированные. Оформление, отпуск и требования к качеству.	Технология приготовления фаршированных овощей и грибов: кабачки, фаршированные овощами, шампиньоны фаршированные. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
133-138. Технология приготовления фаршированных овощей и грибов: помидоры, фаршированные грибами и рисом, фаршированного перца. Оформление, отпуск и требования к качеству.	Технология приготовления фаршированных овощей и грибов: помидоры, фаршированные грибами и рисом, фаршированного перца. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
139-144. Технология приготовления блюд из овощных масс: картофельные и морковные котлеты. Оформление, отпуск и требования к качеству.	Технология приготовления блюд из овощных масс: картофельные и морковные котлеты. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
145-150. Технология приготовления блюд из овощных масс: картофельные зразы, картофельный рулет. Оформление, отпуск и требования к качеству.	Технология приготовления блюд из овощных масс: картофельные зразы, картофельный рулет. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
151-156. Технология приготовления блюд из овощных масс: капустные котлеты. Оформление, отпуск и требования к качеству.	Технология приготовления блюд из овощных масс: капустные котлеты. Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
157-162. Проверочная работа на тему «Технология приготовления блюд из овощей и грибов». Оформление, отпуск и требования к качеству.	Проверочная работа на тему «Технология приготовления блюд из овощей и грибов». Оформление, отпуск и требования к качеству.	6
<b>Раздел 3. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря</b>		<b>54</b>
163-168. Общие сведения о материалах, инструментах, приспособлениях, оборудовании в рыбном цехе, необходимых при механической кулинарной обработке и приготовлении полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Организация рабочего места. Охрана труда и техника безопасности при работе с инструментами и оборудованием.	Общие сведения о материалах, инструментах, приспособлениях, оборудовании в рыбном цехе, необходимых при механической кулинарной обработке и приготовлении полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Организация рабочего места. Охрана труда и техника безопасности при работе с инструментами и оборудованием.	6
169-174. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. Технология приготовления полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.	Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. Технология приготовления полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.	6

175-180. Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы. Технология приготовления полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.	Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы. Технология приготовления полу-фабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.	6
181-186. Механическая кулинарная обработка осетровой рыбы. Технология приготовления полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.	Механическая кулинарная обработка осетровой рыбы. Технология приготовления полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.	6
187-192. Подготовка щуки и судака к фаршированию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	Подготовка щуки и судака к фаршированию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
193-198. Технология приготовления рыбной котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов.	Технология приготовления рыбной котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов.	6
199-204. Механическая кулинарная обработка морепродуктов: омаров, лангустов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Механическая кулинарная обработка морепродуктов: омаров, лангустов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
205-210. Механическая кулинарная обработка морепродуктов: крабов, креветок. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Механическая кулинарная обработка морепродуктов: крабов, креветок. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
211-216. Механическая кулинарная обработка морепродуктов: речных раков. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Механическая кулинарная обработка морепродуктов: речных раков. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
<b>Раздел 4. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.</b>		<b>108</b>
217-222. Общие сведения об инструментах, приспособлениях и оборудовании необходимых при приготовлении блюд и гарниров из рыбы и морепродуктов. Организация рабочего места. Охрана труда и техника безопасности при работе с инструментами и оборудованием.	Общие сведения об инструментах, приспособлениях и оборудовании необходимых при приготовлении блюд и гарниров из рыбы и морепродуктов. Организация рабочего места. Охрана труда и техника безопасности при работе с инструментами и оборудованием.	6
223-228. Технология приготовления блюд из припущенной рыбы: филе с кожей без костей, отварное; филе без кожи и костей припущенное с овощами. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	Технология приготовления блюд из припущенной рыбы: филе с кожей без костей, отварное; филе без кожи и костей припущенное с овощами. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	6
229-234. Технология приготовления блюд из припущенной рыбы: рыба по-русски, рыба, припущенная в молоке. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	Технология приготовления блюд из припущенной рыбы: рыба по-русски, рыба, припущенная в молоке. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	6
235-240. Технология приготовления блюд из припущенной рыбы: щука фаршированная (целиком, припущенная).	Технология приготовления блюд из припущенной рыбы: щука фаршированная (целиком, припущенная). Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	6

Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.		
241-246. Технология приготовления блюд из жареной рыбы: рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба жареная во фритюре, рыба жареная в тесте. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	Технология приготовления блюд из жареной рыбы: рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба жареная во фритюре, рыба жареная в тесте. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	6
247-252. Технология приготовления блюд из жареной рыбы: рыба жареная во фритюре. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	Технология приготовления блюд из жареной рыбы: рыба жареная во фритюре. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	6
253-258. Технология приготовления блюд из жареной рыбы: рыба жареная в тесте. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	Технология приготовления блюд из жареной рыбы: рыба жареная в тесте. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	6
259-264. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы: рыба, запеченная с картофелем по-русски. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы: рыба, запеченная с картофелем по-русски. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	6
265-270. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы: рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, по-московски. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы: рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, по-московски. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	6
271-276. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы: рыба, запеченная с помидорами. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы: рыба, запеченная с помидорами. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	6
277-282. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы: щука фаршированная, запеченная. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы: щука фаршированная, запеченная. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	6
283-288. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлеты и биточки рыбные. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлеты и биточки рыбные. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	6
289-294. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы: шницель рыбный натуральный. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы: шницель рыбный натуральный. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	6
295-300. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы: рулет из рыбы. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы: рулет из рыбы. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	6
301-306. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы: тельное. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы: тельное. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	6

307-312.Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы: рыбные каштаны, рыбные зраз с луком и яйцом. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы: рыбные каштаны, рыбные зраз с луком и яйцом. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	6
313-318. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы: тефтели, фрикадельки рыбные в томатном соусе. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы: тефтели, фрикадельки рыбные в томатном соусе. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	6
319-324. Технология приготовления блюд из рыбной кнельной массы: кнели в соусе. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	Технология приготовления блюд из рыбной кнельной массы: кнели в соусе. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	6
<b>1 курс 2 семестр</b>		<b>510</b>
<b>Раздел 4. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря (продолжение)</b>		<b>24</b>
325-330. Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря (кальмары, крабы). Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбных продуктов моря.	Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря (кальмары, крабы). Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбных продуктов моря.	6
331-336. Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря (раки, креветки, осьминоги). Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбных продуктов моря.	Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря (раки, креветки, осьминоги). Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбных продуктов моря.	6
337-342. Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря: кальмары фаршированные. Паста с морским коктейлем и сливками. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	Технология приготовления блюд из нерыбных продуктов моря: кальмары фаршированные. Паста с морским коктейлем и сливками. Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	6
343-348. Проверочная работа на тему: «Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря».	Проверочная работа на тему: «Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря».	6
<b>Раздел 5. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы</b>		<b>246</b>
349-354. Общие сведения о материалах, инструментах, приспособлениях, оборудовании в мясном цехе, необходимых при механической кулинарной обработке и приготовлении полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Организация рабочего места. Охрана труда и техника безопасности при работе с инструментами и оборудованием.	Общие сведения о материалах, инструментах, приспособлениях, оборудовании в мясном цехе, необходимых при механической кулинарной обработке и приготовлении полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Организация рабочего места. Охрана труда и техника безопасности при работе с инструментами и оборудованием.	6
355-360. Определение доброкачественности мяса крупнорогатого скота органолептическим методом.	Определение доброкачественности мяса крупнорогатого скота органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса:	6

Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, кулинарное использование частей мяса.	размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, кулинарное использование частей мяса.	
361-366. Определение доброкачественности свиного мяса органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, кулинарное использование частей мяса.	Определение доброкачественности свиного мяса органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, кулинарное использование частей мяса.	6
367-372. Определение доброкачественности мяса баранины органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, кулинарное использование частей мяса.	Определение доброкачественности мяса баранины органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, кулинарное использование частей мяса.	6
373-378. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины для: ростбифа, отварного мяса. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины для: ростбифа, отварного мяса. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
379-384. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины: шпигованное мясо. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины: шпигованное мясо. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
385-390. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины, свинины: грудинка фаршированная. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины, свинины: грудинка фаршированная. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
391-396. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины: бифштекс натуральный из вырезки. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины: бифштекс натуральный из вырезки. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
397-402. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины: филе, лангет. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины: филе, лангет. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
403-408. Приготовление порционных полуфабрикатов из	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины: антрекот, зразы	6





условий хранения.		
511-516. Приготовление мясной рубленой массы и полуфабрикатов из неё: люля-кебаб. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление мясной рубленой массы и полуфабрикатов из неё: люля-кебаб. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
517-522. Определение доброкачественности субпродуктов органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки субпродуктов: размораживание, обмывание, зачистка, вымачивание.	Определение доброкачественности субпродуктов органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки субпродуктов: размораживание, обмывание, зачистка, вымачивание.	6
523-528. Определение доброкачественности домашней птицы органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи и ножек.	Определение доброкачественности домашней птицы органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи и ножек.	6
529-534. Заправка (формовка) тушек домашней птицы для тепловой обработки целиком: «кармашек», «в одну нитку» и «в две нитки».	Заправка (формовка) тушек домашней птицы для тепловой обработки целиком: «кармашек», «в одну нитку» и «в две нитки».	6
535-540. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов мяса птицы. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов мяса птицы. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
541-546. Приготовление порционных полуфабрикатов мяса птицы: отделение большого и малого филе. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление порционных полуфабрикатов мяса птицы: отделение большого и малого филе. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
547-552. Приготовление порционных полуфабрикатов из филе мяса птицы: котлета натуральная. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление порционных полуфабрикатов из филе мяса птицы: котлета натуральная. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
553-558. Приготовление порционных полуфабрикатов из филе мяса птицы: котлета по-киевски. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление порционных полуфабрикатов из филе мяса птицы: котлета по-киевски. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
559-564. Приготовление порционных полуфабрикатов из филе мяса птицы: шницель по-столичному. Оценка качества	Приготовление порционных полуфабрикатов из филе мяса птицы: шницель по-столичному. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых	6

готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	
565-570. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса птицы: рагу, мясо для плова. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса птицы: рагу, мясо для плова. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
571-576. Приготовление котлетной массы из мяса домашней птицы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление котлетной массы из мяса домашней птицы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
577-582. Приготовление котлетной массы из мяса домашней птицы и полуфабрикатов из неё: шницель, зразы. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление котлетной массы из мяса домашней птицы и полуфабрикатов из неё: шницель, зразы. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
583-588. Определение доброкачественности пищевых отходов птицы (головы, гребешки, шейки) органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки: размораживание, ошпаривание, опаливание, обмывание, обсушивание.	Определение доброкачественности пищевых отходов птицы (головы, гребешки, шейки) органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки: размораживание, ошпаривание, опаливание, обмывание, обсушивание.	6
589-594. Определение доброкачественности пищевых отходов птицы (сердце, желудок, печень, крылышки) органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки: размораживание, ошпаривание, опаливание, обмывание, обсушивание.	Определение доброкачественности пищевых отходов птицы (сердце, желудок, печень, крылышки) органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки: размораживание, ошпаривание, опаливание, обмывание, обсушивание.	6
<b>Раздел 6. Мясные блюда</b>		<b>240</b>
595-600. Общие сведения об инструментах, приспособлениях и оборудовании необходимых при приготовлении блюд и гарниров из домашней птицы. Организация рабочего места. Охрана труда и техника безопасности при работе с инструментами, приспособлением и оборудованием.	Общие сведения об инструментах, приспособлениях и оборудовании необходимых при приготовлении блюд и гарниров из домашней птицы. Организация рабочего места. Охрана труда и техника безопасности при работе с инструментами, приспособлением и оборудованием.	6
601-606. Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Мясо отварное с овощами. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача блюда из мяса: Мясо отварное с овощами. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6









птицы: Плов из птицы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	
805-810. Приготовление, оформление и подача блюд мяса птицы: Волованы с птицей или дичью и грибами. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача блюд мяса птицы: Волованы с птицей или дичью и грибами. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
811-816. Приготовление, оформление и подача блюд мяса птицы: Птица, жаренная во фритюре. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача блюд мяса птицы: Птица, жаренная во фритюре. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
817-822. Приготовление, оформление и подача блюд мяса птицы: Курица, фаршированная картофелем и черносливом, Курица фаршированная «Галантин». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача блюд мяса птицы: Курица, фаршированная картофелем и черносливом, Курица фаршированная «Галантин». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
823-828. Приготовление, оформление и подача простых блюд мяса: Окорочка, фаршированные грибами и сыром. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача простых блюд мяса: Окорочка, фаршированные грибами и сыром. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
829-834. Приготовление, оформление и подача блюд из котлетной массы: куриные котлеты. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача блюд из котлетной массы: куриные котлеты. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
<b>2 курс 3 семестр</b>		<b>306</b>
<b>Раздел 6. Мясные блюда (продолжение)</b>		<b>42</b>
835-840. ОТ, ТБ в мастерской, оказание первой помощи при несчастных случаях. Общие сведения о пожарной безопасности и средств пожаротушения.	ОТ, ТБ в мастерской, оказание первой помощи при несчастных случаях. Общие сведения о пожарной безопасности и средств пожаротушения.	6
841-846. Общие сведения о материалах, инструментах, приспособлениях, оборудовании в мясном и горячем цехах, необходимых при механической кулинарной обработке и	Общие сведения о материалах, инструментах, приспособлениях, оборудовании в мясном и горячем цехах, необходимых при механической кулинарной обработке и приготовлении блюд из субпродуктов домашней птицы. Организация рабочего	6

приготовлении блюд из субпродуктов домашней птицы. Организация рабочего места. Охрана труда и техника безопасности при работе с инструментами и оборудованием.	места. Охрана труда и техника безопасности при работе с инструментами и оборудованием.	
847-852. Определение доброкачественности субпродуктов органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки субпродуктов: размораживание, обмывание, зачистка, вымачивание.	Определение доброкачественности субпродуктов органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки субпродуктов: размораживание, обмывание, зачистка, вымачивание.	6
853-858. Приготовление, оформление и подача блюд из субпродуктов птицы: котлеты из куриных потрошков. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача блюд из субпродуктов птицы: котлеты из куриных потрошков. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
859-864. Приготовление, оформление и подача блюд из субпродуктов птицы: Куриные окорочка фаршированные грибами. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача блюд из субпродуктов птицы: Куриные окорочка фаршированные грибами. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
865-870. Приготовление, оформление и подача блюд из субпродуктов птицы: куриные рулерики Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача блюд из субпродуктов птицы: куриные рулерики Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
871-876. Проверочная работа на тему: «Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы и субпродуктов».	Проверочная работа на тему: «Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы и субпродуктов».	6
<b>Раздел 7. Технология приготовления супов</b>		<b>66</b>
877-882. Организация рабочего места в суповом цехе. ОТ и ТБ при работе с инструментами и оборудованием при приготовлении супов.	Организация рабочего места в суповом цехе. ОТ и ТБ при работе с инструментами и оборудованием при приготовлении супов.	6
883-888. Приготовление, оформление и подача заправочных супов: Борщ московский, борщ украинский. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача заправочных супов: Борщ московский, борщ украинский. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
889-894. Приготовление, оформление и подача заправочных супов: Щи из свежей капусты. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий	Приготовление, оформление и подача заправочных супов: Щи из свежей капусты. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6



<b>Раздел 8. Технология приготовления соусов</b>		<b>36</b>
943-948. Организация рабочего места в горячем цехе. ОТ и ТБ при работе с инструментами и оборудованием при приготовлении соусов.	Организация рабочего места в горячем цехе. ОТ и ТБ при работе с инструментами и оборудованием при приготовлении соусов.	6
949-954. Приготовление, оформление и подача соусов: Соус красный основной. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача соусов: Соус красный основной. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
955-960. Приготовление, оформление и подача соусов: Соус красный с луком и огурцом. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача соусов: Соус красный с луком и огурцом. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
961-966. Приготовление, оформление и подача соусов: Соус белый основной. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача соусов: Соус белый основной. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
967-972. Приготовление, оформление и подача молочных и сметанных соусов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача молочных и сметанных соусов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
973-978. Приготовление, оформление и подача холодных и сладких соусов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача холодных и сладких соусов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
<b>Раздел 9. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий</b>		<b>54</b>
979-984. Организация рабочего места в горячем цехе. ОТ и ТБ при работе с инструментами и оборудованием. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	Организация рабочего места в горячем цехе. ОТ и ТБ при работе с инструментами и оборудованием. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	6
985-990. Подготовка круп, бобовых для приготовления блюд. Приготовление, оформление и подача жидких и вязких каш. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Подготовка круп, бобовых для приготовления блюд. Приготовление, оформление и подача жидких и вязких каш. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
991-996. Приготовление, оформление и подача рассыпчатых каш. Оценка качества готовой продукции, проведение	Приготовление, оформление и подача рассыпчатых каш. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с	6



продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.		
1051-1056. Приготовление, оформление и подача блюда «Сырников из творога». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача блюда «Сырников из творога». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
1057-1062. Приготовление, оформление и подача блюда «Творожная запеканка с морковью». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача блюда «Творожная запеканка с морковью». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
1063-1068. Приготовление, оформление и подача блюда «Вареники с творожным фаршем». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача блюда «Вареники с творожным фаршем». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
1069-1074. Варка яиц разной консистенции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Варка яиц разной консистенции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
1075-1080. Приготовление, оформление и подача блюда «Фаршированные яйца». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача блюда «Фаршированные яйца». Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
<b>Раздел 11. Приготовление холодных блюд и закусок</b>		<b>60</b>
1081-1086. Организация рабочего места в холодном цехе. ОТ и ТБ при работе с инструментами и оборудовании при приготовлении холодных блюд и закусок.	Организация рабочего места в холодном цехе. ОТ и ТБ при работе с инструментами и оборудовании при приготовлении холодных блюд и закусок.	6
1087-1092. Приготовление, оформление и подача простых и сложных бутербродов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача простых и сложных бутербродов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
1093-1098. Приготовление, оформление и подача закрытых бутербродов (сандвичи). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача закрытых бутербродов (сандвичи). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6



1147-1152. Приготовление, оформление и подача холодных закусок из рыбы: рыба под маринадом, круассаны с горбушей. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача холодных закусок из рыбы: рыба под маринадом, круассаны с горбушей. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
1153-1158. Приготовление, оформление и подача холодных закусок из рыбы: рулет из скумбрии с желатином. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача холодных закусок из рыбы: рулет из скумбрии с желатином. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
1159-1164. Приготовление, оформление и подача холодных закусок из рыбы: студень рыбный. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача холодных закусок из рыбы: студень рыбный. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
1165-1170. Приготовление, оформление и подача холодных закусок из рыбы: рыба фаршированная (запечённая, припущенная). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача холодных закусок из рыбы: рыба фаршированная (запечённая, припущенная). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
1171-1176. Приготовление, оформление и подача холодных и горячих закусок из мяса: заливное из птицы, мяса. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача холодных и горячих закусок из мяса: заливное из птицы, мяса. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
1177-1182. Приготовление, оформление и подача холодных и горячих закусок из мяса: паштет из куриной печени. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача холодных и горячих закусок из мяса: паштет из куриной печени. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
1183-1188. Проверочная работа на тему: «Холодные блюда и закуски»	Проверочная работа на тему: «Холодные блюда и закуски»	6
<b>Раздел 12. Приготовление сладких блюд и напитков</b>		<b>60</b>
1189-1194. Приготовление, оформление и подача основных горячих десертов: суфле, пудинги. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача основных горячих десертов: суфле, пудинги. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6







Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	
1345-1350. Приготовление, оформление и подача изделий из дрожжевого теста: осетинский пирог с капустой и мясом. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача изделий из дрожжевого теста: осетинский пирог с капустой и мясом. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
1351-1356. Приготовление, оформление и подача изделий из дрожжевого теста: сладкие пироги. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача изделий из дрожжевого теста: сладкие пироги. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
1357-1362. Приготовление, оформление и подача изделий из слоеного дрожжевого теста: булочка слойка. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача изделий из слоеного дрожжевого теста: булочка слойка. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
1363-1368. Приготовление, оформление и подача изделий из слоеного дрожжевого теста: сладкий пирог. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	Приготовление, оформление и подача изделий из слоеного дрожжевого теста: сладкий пирог. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	<b>Всего:</b>	<b>1368</b>

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

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

Производственное обучение реализуется в учебных кулинарных цехах (столовая), расположенных на территории ГБПОУ ИТМ, кулинарной мастерской (студенческое кафе).

##### **Оборудование:**

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект учебно-методической документации,
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд;
- продукты;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд;
- оборудование предприятий общественного питания.

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

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

1. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями).

2. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».

3. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст).

4. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1676-ст) (с изменениями и дополнениями).

5. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст).

6. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 192-ст).

7. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

8. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 176 с. — (Среднее профессиональное

образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1679674>.

9. Мрыхина, Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1211072>.

10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А.Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093142>.

11. Мишина, О.Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина. - Волгоград : Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1007786>.

12. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141777>.

13. Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093233>.

14. Васюкова, А.Т. Переработка рыбы и морепродуктов : учебное пособие / А.Т. Васюкова. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. — 104 с. - ISBN 978-5-394-02233-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093019>.

15. <http://www.eda-server.ru/> - Кулинарный портал «Еда!».

16. <https://www.gastronom.ru/> - Кулинарный сайт.

17. <https://pitportal.ru/> - Сайт «Всё для общепита в России».

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

Оценка качества освоения рабочей программы включает в себя текущий контроль знаний в форме устных опросов на теоретических и практических занятиях (в письменной или устной форме).

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ  
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом ГБПОУ ИТМ  
№ 81-ОД от 28 июня 2021 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **СК.05. Производственная практика**

Иркутск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:

М.М.Куркутова, преподаватель, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК сферы обслуживания

Протокол № 7 от 21 мая 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	139
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	141
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	148
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	149

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Производственная практика

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Рабочая программа разработана на основании учебного плана ГБПОУ ИТМ.

**1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения:** дисциплина входит в цикл «Специальный курс».

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

Учебная дисциплина «Производственная практика» предусматривает закрепление, углубление, расширение, систематизацию и реализацию теоретических знаний, полученных при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин, отработку и закрепление первоначальных профессиональных навыков и умений в условиях реальной рабочей деятельности.

Преподавание учебной дисциплины «Производственная практика» ставит следующие задачи:

1. знакомство с цеховой структурой предприятия общественного питания, с организацией рабочих мест на каждом участке технологического процесса, с работой технологического оборудования, с организацией работы каждого цеха в соответствии с производственной программой;

2. приобретение опыта профессиональной деятельности и самостоятельной работы по профессии Повар;

3. закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений и навыков обучающихся.

Требования к знаниям и умениям обучающихся:

– иметь практический опыт по обработке сырья, приготовлению полуфабрикатов, готовых блюд;

– знать ассортимент выпускаемой продукции предприятия, технологические механические и тепловые приемы и способы обработки каждого вида продукта с учетом сезонных норм отходов при обработке овощей;

– уметь пользоваться технологическими картами, делать расчет закладки продуктов для приготовления заданного количества порций, выполнять правильную механическую обработку сырья и нарезку продуктов, порционировать блюда и подавать в соответствии с правилами подачи;

– выполнять любую работу по обработке сырья, приготовлению полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий в соответствии с требованиями квалификационных характеристик поваров 2-3 разрядов,

учитывая конкретные условия предприятия и индивидуальный уровень теоретической и практической подготовки обучающихся;

– соблюдать нормы и правила безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **300** 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>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>	<b>300</b>
<b>Промежуточная аттестация по текущей успеваемости</b>	

## 2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Производственная практика»

Содержание производственной практики		Объем часов
Перечень работ по виду профессиональной деятельности	Содержание производственной практики, наименование тем (подтем) производственной практики	
2 курс 4 семестр		300
<b>Перечень работ по виду профессиональной деятельности «Обработка и нарезка овощей и грибов, приготовление блюд из овощей и грибов»</b>		<b>54</b>
Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов, подаготовку пряностей и приправ.	1. Подготовка сырья к производству. Обработка и нарезка овощей и грибов.	6
Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	1. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей (вареных) по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	6
	2. Приготовление, оформление и подача простых блюд из грибов (свежих) по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	6
	3. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей и грибов (припущенных) по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	6
	4. Приготовление, оформление и подача простых блюд из грибов (консервированных) по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	6
	5. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей и грибов (жареных) по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	6
	6. Приготовление, оформление и подача простых блюд из грибов (сушеных) по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	6
	7. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей и грибов (тушеных) по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	6
	8. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей и грибов (запеченных) по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	6

<b>Перечень работ по виду профессиональной деятельности Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из рыбы</b>		<b>42</b>
Обработка рыбы с костным скелетом.	1. Подготовка сырья к производству. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы, бесчешуйчатой рыбы. Оценка качества рыбы проведение бракеража. Подготовка рыбы к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	2. Подготовка сырья к производству. Механическая кулинарная обработка пищевых рыбных отходов, нерыбных продуктов моря. Подготовка продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	1. Приготовление, оформление и подача блюд из чешуйчатой рыбы. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Оценка качества рыбных полуфабрикатов, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	2. Приготовление, оформление и подача блюд из бесчешуйчатой рыбы. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Оценка качества рыбных полуфабрикатов, проведение бракеража. к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.	1. Приготовление, оформление и подача блюд из пищевых рыбных отходов. Оценка качества полуфабрикатов их рыбных отходов, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	2. Приготовление, оформление и подача блюд из нерыбных продуктов моря. Оценка качества полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	3. Приготовление, оформление и подача блюд из нерыбных продуктов моря. Оценка качества полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	6
<b>Перечень работ по виду профессиональной деятельности механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>		<b>96</b>
Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	1. Определение доброкачественности мяса, мясных продуктов органолептическим методом. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Оценка качества готовых полуфабрикатов.	6

	Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	
	2. Определение доброкачественности домашней птицы органолептическим методом. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	3. Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы и из филе птицы. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясо-продуктов и домашней птицы.	1. Механическая кулинарная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, сортовое деление и кулинарное использование частей мяса.	6
	2. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	3. Приготовление порционных, полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	4. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	5. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.	1. Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов (отварных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	2. Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов (жареных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	3. Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов (тушеных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.	6

	Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	
	4. Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов (запеченных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	1. Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из домашней птицы (отварных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	2. Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из домашней птицы (жареных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	3. Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из домашней птицы (тушеных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	4. Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из домашней птицы (запеченных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
<b>Перечень работ по виду профессиональной деятельности «Приготовление супов и соусов»</b>		<b>54</b>
Приготовление бульонов и отваров.	1. Подготовка сырья к производству. Приготовление бульонов и отваров. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции.	6
Приготовление простых супов.	1. Приготовление и отпуск заправочных супов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	2. Приготовление и отпуск пюреобразных супов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	3. Приготовление и отпуск молочных супов Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	4. Приготовление и отпуск холодных супов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой	6

	продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	
	5. Приготовление и отпуск прозрачных супов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	1. Подготовка сырья к производству. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов (бульонов, пассеровок). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции.	6
Приготовление простых холодных и горячих соусов.	1. Подготовка сырья к производству. Приготовление простых горячих соусов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции.	6
	2. Подготовка сырья к производству. Приготовление простых холодных соусов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции.	6
<b>Перечень работ по виду профессиональной деятельности Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>		<b>54</b>
Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	1. Подготовка круп, бобовых, жиров, сахара, муки, яиц, молока приготовления блюд и гарниров. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.	1. Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из круп и риса по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	2. Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из бобовых по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	6
	3. Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из кукурузы, по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	6
Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.	1. Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из макаронных изделий по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением	6

	режимов и условий хранения.	
Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.	1. Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из яиц по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	2. Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из творога по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
Приготовление и оформление простых блюд из теста с фаршем.	1. Приготовление, оформление и подача мучных блюд из дрожжевого теста с фаршем по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	2. Приготовление, оформление и подача мучных блюд из бездрожжевого теста с фаршем по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	6
	<b>Всего:</b>	<b>300</b>

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

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

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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

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

1. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями).

2. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».

3. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 191-ст).

4. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1676-ст) (с изменениями и дополнениями).

5. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст).

6. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 192-ст).

7. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороту способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

8. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1679674>.

9. Мрыхина, Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1211072>.

10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь на родов

России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А.Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093142>.

11. Мишина, О.Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина. - Волгоград : Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1007786>.

12. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141777>.

13. Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093233>.

14. Васюкова, А.Т. Переработка рыбы и морепродуктов : учебное пособие / А.Т. Васюкова. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2016. — 104 с. - ISBN 978-5-394-02233-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093019>.

15. <http://www.eda-server.ru/> - Кулинарный портал «Еда!».

16. <https://www.gastronom.ru/> - Кулинарный сайт.

17. <https://pitportal.ru/> - Сайт «Всё для общепита в России».

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

Оценка качества освоения рабочей программы включает в себя текущий контроль знаний, умений, навыков в ходе прохождения производственной практики.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ  
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом ГБПОУ ИТМ  
№ 81-ОД от 28 июня 2021 г.

**ИА. Квалификационный экзамен**

Иркутск, 2021

Профессиональная подготовка по профессии рабочих 16675 Повар завершается на 2 курсе итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационной характеристики, указанной в настоящей АОППО.

## **I. ПРАКТИЧЕСКАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

### **Экзаменационный билет № 1**

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

#### **Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, учебно-методической литературой, калькулятором.

Время выполнения задания – 360 мин.

#### **Последовательность выполнения задания:**

- технологические карты блюд
- расчет блюд, краткое описание технологической последовательности приготовления блюда.
- организация рабочего места;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- определение доброкачественности сырья, взвешивание;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

#### **Задание**

1. Составьте технологические карты наготавливаемые блюда (расчет блюд на 3 порции).
2. Приготовьте и оформите блюда на подачу:
  - Салат «Витаминный» (2 вариант)
  - Рыба в кляре, с соусом «Тартар».
  - Яблочный самбук
3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

### **Экзаменационный билет № 2**

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

#### **Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, учебно-методической литературой, калькулятором.

Время выполнения задания – 360 мин.

#### **Последовательность выполнения задания:**

- технологические карты блюд
- расчет блюд, краткое описание технологической последовательности

приготовления блюда.

- организация рабочего места;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- определение доброкачественности сырья, взвешивание;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

**Задание**

1. Составьте технологические карты наготавливаемые блюда (расчёт блюд на 3 порции).
2. Приготовьте и оформите блюда на подачу:
  - Салат «Столичный».
  - Зразы, рубленные с картофельным пюре, соус красный основной с овощами.
  - Компот из сухофруктов.
3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Экзаменационный билет № 3**

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, учебно-методической литературой, калькулятором.

Время выполнения задания – 360 мин.

**Последовательность выполнения задания:**

- технологические карты блюд
- расчет блюд, краткое описание технологической последовательности приготовления блюда.
- организация рабочего места;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- определение доброкачественности сырья, взвешивание;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

**Задание**

1. Составьте технологические карты наготавливаемые блюда (расчёт блюд на 3 порции).
2. Приготовьте и оформите блюда на подачу:
  - Салат «Подсолнух».
  - Чахохбили по-грузински.
  - Кисель из с/м ягоды.
3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Экзаменационный билет № 4**  
квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, учебно-методической литературой, калькулятором.

Время выполнения задания – 360 мин.

**Последовательность выполнения задания:**

- технологические карты блюд
- расчет блюд, краткое описание технологической последовательности приготовления блюда.
- организация рабочего места;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- определение доброкачественности сырья, взвешивание;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

**Задание**

1. Составьте технологические карты наготавливаемые блюда (расчёт блюд на 3 порции).
2. Приготовьте и оформите блюда на подачу:
  - Салат «Летний»
  - Бефстроганов с картофельными крокетами, соус красный основной.
  - Кисель из кураги.

**Экзаменационный билет № 5**  
квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, учебно-методической литературой, калькулятором.

Время выполнения задания – 360 мин.

**Последовательность выполнения задания:**

- технологические карты блюд
- расчет блюд, краткое описание технологической последовательности приготовления блюда.
- организация рабочего места;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- определение доброкачественности сырья, взвешивание;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

**Задание**

1. Составьте технологические карты наготавливаемые блюда (расчёт блюд на 3 порции).

2. Приготовьте и оформите блюда на подачу:
  - Салат «Абхазия»
  - Жульен с курицей и грибами.
  - Яблочный мусс.
3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

### **Экзаменационный билет № 6**

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

#### **Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, учебно-методической литературой, калькулятором.

Время выполнения задания – 360 мин.

#### **Последовательность выполнения задания:**

- технологические карты блюд
- расчет блюд, краткое описание технологической последовательности приготовления блюда.
- организация рабочего места;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- определение доброкачественности сырья, взвешивание;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

#### **Задание**

1. Составьте технологические карты наготавливаемые блюда (расчет блюд на 3 порции).
2. Приготовьте и оформите блюда на подачу:
  - Винегрет овощной.
  - Котлеты рыбные, рассыпчатая гречневая каша, соус красный основной с овощами.
  - Блинчики с маслом.
3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

### **Экзаменационный билет № 7**

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

#### **Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, учебно-методической литературой, калькулятором.

Время выполнения задания – 360 мин.

#### **Последовательность выполнения задания:**

- технологические карты блюд
- расчет блюд, краткое описание технологической последовательности приготовления блюда.

- организация рабочего места;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- определение доброкачественности сырья, взвешивание;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

**Задание**

1. Составьте технологические карты на приготовляемые блюда (расчёт блюд на 3 порции).
2. Приготовьте и оформите блюда на подачу:
  - Салат «Цезарь с курицей».
  - Суп пюре с курицей и овощами.
  - Блинчики с творогом и сметаной.
3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Экзаменационный билет № 8**

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, учебно-методической литературой, калькулятором.

Время выполнения задания – 360 мин.

**Последовательность выполнения задания:**

- технологические карты блюд
- расчет блюд, краткое описание технологической последовательности приготовления блюда.
- организация рабочего места;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- определение доброкачественности сырья, взвешивание;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

**Задание**

1. Составьте технологические карты на приготовляемые блюда (расчёт блюд на 3 порции).
2. Приготовьте и оформите блюда на подачу:
  - Салат «Арбузная долька».
  - Суп лапша домашняя.
  - Сырники из творога, соус сметанный.
3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Экзаменационный билет № 9**

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, учебно-методической литературой, калькулятором.

Время выполнения задания – 360 мин.

**Последовательность выполнения задания:**

– технологические карты блюд  
– расчет блюд, краткое описание технологической последовательности приготовления блюда.

- организация рабочего места;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- определение доброкачественности сырья, взвешивание;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

**Задание**

1. Составьте технологические карты наготавливаемые блюда (расчёт блюд на 3 порции).
2. Приготовьте и оформите блюда на подачу:
  - Салат «Овощной».
  - Окорочка фаршированные сыром и грибами, рис припущенный с овощами, соус «Бешамель».
  - Кофе по-турецки.
3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Экзаменационный билет № 10**

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, учебно-методической литературой, калькулятором.

Время выполнения задания – 360 мин.

**Последовательность выполнения задания:**

– технологические карты блюд  
– расчет блюд, краткое описание технологической последовательности приготовления блюда.

- организация рабочего места;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- определение доброкачественности сырья, взвешивание;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

**Задание**

1. Составьте технологические карты наготавливаемые блюда (расчёт блюд на 3 порции).
2. Приготовьте и оформите блюда на подачу:
  - Салат «Цезарь с рыбой».
  - Жаркое по-домашнему.

- Чай зеленый.
3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

### **Экзаменационный билет № 11**

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

#### **Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, учебно-методической литературой, калькулятором.

Время выполнения задания – 360 мин.

#### **Последовательность выполнения задания:**

- технологические карты блюд
- расчет блюд, краткое описание технологической последовательности приготовления блюда.
  - организация рабочего места;
  - подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
  - определение доброкачественности сырья, взвешивание;
  - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
  - рациональное распределение времени на выполнение задания;

#### **Задание**

1. Составьте технологические карты наготавливаемые блюда (расчёт блюд на 3 порции).
2. Приготовьте и оформите блюда на подачу:
  - Салат «Сельдь под шубой».
  - Паста с кальмарами в сливочно-сырном соусе.
  - Чай черный с лимоном.
3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

### **Экзаменационный билет № 12**

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

#### **Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, учебно-методической литературой, калькулятором.

Время выполнения задания – 360 мин.

#### **Последовательность выполнения задания:**

- технологические карты блюд
- расчет блюд, краткое описание технологической последовательности приготовления блюда.
  - организация рабочего места;
  - подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
  - определение доброкачественности сырья, взвешивание;
  - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

**Задание**

1. Составьте технологические карты на приготовляемые блюда (расчёт блюд на 3 порции).
2. Приготовьте и оформите блюда на подачу:
  - Салат «Подсолнух».
  - Азу по-татарски.
  - Молочное желе.
3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Экзаменационный билет № 13**

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, учебно-методической литературой, калькулятором.

Время выполнения задания – 360 мин.

**Последовательность выполнения задания:**

- технологические карты блюд
- расчет блюд, краткое описание технологической последовательности приготовления блюда.
- организация рабочего места;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- определение доброкачества сырья, взвешивание;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

**Задание**

1. Составьте технологические карты на приготовляемые блюда (расчёт блюд на 3 порции).
2. Приготовьте и оформите блюда на подачу:
  - Салат из свежих овощей.
  - Рыбные каштаны с соусом «Гартар».
  - Апельсиновое желе.
3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Экзаменационный билет № 14**

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, учебно-методической литературой, калькулятором.

Время выполнения задания – 360 мин.

**Последовательность выполнения задания:**

- технологические карты блюд
- расчет блюд, краткое описание технологической последовательности приготовления блюда.
- организация рабочего места;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- определение доброкачественности сырья, взвешивание;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

**Задание**

1. Составьте технологические карты наготавливаемые блюда (расчёт блюд на 3 порции).
2. Приготовьте и оформите блюда на подачу:
  - Салат «Мясной».
  - Картофельные зразы со сметанным соусом.
  - Морс из замороженных ягод.
3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

**Экзаменационный билет № 15**

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, учебно-методической литературой, калькулятором.

Время выполнения задания – 360 мин.

**Последовательность выполнения задания:**

- технологические карты блюд
- расчет блюд, краткое описание технологической последовательности приготовления блюда.
- организация рабочего места;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, оборудования;
- определение доброкачественности сырья, взвешивание;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

**Задание**

1. Составьте технологические карты наготавливаемые блюда (расчёт блюд на 3 порции).
2. Приготовьте и оформите блюда на подачу:
  - Салат из крабовых палочек.
  - Мясо шпигованное, овощной гарнир, соус красный основной.
  - Компот из кураги.
3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

## **II. ПРОВЕРКА ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ЗНАНИЙ**

### **Экзаменационный билет № 1**

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

1. Ассортимент блюд и гарниров из варёных овощей. Технология приготовления картофельного пюре. Требования к качеству. Правила подачи.

2. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него: пирожков печеных с повидлом. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

### **Экзаменационный билет № 2**

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

1. Технология обработки сырья и приготовление блюда рагу овощное. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2. Технология приготовления пресного теста для вареников. Приготовление вареников с вишней. Правила подачи. Бракераж блюда.

### **Экзаменационный билет № 3**

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

1. Первичная обработка корнеплодов. Технология приготовления котлет морковных. Требования к качеству. Правила подачи.

2. Технология приготовления пресного теста для лапши домашней. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

### **Экзаменационный билет № 4**

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

1. Первичная обработка капустных овощей. Технология приготовления капусты тушеной. Требования к качеству. Бракераж блюда.

2. Технология приготовления пресного теста для блинчиков. Технология приготовления блинчиков с творогом. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

### **Экзаменационный билет № 5**

квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

1. Технология приготовления щей из квашеной капусты с картофелем. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

2. Ассортимент запеченных рыбных блюд. Технология приготовления рыбы запеченной по-русски. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

**Экзаменационный билет № 6**  
квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

1. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Виды полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов для варки, жарки. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2. Классификация напитков. Правила заваривания чая. Технология приготовления и правила подачи чая с сахаром и лимоном. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

**Экзаменационный билет № 7**  
квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

1. Технология приготовления борща из свежей капусты с картофелем. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

2. Технология подготовки сырья и приготовление рулета из рыбной котлетной массы. Требования к качеству. Бракераж блюда.

**Экзаменационный билет № 8**  
квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

1. Технология приготовления рассольника ленинградского. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

2. Ассортимент салатов из вареных овощей. Технология приготовления винегрета овощного с заправкой салатной. Правила подачи. Бракераж блюда.

**Экзаменационный билет № 9**  
квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

1. Технология приготовления супа картофельного с бобовыми. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2. Технология приготовления котлет рыбных с соусом грибным. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

**Экзаменационный билет № 10**  
квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

1. Технология приготовления супа молочного с вермишелью. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2. Технология приготовления рыбы припущенной с соусом польским. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

**Экзаменационный билет № 11**  
квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

1. Технология обработки сырья для приготовления блюда жаркое по - домашнему.. Бракераж блюда.

2. Классификация сладких блюд. Технология приготовления киселя из свежих плодов. Правила подачи. Требования к качеству.

**Экзаменационный билет № 12**  
квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

1. Технология приготовления сырников из творога с соусом молочным. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

2. Первичная обработка сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления и подачи птицы отварной с припущенным рисом. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

**Экзаменационный билет № 13**  
квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

1. Технология приготовления омлета натурального запеченного. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2. Ассортимент блюд из отварного мяса. Технология приготовления и подачи говядины отварной с соусом красным. Требования к качеству. Бракераж блюда

**Экзаменационный билет № 14**  
квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

1. Технология приготовления макарон отварных с маслом. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

2. Технология приготовления и подачи гуляша из свинины с пюре гороховым. Требования к качеству. Бракераж блюда.

**Экзаменационный билет № 15**  
квалификационного экзамена по профессии 16675 «Повар»

1. Ассортимент блюд из вязких каш. Технология приготовления биточков рисовых с соусом. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения

2. Технология приготовления и кулинарное использование фарша яблочного. Условия и сроки хранения.

**Общее количество часов, отводимое на квалификационный экзамен – 12 часов.**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ  
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом ГБПОУ ИТМ  
№ 81-ОД от 28 июня 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ФП.01 Основы информационных технологий**

Иркутск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:

М.М.Куркутова, преподаватель, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК сферы обслуживания

Протокол № 7 от 21 мая 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	167
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	169
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	173
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	173

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

## **Основы информационных технологий**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Рабочая программа разработана на основании учебного плана ГБПОУ ИТМ.

**1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения:** дисциплина входит в цикл «Факультативные предметы».

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

Учебная дисциплина «Основы информационных технологий» предусматривает формирование у обучающихся представлений о роли и возможностях информационных технологий.

Преподавание учебной дисциплины «Основы информационных технологий» ставит следующие задачи:

1. продемонстрировать использование доступных в техникуме средств информационных технологий и источников информации в соответствии с особыми образовательными потребностями и возможностями обучающихся;

2. ознакомить с правилами поведения и мерами безопасности при работе с персональным компьютером.

Требования к знаниям и умениям обучающихся:

– понимать своё место в информационном обществе;

– быть готовым и способным к самостоятельной и творческой деятельности с использованием информационных технологий;

– уметь использовать достижения современной информатики для повышения собственного развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

– уметь выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

– соблюдать правила поведения и меры безопасности при работе с персональным компьютером;

– создавать, форматировать, обрабатывать, использовать текстовую и табличную информации в Word;

– создавать и редактировать табличный документ в Excel;

– уметь создавать презентацию в PowerPoint.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **44** 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>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>	<b>44</b>
в том числе:	
практические занятия	12
<b>Промежуточная аттестация по текущей успеваемости</b>	

## 2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы информационных технологий»

Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
Тема урока	Содержание учебного материала		
<b>1 курс 2 семестр</b>		<b>44</b>	
1. Введение. Изучения курса информатики. Информация вокруг нас.	Введение. Изучения курса информатики. Информация вокруг нас.	1	2
2. Техника безопасности и организация рабочего места.	Техника безопасности и организация рабочего места.	1	2
3. Основы работы в текстовом редакторе Microsoft Word.	Основы работы в текстовом редакторе Microsoft Word.	1	2
<b>4. Практическое занятие.</b> «Создание и редактирование документа Microsoft Word».	Практическое занятие. «Создание и редактирование документа Microsoft Word».	1	2
5. Создание таблицы в текстовом редакторе Microsoft Word.	Создание таблицы в текстовом редакторе Microsoft Word.	1	2
<b>6. Практическое занятие.</b> «Создание и редактирование таблицы Microsoft Word».	Практическое занятие. «Создание и редактирование таблицы Microsoft Word».	1	2
7. Работа с графическими элементами в MS Word.	Работа с графическими элементами в MS Word.	1	2
<b>8. Практическое занятие.</b> «Создание и редактирование текстового файла с рисунками, формулами и др. объектами».	Практическое занятие. «Создание и редактирование текстового файла с рисунками, формулами и др. объектами».	1	2
9. Границы и заливка.	Границы и заливка.	1	2
<b>10. Практическое занятие.</b> «Оформление границ и заливки».	Практическое занятие. «Оформление границ и заливки».	1	2
11-12. Проверочная работа. «Создание и редактирование документа, таблицы».	Проверочная работа. «Создание и редактирование документа, таблицы».	2	2
13-14. Основные возможности программы Microsoft PowerPoint.	Основные возможности программы Microsoft PowerPoint.	2	2
15. Создание и применение шаблонов презентаций.	Создание и применение шаблонов презентаций.	1	2
16. Эффектное оформление презентаций.	Эффектное оформление презентаций.	1	2
17-18. Создание презентации в PowerPoint, «Красная книга Иркутской области - животные и растения».	Создание презентации в PowerPoint, «Красная книга Иркутской области - животные и растения».	2	2

19. Работа с анимацией в программе PowerPoint.	Работа с анимацией в программе PowerPoint.	1	2
<b>20. Практическое занятие.</b> «Применение анимации в презентации «Подводный мир»».	Практическое занятие. «Применение анимации в презентации «Подводный мир»».	1	2
21. Работа с аудио в PowerPoint.	Работа с аудио в PowerPoint.	1	2
<b>22. Практическое занятие.</b> «Настройка музыкального сопровождения в презентации».	Практическое занятие. «Настройка музыкального сопровождения в презентации».	1	2
23-24. Создание презентации из одного слайда. Анимационная картинка «Морское дно».	Создание презентации из одного слайда. Анимационная картинка «Морское дно».	2	2
25. Демонстрация презентации PowerPoint.	Демонстрация презентации PowerPoint.	1	2
<b>26. Практическое занятие.</b> «Создание слайд-шоу для демонстрации рисунков».	Практическое занятие. «Создание слайд-шоу для демонстрации рисунков».	1	2
27-28. Создание циклической презентации "Скакалочка".	Создание циклической презентации "Скакалочка".	2	2
29-30. Создание циклической презентации "В мире животных".	Создание циклической презентации "В мире животных".	2	2
31-32. Основы работы в программе MS Excel.	Основы работы в программе MS Excel.	2	2
<b>33. Практическое занятие.</b> «Назначение и интерфейс MS Excel».	Практическое занятие. «Назначение и интерфейс MS Excel».	1	2
<b>34. Практическое занятие.</b> «MS Excel. Создание и редактирование табличного документа».	Практическое занятие. «MS Excel. Создание и редактирование табличного документа».	1	2
35. Создание и копирование простых формул в Excel.	Создание и копирование простых формул в Excel.	1	2
36. Регулирование размера строк и столбцов, объединение ячеек, перенос записи, выравнивание и работа с границами.	Регулирование размера строк и столбцов, объединение ячеек, перенос записи, выравнивание и работа с границами.	1	2
37. Регулирование размера строк и столбцов, объединение ячеек, перенос записи, выравнивание и работа с границами.	Регулирование размера строк и столбцов, объединение ячеек, перенос записи, выравнивание и работа с границами.	1	2

38. Создание, копирование и группировка рабочих листов Excel.	Создание, копирование и группировка рабочих листов Excel.	1	2
39. Создание, копирование и группировка рабочих листов Excel.	Создание, копирование и группировка рабочих листов Excel.	1	2
40. Знакомство с графическим редактором PowerPoint.	Знакомство с графическим редактором PowerPoint.	1	2
41. Панель инструментов и основные приёмы работы в графическом редакторе PowerPoint.	Панель инструментов и основные приёмы работы в графическом редакторе PowerPoint.	1	2
<b>42. Практическое занятие.</b> «Создание стандартных фигур. Заливка областей. Исполнение надписей».	Практическое занятие. «Создание стандартных фигур. Заливка областей. Исполнение надписей».	1	2
<b>43. Практическое занятие.</b> «Свободное рисование».	Практическое занятие. «Свободное рисование».	1	2
<b>44. Практическое занятие.</b> «Свободное рисование».	Практическое занятие. «Свободное рисование».	1	2
	<b>Всего:</b>	<b>44</b>	

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

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

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

**Оборудование** учебного кабинета и рабочих мест учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект учебно-методической документации;
- персональные компьютеры.

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

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

1. Гуриков, С.Р. Информатика / С.Р. Гуриков, - 2-е изд. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 566 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016575-2. – Текст : электронный. -

URL: <https://znanium.com/catalog/product/960142>.

2. Никольская, И.А. Информационно-коммуникационные технологии в специальном образовании : учебник / И.А. Никольская. — 2-е изд., перераб. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 232 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016425-0. – Текст : электронный. -

URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141770>.

3. Плотникова, Н.Г. Информатика и информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) : учебное пособие / Н. Г. Плотникова. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. — 124 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01308-3. – Текст : электронный. -

URL: <https://znanium.com/catalog/product/1229451>.

4. Сергеева, И.И. Информатика : учебник / И.И. Сергеева, А.А. Музалевская, Н.В. Тарасова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0775-7. – Текст : электронный. -

URL: <https://znanium.com/catalog/product/1583669>.

5. Шитов, В.Н. Пакет прикладных программ : учебное пособие / В.Н. Шитов. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 334 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/989598. - ISBN 978-5-16-014542-6. – Текст : электронный. -

URL: <https://znanium.com/catalog/product/989598>.

6. <https://www.office.com/> - домашняя страница Microsoft Office.

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

Оценка качества освоения рабочей программы включает в себя текущий контроль знаний в форме устных опросов на теоретических и практических занятиях, выполнения домашних работ (в письменной или устной форме).

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ  
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом ГБПОУ ИТМ  
№ 81-ОД от 28 июня 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ФП.02 Кондитерское искусство**

Иркутск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:

М.М.Куркутова, преподаватель, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

**РАССМОТРЕНА**

на заседании ЦК сферы обслуживания

Протокол № 7 от 21 мая 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	177
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	179
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	184
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	185

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Кондитерское искусство

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Рабочая программа разработана на основании учебного плана ГБПОУ ИТМ.

**1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения:** дисциплина входит в цикл «Факультативные предметы».

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

Учебная дисциплина «Кондитерское искусство» предусматривает формирование теоретических знаний и получение практического опыта по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Преподавание учебной дисциплины «Кондитерское искусство» ставит следующие задачи:

1. освоение знаний о правилах обработки сырья и продуктов, требований к качеству, лежащих в основе технологии приготовления кондитерских изделий;
2. знакомство с рецептурой, технологией приготовления кондитерских изделий и процессами, происходящими при их приготовлении;
3. овладение умениями приготавливать и порционировать кондитерские изделия;
4. определять качество сырья и готовой продукции органолептическим методом;
5. подготавливать и убирать рабочее место.

Требования к знаниям и умениям обучающихся:

- иметь практический опыт приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- уметь определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- уметь выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- уметь использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- уметь оценивать качество готовых изделий;
- знать ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- знать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- знать правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- знать последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- знать правила поведения бракеража;
- знать способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- знать правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- знать виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **56** 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>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>	<b>56</b>
в том числе:	
лабораторные работы	40
<b>Промежуточная аттестация по текущей аттестации</b>	

## 2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Кондитерское искусство»

Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
Тема урока	Содержание учебного материала		
<b>2 курс 3 семестр</b>		<b>34</b>	
<b>Тема 1. Подготовка кондитерского сырья к производству</b>		<b>2</b>	
1-2. Введение в профессию кондитер. Подготовка кондитерского сырья к производству.	Кто такой кондитер? Понятие о технологическом процессе приготовления мучных кондитерских изделий. Органолептическая оценка качества сырья. Требования к качеству. Подготовка кондитерского сырья к производству. Краткая характеристика сырья для приготовления мучных кондитерских и булочных изделий. Порядок и правила подготовки к производству муки, сахарного песка, яиц, меланжа, повидла, вкусовых и ароматических веществ, орехов. Оборудование, инвентаря, инструментов для кондитерского производства.	2	2
<b>Тема 2. Технология приготовления дрожжевого теста</b>		<b>8</b>	
3-4. Технология приготовления дрожжевого теста опарным и без опарным способом и изделий из него.	Характеристика и способы приготовления дрожжевого теста. Сырье, процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Способы замеса дрожжевого теста, брожение, определение готовности теста.	2	2
<b>5-6. Лабораторная работа.</b> «Приготовление булочек из дрожжевого теста».	Закрепление на практике полученных теоретических знаний по приготовлению дрожжевого теста и изделий из него.	2	2
<b>7-8. Лабораторная работа.</b> «Приготовление пирожков с начинкой из дрожжевого теста».	Закрепление на практике полученных теоретических знаний по приготовлению дрожжевого теста и изделий из него.	2	2
<b>9-10. Лабораторная работа.</b> «Приготовление сладкого пирога с начинкой из дрожжевого теста».	Закрепление на практике полученных теоретических знаний по приготовлению дрожжевого теста и изделий из него.	2	2
<b>Тема 3. Технология приготовления песочного теста</b>		<b>4</b>	
11. Технология приготовления песочного теста и изделий из него.	Песочное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления. Штучные изделия из песочного теста и пласты для пирожных и тортов, температура и продолжительность выпечки, условия и сроки хранения.	1	2
<b>12-14. Лабораторная работа.</b> «Приготовление песочного теста и изделий из него».	Закрепление на практике полученных теоретических знаний по приготовлению песочного теста и изделий из него.	3	2

<b>Тема 4. Технология приготовления пряничного теста</b>		<b>6</b>	
15-16. Технология приготовления пряничного теста и изделий из него.	Пряничное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления. Изделия из пряничного теста.	2	2
<b>17-18. Лабораторная работа.</b> «Приготовление пряничного теста заварным способом и изделий из него».	Закрепление на практике полученных теоретических знаний по приготовлению пряничного теста заварным способом и изделий из него.	2	2
<b>19-20. Лабораторная работа.</b> «Приготовление пряничного теста сырцовым способом и изделий из него».	Закрепление на практике полученных теоретических знаний по приготовлению пряничного теста сырцовым способом и изделий из него.	2	2
<b>Тема 5. Технология приготовления бисквитного теста</b>		<b>6</b>	
21-22. Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него.	Бисквитное тесто, характеристика, рецептура, способы приготовления, признаки готовности теста, требования к качеству. Изделия из бисквитного теста, полуфабрикаты для пирожных и тортов, температура и продолжительность выпечки. Требования к качеству.	2	2
<b>23-24. Лабораторная работа.</b> «Приготовление бисквитного теста основным способом».	Закрепление на практике полученных теоретических знаний по приготовлению бисквитного теста основным способом.	2	2
<b>25-26. Лабораторная работа.</b> «Приготовление бисквита масляного».	Закрепление на практике полученных теоретических знаний по приготовлению бисквита масляного.	2	2
<b>Тема 6. Технология приготовления заварного теста</b>		<b>4</b>	
27. Технология приготовления заварного теста и изделий из него.	Заварное тесто, характеристика, рецептура, технология приготовления, признаки готовности. Изделия из заварного теста, температура и продолжительность выпечки, требования к качеству.	1	2
<b>28-30. Лабораторная работа.</b> «Приготовление заварного теста и изделий из него».	Закрепление на практике полученных теоретических знаний по приготовлению заварного теста и изделий из него.	3	2
<b>Тема 7. Технология приготовления воздушного теста</b>		<b>4</b>	
31. Технология приготовления воздушного теста и изделий из него.	Воздушное тесто, рецептура, технология приготовления. Изделия из воздушного теста, полуфабрикаты для пирожных и тортов, особенности их приготовления температурный режим и продолжительность выпечки. Требования к качеству.	1	2
<b>32-34. Лабораторная работа.</b> «Приготовление воздушного теста и изделий из него».	Закрепление на практике полученных теоретических знаний по приготовлению воздушного теста и изделий из него.	3	2

<b>2 курс 4 семестр</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 8. Отделочные полуфабрикаты</b>		<b>2</b>	
35-36. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов.	Сиропы, помада, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Украшения из помады для отделки тортов и пирожных; глазировка помады натуральной и шоколадной. Желе, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Украшения из желе: нарезные, выемные, многослойные. Кремы, их классификация. Крем сливочный и его производные, рецептура и технология приготовления, требования к качеству. Крем белковый и его производные, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. украшения из крема. Способы украшения кремом. При помощи кондитерского мешка, трубочек, гребенки. Виды отделки, сочетание вкусовых и эстетических качеств кремов. Белковые глазури, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Шоколадная глазурь, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Сахарная и молочная мастика, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Украшения их мастики. Марципан рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Украшения из посыпок. Карамель, рецептура, технология приготовления. Украшения из карамели.	2	2
<b>Тема 9. Пирожные</b>		<b>10</b>	
37-38. Технология приготовления пирожных из разных полуфабрикатов.	Основные процессы изготовления пирожных и тортов: разрезание, промачивание сиропом бисквитного полуфабриката, намазывание или напускание кремом, или фруктовыми начинками, склеивание полуфабриката, глазировка помадой, заливка желе, украшение поверхности тортов, пирожных кремом, фруктами, цукатами, орехами и другими полуфабрикатами, разрезка склеенных полуфабрикатов на части для пирожных и тортов, обсыпка крошкой. Дроблеными орехами, сахарной пудрой. Классификация пирожных. Основные виды пирожных: бисквитные, песочные, слоеные, заварные, крошковые, рецептура, технология приготовления, размеры, форма масса пирожных, требования к качеству.	2	2
<b>39-40. Лабораторная работа.</b> «Приготовление песочного пирожного «Мраморное»».	Закрепление на практике полученных теоретических знаний по приготовлению пирожных из песочного теста.	2	2
<b>41-42. Лабораторная работа.</b> «Приготовление пирожных из заварного теста «Эклеры»».	Закрепление на практике полученных теоретических знаний по приготовлению пирожных из заварного теста.	2	2
<b>43-44. Лабораторная работа.</b> «Приготовление бисквитного пирожного	Закрепление на практике полученных теоретических знаний по приготовлению пирожных из воздушного теста.	2	2

из воздушного теста «Павлова»».			
<b>45-46. Лабораторная работа.</b> «Приготовление бисквитного пирожного «Буше»».	Закрепление на практике полученных теоретических знаний по приготовлению бисквитных пирожных.	2	2
<b>Тема 10. Торты</b>		<b>10</b>	
47. Технология приготовления тортов из разных полуфабрикатов.	Технология приготовления тортов из разных полуфабрикатов.	1	2
<b>48-50. Лабораторная работа.</b> «Приготовление песочного торта «Ленинградский»».	Закрепление на практике полученных теоретических знаний по приготовлению песочного торта «Ленинградский».	3	2
<b>51-52. Лабораторная работа.</b> «Приготовление торта из заварного теста «Дамские пальчики»».	Закрепление на практике полученных теоретических знаний по приготовлению торта из заварного теста «Дамские пальчики».	2	2
<b>53-54. Лабораторная работа.</b> «Приготовление торта из классического бисквита».	Закрепление на практике полученных теоретических знаний по приготовлению торта из классического бисквита.	2	2
<b>55-56. Лабораторная работа.</b> «Приготовление бисквитного торта «Прага»».	Закрепление на практике полученных теоретических знаний по приготовлению бисквитного торта «Прага».	2	2
	<b>Всего:</b>	<b>56</b>	

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

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

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

**Оборудование** учебного кабинета и рабочих мест учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект учебно-методической документации;
- оборудование предприятий общественного питания;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления кондитерских изделий;
- продукты;
- столовая посуда для сервировки и отпуска кондитерских изделий.

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

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

1. Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093233>.

2. Гайворонский, К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1225643>.

3. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141778>.

4. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1679674>.

5. Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство / А.С. Ратушный, С.С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 81 с. — (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-03349-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1081705>.

6. Размыслович, Г.П. Кондитерское дело : учебное пособие / Г.П. Размыслович, С.И. Якубовская. - Минск : РИПО, 2019. - 499 с. - ISBN 978-985-503-985-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1214822>.

7. Толмачева, О.В. Кондитерское дело. Инструкционные карты : учебное пособие / О.В. Толмачева. - Минск : РИПО, 2019. - 147 с. - ISBN 978-985-503-916-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znaniium.com/catalog/product/1088269>.
8. <http://www.eda-server.ru/> - Кулинарный портал «Еда!».
9. <https://www.gastronom.ru/> - Кулинарный сайт.
10. <https://pitportal.ru/> - Сайт «Всё для общепита в России».

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

Оценка качества освоения рабочей программы включает в себя текущий контроль знаний в форме устных опросов на теоретических и практических занятиях, выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ  
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом ГБПОУ ИТМ  
№ 81-ОД от 28 июня 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ФП.03 Основы финансовой грамотности**

Иркутск, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:

Н.П. Боровик, преподаватель первой квалификационной категории

**РАССМОТРЕНА**

на заседании ЦК сферы обслуживания

Протокол № 7 от 21 мая 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	189
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	191
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	194
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	195

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Основы финансовой грамотности

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Рабочая программа разработана на основании учебного плана ГБПОУ ИТМ.

**1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения:** дисциплина входит в цикл «Факультативные предметы».

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

Учебная дисциплина «Основы финансовой грамотности» предусматривает формирование начального уровня финансовой грамотности обучающихся по управлению личными финансами.

Преподавание учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» ставит следующие задачи:

1. сформировать понимание необходимости управлять личными финансами;
2. сформировать понимание необходимости уметь организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения;
3. научить контролировать свои расходы и использовать разные способы экономии денег, рационально использовать полученные доходы на разных этапах жизни семьи.

Требования к знаниям и умениям обучающихся:

- делать осознанный выбор из различных возможностей реализации собственных жизненных планов при постановке финансовых целей и готовности к самостоятельной, творческой, ответственной деятельности в процессе финансового планирования жизни;
- умение определять приоритетные расходы, составлять бюджет семьи, осуществлять анализ бюджета и оптимизировать его для формирования сбережений;
- умение соотносить доходность и риск при размещении сбережений в банках, оценивать необходимость использования кредитов для решения своих финансовых проблем и проблем семьи;
- знать, как рассчитывать доходы своей семьи, полученные из разных источников и остающиеся в распоряжении после уплаты налогов;
- рационально использовать полученные доходы на разных этапах жизни семьи;
- контролировать свои расходы и использовать разные способы экономии денег;

- отличить плановую покупку от импульсивной, купить нужный товар по более низкой цене;
- правильно обсуждать и согласовывать с другими членами семьи финансовые вопросы;
- составлять бюджет семьи, оценивать его дефицит (профицит), выявлять причины возникновения дефицита бюджета и пути его ликвидации;
- определять приоритеты, если доходы не соответствуют запланированным расходам; пользоваться методом замкнутого круга расходов;
- достигать поставленных финансовых целей через управление семейным бюджетом;
- знать, что такое кредит, и понимать, что сначала необходимо определить, может ли семья позволить себе кредит;
- различать банковский кредит, кредит в торговых сетях и микрокредит;
- иметь представление о разных видах финансового мошенничества;
- пользоваться банковской картой с минимальным финансовым риском;
- иметь представление об обязательном и добровольном страховании;
- выбирать подходящий вид вложения денежных средств в банке, сравнивать банковские вклады и кредиты, защищать свои права, проводить предварительные расчёты по платежам по кредиту с использованием формулы простых и сложных процентов, оценивать стоимость привлечения средств в различных финансовых организациях;
- определять потребность в капитале для развития бизнеса, составлять бизнес-план, рассчитывать прибыль, налоги, знать порядок уплаты налогов в малом и среднем бизнесе, строить структуру управления на предприятии;
- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;
- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;
- работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **34** 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>Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)</b>	<b>34</b>
в том числе:	
практические занятия	5
<b>Промежуточная аттестация в форме текущей успеваемости</b>	

## 2.2. Календарно-тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности»

Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
Тема урока	Содержание учебного материала		
<b>1 курс 1 семестр</b>		<b>34</b>	
1. Введение в предмет.	Введение в предмет.	1	2
2. Человеческий капитал и успех.	Человеческий капитал и успех.	1	2
3-4. Принятие решений о личном финансировании.	Принятие решений о личном финансировании.	2	2
5-6. Основы бухгалтерского учета. Активы и пассивы.	Основы бухгалтерского учета. Активы и пассивы. Доходы и расходы	2	2
7. Основы составление личного финансового плана.	Основы составление личного финансового плана.	1	2
8. Творческая работа «Составление личного финансового плана».	Практическое занятие. Творческая работа «Составление личного финансового плана».	1	2
9-10. Деловая игра «Моя стратегия».	Практическое занятие. Деловая игра «Моя стратегия».	2	2
11-12. Инфляция. Ценные бумаги.	Инфляция. Ценные бумаги. Накопления.	2	2
13-14. Банковская система России. Текущие счета и банковские карты.	Банковская система России. Текущие счета и банковские карты.	2	2
15. Сберегательные вклады.	Сберегательные вклады.	1	2
16. Риск и доходность.	Риск и доходность.	1	2
17-18. Страхование имущества.	Страхование имущества.	2	2
19-20. Основные характеристики кредита.	Основные характеристики кредита.	2	2
21. Как уменьшить стоимость кредита.	Как уменьшить стоимость кредита.	1	2
22. Как выбрать наиболее выгодный кредит.	Как выбрать наиболее выгодный кредит.	1	2
23. Типичные ошибки при использовании кредита.	Типичные ошибки при использовании кредита.	1	2
24. Творческая работа: «Кейс».	Практическое занятие. Творческая работа: «Кейс».	1	2
25-26. Хранение, обмен и перевод денег.	Хранение, обмен и перевод денег.	2	2
27-28. Налоги и их виды. Подача налоговой декларации.	Налоги и их виды. Подача налоговой декларации.	2	2
29. Создание собственной компании.	Создание собственной компании (ведение предпринимательской деятельности, осуществление деятельности в форме самозанятости).	1	2

30-31. Бизнес-план.	Бизнес-план.	2	2
32. Финансовое мошенничество.	Финансовое мошенничество.	1	2
33. Деловая игра «Золотая корона».	Практическое занятие. Деловая игра «Золотая корона».	1	2
34. Контрольная работа.	Контрольная работа.	1	
	<b>Всего:</b>	<b>34</b>	

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

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

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

**Оборудование** учебного кабинета и рабочих мест учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект учебно-методической документации.

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

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

1. Волков, А. С. Бизнес-планирование : учебное пособие / А. С. Волков, А. А. Марченко. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. - 81 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01764-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1099263>.

2. Жеребин, В. М. Самостоятельная занятость населения: Основные представления и опыт кризисного периода : монография / В.М. Жеребин, А.Н. Романов. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2019. — 200 с. — (Научная книга). - ISBN 978-5-9558-0145-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/993055>.

3. Основы финансовой грамотности : учебное пособие / В.А. Кальней, М.Р. Рогулина, Т.В. Овсянникова [и др.] ; под общ. ред. В.А. Кальней. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 248 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1086517. - ISBN 978-5-16-016198-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1086517>.

4. Толкачева, С. В. Финансовая грамотность. Цифровой мир. 10-11 классы : учебник / С. В. Толкачева. - Москва : Просвещение, 2021. - 176 с. - ISBN 978-5-09-085727-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1877654>.

5. Брехова Ю., Алмосов А., Завьялов Д. Финансовая грамотность: контрольные измерительные материалы. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014. – 48 с.

6. Брехова Ю., Алмосов А., Завьялов Д. Финансовая грамотность: материалы для учащихся 10–11 кл. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014. – 400 с.

7. Брехова Ю., Алмосов А., Завьялов Д. Финансовая грамотность: материалы для родителей. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014. – 112 с.

8. Брехова Ю., Алмосов А., Завьялов Д. Финансовая грамотность: методические рекомендации для учителя. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014. – 80 с.

9. Брехова Ю., Алмосов А., Завьялов Д. Финансовая грамотность: учебная программа. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014. – 16 с.

10. Кондраков, Н. П. Основы малого и среднего предпринимательства : практическое пособие / Н. П. Кондраков, И. Н. Кондакова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 446 с. - ISBN 978-5-16-005687-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1012429>.

11. Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся по основным программам профессионального обучения. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014.

12. Савицкая, Е.В. Финансовая грамотность: учебная программа. Профессиональное обучение / Е.В. Савицкая. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014. – 16 с. (Дополнительное образование: Серия «Учимся разумному финансовому поведению»).

13. <https://fincult.info/> - информационно-просветительский ресурс, созданный Центральным банком Российской Федерации с целью формирования финансовой культуры граждан.

14. <https://budget-online.ru/> - сайт «Семейный бюджет».

15. <http://basic.economicus.ru/> - сайт «Основы экономики».

16. <https://dni-fg.ru/> - Онлайн-уроки финансовой грамотности.

17. <https://xn--80apaohbc3aw9e.xn--plai/> (моифинансы.рф) –  
Персональный навигатор по финансам.

18. <http://www.azbukafinansov.ru/> - портал «Азбука финансов».

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

Оценка качества освоения рабочей программы включает в себя текущий контроль знаний в форме устных опросов на теоретических и практических занятиях, выполнения домашних работ (в письменной или устной форме).

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ МАШИНОСТРОЕНИЯ  
ИМ. Н.П. ТРАПЕЗНИКОВА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

адаптированной основной образовательной программы профессионального  
обучения

государственного бюджетного профессионального образовательного  
учреждения Иркутской области

«Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

профессиональной подготовки по профессии рабочих

**16675 Повар**

(из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья)

Квалификация:

Повар 2 разряда

Форма обучения - очная

Срок освоения программы – 2 г.

Иркутск, 2021

Рабочая программа воспитания является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова»

Составитель:

О.В. Медведева, заместитель директора по воспитательной работе

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
РАЗДЕЛ 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ	199
РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ	210
РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	226
РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	230

## **РАЗДЕЛ 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.**

### **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

#### **1.1. Пояснительная записка**

Рабочая программа воспитания обучающихся профессиональной образовательной организации реализуется в единстве урочной и внеурочной деятельности, осуществляемой образовательной организацией совместно с семьей и другими институтами воспитания, является частью АОППО.

Данная программа определяет общую стратегию, модули и содержание системы воспитания в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Иркутской области «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» (далее - ГБПОУ ИТМ).

Рабочая программа воспитания ГБПОУ ИТМ рассчитана на период обучения по специальностям и рабочим профессиям (2021-2025 годы), включает в себя рабочий план воспитания, который имеет модульную структуру. Разработана с учётом мнения студенческого Совета, Совета родителей, педагогического Совета, утверждена решением руководителя учреждения и является обязательной для исполнения всеми педагогическими работниками ГБПОУ ИТМ.

Целью разработки рабочей программы воспитания ГБПОУ ИТМ является повышение качества и эффективности воспитательной деятельности, направленной на развитие личности, создание условий для профессионального самоопределения и социализации обучающихся в российском обществе на основе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся ценностных духовно-нравственных ориентиров, чувства патриотизма и гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества, к закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, к природе и окружающей среде с учетом региональных особенностей.

Программа воспитания в ГБПОУ ИТМ позволяет педагогам скоординировать свои усилия, направленные на воспитание обучающихся по заданным специальностям и рабочим профессиям. Реализация программы позволяет создать оптимальные условия для успешного личностного развития каждого студента, обеспечивает формирование социально значимых качеств, развитие познавательных интересов и способностей, мотивацию к учебному труду и саморазвитию.

## 1.2. Паспорт рабочей программы воспитания

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 Повар (из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья)
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 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>– 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>– Федеральная государственная Программа развития воспитательной компоненты в образовательных организациях;</li> <li>– Основы государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24.01.2020 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»;</li> <li>– Прогноз социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2036 года;</li> <li>– Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения ГБПОУ ИО «Иркутский техникум машиностроения им. Н.П. Трапезникова» профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 «Повар». Утверждена приказом ГБПОУ ИО ИТМ № 81-ОД от 28.06 2021 г.</li> </ul>
<p style="text-align: center;">Цель программы</p>	<p>Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих на практике</p>
<p style="text-align: center;">Сроки реализации программы</p>	<p>В соответствии со сроком обучения по адаптированной образовательной программе профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии рабочих 16675 Повар (из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья), 2 года</p>
<p style="text-align: center;">Исполнители программы</p>	<p>Директор, заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, сотрудники учебной части, руководители цикловых комиссий, педагог-психолог, педагог-организатор, социальный педагог, педагоги дополнительного образования, руководитель физвоспитания, заведующий библиотекой, заведующий музеем, члены Студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций – работодателей.</p>

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач примерной программы воспитания для

общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования 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, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

Рабочая программа воспитания рассчитана на студентов 15-20 лет. Особенности организуемого воспитательного процесса в ГБПОУ ИТМ обусловлены следующими параметрами состава коллектива обучающихся:

- 75% юношей от общего состава;
- средний балл при поступлении в ГБПОУ ИТМ: 3,2- 3,9;

- дети - сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей- 64 чел. (9% от общего числа);
- дети с ОВЗ – 20 % от общего числа.

Календарный план воспитательной работы составлен с учётом специфики получаемой студентом специальности, возрастных особенностей, общих и профессиональных компетенций, планируемых личностных результатов обучающихся. План включает в себя набор модулей, каждый из которых соответствует одному из ключевых ориентиров воспитания молодежи (согласно ФГОС СПО): экологическое, гражданско-патриотическое, профессионально ориентирующее (развитие карьеры), спортивное и здоровье ориентирующее, культурно-творческое, студенческое самоуправление, бизнес ориентирующее (молодёжное предпринимательство). Кроме того, программа содержит модуль «Профилактика социально негативных явлений».

Основной акцент программы сделан на профессиональное направление. Оно представляет собой последовательное движение личности обучающегося к добровольно выбранной им цели, к тому, ради чего он пришёл в учреждение. Результат этой цели отразится на всех сторонах его жизни: студент обретет профессиональные навыки и ценности. Расширятся его потребности и интересы. Появятся прикладные умения, навыки, привычки, опыт саморефлексии. В процессе участия в мероприятиях профессионально-ориентирующего направления человек не просто осваивает программу, он развивается как личность: включается в активные социальные отношения, погружается в работу как участник, как организатор, как руководитель. Применяет творчество при решении практических задач. Анализирует влияние работы промышленных предприятий на окружающую среду. Таким образом, профессиональное направление является универсальным для становления студента как личности и как профессионала.

Партнёры, участвующие в реализации рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы:

- Благотворительный фонд «Оберег»;
- ГАУ ДПО ИО «Региональный институт кадровой политики и непрерывного профессионального образования»;
- Профориентационный центр «ПрофЭкскурс»;
- МУП «Комбинат питания г. Иркутска»;
- Благотворительный фонд «Подари планете жизнь»;
- Группа компаний «Новатор»;
- ОГКУ «Молодежный кадровый центр»;
- Центр профилактики, реабилитации и коррекции;
- ОП-6 МУ МВД России «Иркутское»;
- Муниципальное казенное учреждение Иркутский городской центр «Патриот»;
- Иркутская областная детская библиотека имени Марка Сергеева

<p style="text-align: center;"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</p>	<p style="text-align: center;"><b>ЛР 1</b></p>
<p>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.</p>	<p style="text-align: center;"><b>ЛР 2</b></p>
<p>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.</p>	<p style="text-align: center;"><b>ЛР 3</b></p>

Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР 9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	<b>ЛР 11</b>
Принимающий семейные ценности, готовый к	<b>ЛР 12</b>

<p>созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.</p>	
<p><b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b></p>	
<p>Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>	<p><b>ЛР 13</b></p>
<p>Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.</p>	<p><b>ЛР 14</b></p>
<p>Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.</p>	<p><b>ЛР 15</b></p>
<p>Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.</p>	<p><b>ЛР 16</b></p>
<p>Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.</p>	<p><b>ЛР 17</b></p>
<p>Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.</p>	<p><b>ЛР 18</b></p>

Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования,	<b>ЛР 19</b>
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	<b>ЛР 20</b>
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	<b>ЛР 21</b>
Способный осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>ЛР22</b>
Способный проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 №747)	<b>ЛР23</b>
Умеющий планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<b>ЛР24</b>
Готовый работать в коллективе и в команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<b>ЛР25</b>
Способный осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>ЛР26</b>
Способный использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)	<b>ЛР27</b>

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями<sup>1</sup> (при наличии)</b>	
Использовать нормативно-техническую документацию	<b>ЛР28</b>
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	<b>ЛР 13</b>
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	<b>ЛР 15</b>
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	<b>ЛР 20</b>
<b>Личностные результаты Реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса.</b>	
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>ЛР29</b>
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<b>ЛР30</b>
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому, кто в ней нуждается.	<b>ЛР31</b>

<sup>1</sup> Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

**Планируемые личностные результаты  
в ходе реализации адаптированной образовательной программы  
профессионального обучения**

<b>Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Общеобразовательная подготовка	
Основы правоведения	ЛР 13, ЛР 16, ЛР 18
Этика и психология общения	ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20
Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 10, ЛР 1, ЛР 29
Физическая культура	ЛР 9, ЛР 10, ЛР 14, ЛР 15
Профессиональная подготовка	
Общепрофессиональный курс	
Экономика отрасли и предприятия	ЛР 13, ЛР 16, ЛР 19
Специальный курс	
Оборудование предприятий общественного питания	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 15
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 15
Кулинария	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 21
Производственное обучение	ЛР 10, ЛР 9, ЛР 14, ЛР 15
Производственная практика	ЛР 10, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 22
Групповые и индивидуальные консультации	ЛР 25, ЛР 15, ЛР 24
Факультативные предметы	
Основы информационных технологий	ЛР 31, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 21
Кондитерское искусство	ЛР 31, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 21

Основы финансовой грамотности	ЛР 31, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 20, ЛР 25
Квалификационный экзамен	ЛР 10, ЛР 20, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15

## **РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

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

### **2.1. Система оценивания освоения обучающимися адаптированной образовательной программы профессионального обучения в части достижения личностных результатов.**

Выявление уровня освоения обучающимися адаптированной образовательной программы профессионального обучения в части достижения личностных результатов осуществляется на основе системы оценки.

Применение автоматизированной системы (АС) анализа и оценки личностных результатов обучающихся ориентирует сотрудников техникума на широкий и целостный взгляд на индивидуальность студента как отражение его уникальности и неповторимости, а также, предоставит возможность расширения личностных потенциальных возможностей самого обучающегося в рамках профессионального образования.

При прохождении процедуры диагностирования личностного прогресса автоматизированное тестирование позволит выдать комплексные заключения рекомендательного характера для оптимизации траектории личностного развития обучающегося.

Процесс диагностирования проводится три раза в год (начало, середина и конец учебного года) и включает в себя:

- проведение тестирования обучающегося в сервисе по созданию онлайн-тестов «Гугл-форма» (ссылка на онлайн-тест: <https://forms.gle/3tTtqc4WoEhPmWPs7> );
- интерпретацию полученных результатов тестирования с заполнением экспертного листа;
- вывод результатов прогресса каждой учебной группы по различным шкалам;
- накопление результатов тестирования;
- представление различных выборок обезличенных сводных данных для обобщенной оценки личностных достижений различных групп обучающихся.

Тест для диагностики освоения обучающимися адаптированной образовательной программы профессионального обучения в части достижения личностных результатов составлен на основе представленных в настоящей программе критериев.

*Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся:*

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;

- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;

- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

## ТЕСТ

Диагностируемый период \_\_\_\_\_

(ответы на вопросы даются в соответствии с диагностируемым периодом: на начало обучения, по итогам 1 семестра 1 курса, 2 семестра 1 курса и так далее)

### 1 КУРС

#### **1. Демонстрация интереса к будущей профессии**

- 1) Выбор профессии вы сделали самостоятельно? Да/нет
- 2) Востребована ли специальность, которую вы выбрали, на рынке труда на ваш взгляд? Да/ нет
- 3) Был ли у вас опыт профессиональной пробы по выбранной специальности? Да/нет

#### **2. Оценка собственного продвижения, личностного развития**

- 1) Кто или что мотивировало вас к выбору профессионального образования?
  - 2) Есть ли желание участия в мероприятиях техникума? (студсовет, волонтерский отряд и др.) Да/нет
- 3. Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности**
- 1) Имеет ли для вас значение оценка по дисциплинам? Да/нет
  - 2) Может ли оценка по дисциплинам повлиять на качество вашей работы по выбранной профессии в будущем? Да/нет
- 4. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности**
- 1) Желаете ли вы стать победителем (призером) конкурсов профессионального мастерства? Да/нет
  - 2) Есть ли желание уже сейчас работать по специальности? Да/нет
- 5. Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях**
- 1) Принимаете ли вы участие в конкурсах профессионального мастерства (Worldskills, Абилимпикс и др.) Да/нет
- 6. Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики**
- 1) Имеете ли вы замечания по поведению во время обучения и/или на практике при взаимодействии с окружающими? Да/нет
- 7. Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде**
- 1) Комфортно ли вам обучаться в вашей учебной группе? Да/нет
  - 2) Учувствуете ли вы в делах группы? Да/нет
- 8. Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа**

- 1) Соблюдаете ли вы требования к внешнему виду студента ИТМ?  
Да/нет
- 2) Можете ли вы доказать свою точку зрения во время делового общения, не провоцируя конфликт? Да/нет

**9. Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах**

- 1) Сложно ли вам общаться с людьми самого разного статуса (руководитель, педагог, уборщица) Да/нет
- 2) Имеет ли для вас значение религиозная и этническая принадлежность человека, с которым вы общаетесь? Да\нет

**10. Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении**

- 1) Принимали ли вы участие в разноуровневых конкурсных мероприятиях гражданско-патриотической направленности? Да/нет
- 2) Участвуете ли вы в волонтерской деятельности (в техникуме и(или) за его пределами)? Да/нет
- 3) Укажите количество мероприятий гражданско-патриотической и волонтерской направленности, в которых вы принимали участие? 1\  
2 и более

**11. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону**

- 1) Совершали ли вы когда-нибудь поступки, противоречащие Законам РФ? Да\нет
- 2) Какие последствия при нарушении закона о табакокурении в общественном месте? Штраф/без последствий

- 3) Сможете ли вы нарушить закон, если этого будут требовать определенные обстоятельства? Да/нет

**12.Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся**

- 1) Считаете ли вы, что нужно следовать за лидером (при любых обстоятельствах)? Да/нет
- 2) Считаете ли вы, что человеческие жертвы допустимы, если того требуют обстоятельства? Да/нет

**13.Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве**

- 1) Были ли вы участником конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве? Да/нет

**14.Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях**

- 1) Являетесь ли вы участником просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядов и молодежных объединений? Да/нет
- 2) Укажите количество просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядов и молодежных объединений, в которых вы приняли участие. 1\2 и более

**15.Добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан**

- 1) Согласитесь ли на добровольную помощь престарелым гражданам? Да/нет

**16. Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира**

- 1) Количество мероприятий экологической направленности, в которых вы приняли участие? 1\2 и более
- 2) Считаете ли вы, что вопросы экологии являются значимыми для человека любой профессии? Да/нет

**17. Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии**

- 1) Укажите количество экологических акций, реализации экологических проектов, в которых вы приняли участие. 0/1\2 и более

**18. Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся**

- 1) Имеете ли вредные привычки (табакокурение, употребление алкогольных напитков, наркотиков)? Да/нет
- 2) Занимаетесь ли вы спортом? Да/нет
- 3) Являетесь ли вы организатором или помощником организатора мероприятий по пропаганде здорового образа жизни? Да/нет

**19. Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве**

- 1) Возникают ли у вас сложности при обучении в дистанционном формате? Да/нет
- 2) Сложно ли вам осуществлять поиск и использование информации в сети интернет, необходимой для выполнения профессиональных задач? Да/нет

**20. Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах**

1) Принимаете ли вы участие в командных проектах? Да/нет

**21. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности**

1) Планируете ли вы в будущем открыть свое дело? Да/нет

2) Принимали ли вы участие в проектах, приносящих доход? Да/нет

**2 КУРС**

**1. Демонстрация интереса к будущей профессии**

1) Изменилось ли ваше отношение к выбранной профессии? Да/нет

2) Укажите количество мероприятий (выступления, рефераты, проекты, проф. пробы и т.д.) профессиональной направленности, в которых вы принимали участие? 1\2 и более

3) Сможете ли вы прорекламирровать свою будущую профессию? Да/нет

**2. Оценка собственного продвижения, личностного развития**

1) Кто или что мотивировало вас к выбору профессионального образования? Сам\родители\другое

2) Есть ли желание участия в мероприятиях техникума (студсовет, волонтерский отряд и др.)? Да/нет

**3. Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов**

1) Стало ли для вас обучение на 2 курсе сложнее по сравнению с предыдущим курсом? Да/нет

**4. Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности**

- 1) Имеет ли для вас значение оценка по дисциплинам? Да/нет
- 2) Может ли оценка по дисциплине повлиять на качество вашей работы по выбранной специальности в будущем? Да/нет

**5. Проявление высокопрофессиональной трудовой активности**

- 1) Являетесь ли вы победителем (призером) конкурсов профессионального мастерства? Да/нет
- 2) Есть ли желание уже сейчас работать по специальности? Да/нет

**6. Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях**

- 1) Принимаете ли вы участие в конкурсах профессионального мастерства (Ворлдскиллс, Абилимпикс и др.) Да\нет

**7. Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики**

- 1) Имеете ли вы замечания по поведению во время обучения и/или на практике при взаимодействии с окружающими? Да/нет

**8. Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде**

- 1) Комфортно ли вам обучаться в вашей учебной группе? Да/нет
- 2) Учувствуете ли вы в делах группы? Да/нет
- 3) Комфортно ли вам работать в новом коллективе при выходе на практику? Да\нет

**9. Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа**

- 1) Соблюдаете ли вы требования к внешнему виду обучающихся ИТМ? Да/нет

- 2) Можете ли вы доказать свою точку зрения во время делового общения, не провоцируя конфликт? Да/нет

**10. Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах**

- 1) Имеет ли для вас значение национальность собеседника? Да/нет
- 2) Сложно ли вам общаться с людьми самого разного статуса (руководитель, педагог, уборщица) Да/нет

**11. Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении**

- 1) Принимали ли вы участие в разноуровневых конкурсных мероприятиях гражданско-патриотической направленности? Да/нет
- 2) Участвуете ли вы в волонтерской деятельности (в техникуме и (или) за его пределами)? Да/нет
- 3) Укажите количество мероприятий гражданско-патриотической и волонтерской направленности, в которых вы принимали участие?  
1\2 и более

**12. Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества**

- 1) Есть ли у вас желание в дальнейшем работать на государственной службе? Да/нет

**13. Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону**

- 1) Совершали ли вы когда-нибудь поступки, противоречащие Законам РФ?
- 2) Какие последствия при нарушении закона о табакокурении в общественном месте? Штраф/без последствий

- 3) Сможете ли вы нарушить закон, если этого будут требовать определенные обстоятельства? Да/нет

**14.Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся**

- 1) Считаете ли вы, что нужно следовать за лидером (при любых обстоятельствах)? Да/нет
- 2) Считаете ли вы, что человеческие жертвы допустимы, если того требуют обстоятельства? Да/нет

**15.Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве**

- 1) Были ли вы участником конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве? Да/нет

**16.Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях**

- 1) Являетесь ли вы участником просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядов и молодежных объединений? Да/нет
- 2) Укажите количество просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядов и молодежных объединений, в которых вы приняли участие. 1\2 и более

**17.Добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан**

- 1) Согласитесь ли вы на добровольческую помощь престарелым гражданам? Да/нет

**18. Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира**

- 1) Количество мероприятий экологической направленности, в которых вы приняли участие? 1\2 и более
- 2) Считаете ли вы, что вопросы экологии являются значимыми для человека любой профессии? Да/нет

**19. Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии**

- 1) Укажите количество экологических акций, реализации экологических проектов, в которых вы приняли участие. 0/1/2 и более

**20. Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся**

- 1) Имеете ли вредные привычки (табакокурение, употребление алкогольных напитков, наркотиков)? Да/нет
- 2) Занимаетесь ли вы спортом? Да/нет
- 3) Являетесь ли вы организатором (помощником организатора) мероприятий по пропаганде здорового образа жизни? Да/нет

**21. Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве**

- 1) Возникают ли у вас сложности при обучении в дистанционном формате? Да/нет
- 2) Сложно ли вам осуществлять поиск и использование информации в сети интернет, необходимой для выполнения профессиональных задач? Да/нет

**22. Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности**

- 1) Планируете ли вы в будущем открыть свое дело? Да/нет
- 2) Принимали ли вы участие в проектах, приносящих доход? Да/нет

**Экспертный лист**

(заполняется по результатам мониторинга личностных результатов обучающихся - прохождения тестирования)

Группа, ФИО классного руководителя			
№ п/п	Критерий сформированности личностных результатов обучающихся	Уровень сформированности личностных результатов в соответствии с критерием (выявляется в гугл-форме по итогам онлайн- тестирования): Высокий (В) Средний (С) Низкий (Н)	Примечания (интерпретация, выводы)
1	Демонстрация интереса к будущей профессии.		
2	Оценка собственного продвижения, личностного развития.		
3	Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов.		
4	Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к		

	профессиональной деятельности.		
5	Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.		
6	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях.		
7	Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики.		
8	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.		
9	Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.		
10	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах.		
11	Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении.		
12	Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на		

	благо Отечества.		
13	Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону		
14	Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся.		
15	Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.		
16	Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях.		
17	Добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан.		
18	Проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира.		
19	Демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.		
20	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры		

	здоровья обучающихся.		
21	Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.		
22	Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.		
23	Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.		

### **РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

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

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

Примерная рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с

учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

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

Реализация рабочей программы воспитания осуществляется следующими специалистами:

Управление воспитательной работой обеспечивается директором, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в ГБПОУ ИТМ, заместителем директора по воспитательной работе, непосредственно курирующим данное направление, руководителями цикловых комиссий. Реализация программы осуществляется педагогом-организатором, социальным педагогом, педагогом-психологом, заведующим музеем ГБПОУ ИТМ, заведующим библиотекой ГБПОУ ИТМ, руководителем физвоспитания, классными руководителями, преподавателями, мастерами производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

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

– **Специальные помещения** (кабинеты, мастерские) представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также, помещения для самостоятельной работы (кабинет самоподготовки), мастерские, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

– **Спортивный комплекс** (ФОК-физкультурно-оздоровительный комплекс, стадион).

– **Залы:** конференц-зал, библиотека, читальный зал с выходом в интернет, актовый зал.

– **Материально-техническое оснащение** мастерских и баз практики по профессии (специальности).

– **Оснащение баз практик:** Учебная практика реализуется в мастерских ГБПОУ ИТМ с наличием оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе, оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по соответствующей компетенции.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренным программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

К базам практик, где намечается прохождение учебной и производственной практик обучающимися, предъявляются следующие требования:

- типичность для профессии обучающихся;
- современность оснащенности и технологии выполнения производственных работ;
- нормальная обеспеченность сырьем, материалами, средствами технического обслуживания и т. п.;
- соответствие требованиям безопасности, санитарии и гигиены.

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

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием (аудитории, читальный зал, кабинеты самоподготовки).

Образовательные дистанционные платформы: облачный сервис Тимс, образовательная платформа Дневник ру, социальная Вконтакте, мессенджеры Viber, Watsap.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

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

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

Система воспитательной деятельности ГБПОУ ИТМ представлена на сайте [гбпоуитм.рф](http://гбпоуитм.рф).

## РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

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/>;
  - отраслевые конкурсы профессионального мастерства;
  - движения «Ворлдскиллс Россия»;
  - движения «Абилимпикс»;
- Иркутской области. В том числе «День города», «Студент года» и др.;
- отраслевых профессионально значимых событиях и праздниках.

План имеет модульную структуру и рассчитан на один учебный год. Все мероприятия плана направлены на достижение обучающимися личностных результатов. В течение учебного года допускается дополнение плана и (или) изменение сроков проведения мероприятий в связи с новыми предписаниями Министерства образования ИО.

Содержание и формы деятельности	Место проведения	Участники	Ответственные	Сроки	Коды ЛР
<b>1. Модуль «Экологическое воспитание»</b>					
Создание инициативной группы по организации работы экологического направления в ИТМ	конференц зал	1-2 курсы	Заместитель директора по ВР, руководитель цикловой комиссии	сентябрь	ЛР10
Творческий калейдоскоп «Землянам- чистую планету!»	конференц-зал	1-2 курсы	педагог-организатор, классные руководители, преподаватель экологии	октябрь	ЛР10
Экологическая игра «Вокруг Байкала»	акт зал	1 курсы	Методист, сотрудники библиотеки им Сергеева	ноябрь	ЛР10
Встреча со школьниками города по обсуждению совместных планов	МАОУ ДОД ДД и ЮТ	1-2 курсы	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор	декабрь	ЛР10
Обучающий курс по действию в чрезвычайных ситуациях	каб. 103	1-2 курсы	Преподаватель ОБЖ	ноябрь	ЛР9
Экскурсия в музей природы	К.Маркса,11	1-2 курсы	Зам.директора по ВР, педагог-организатор, классные руководители	февраль	ЛР10
Круглый стол «Экологические проблемы области»	конференц-зал	1-2 курсы	Зам.директора по ВР, педагог-организатор, классные руководители	апрель	ЛР5
День эколога. 5 июня. Акция по уборке мусора у р. Ушаковка	Берег р. Ушаковка	1-2 курсы	Кл руководители	июнь	ЛР10

Акция «Роща памяти»	аллея у ОГБУЗ №9	1-2 курсы	Зам.директора по ВР, педагог-организатор, классные руководители, зав библиотекой, зав музеем	май	ЛР10
<b>2. Бизнес-ориентирующий модуль</b>					
Круглый стол «Я – начинающий предприниматель», «Как открыть свой бизнес?»	конференц-зал	1-2 курсы	Преподаватели экономических дисциплин, зам. Директора по ВР	сентябрь	ЛР20
Встреча с молодым предпринимателем	конференц-зал	1-2 курсы	Руководитель ЦК, классные руководители	октябрь	ЛР13
Финансовая игра: «Распределение семейного бюджета»	аудитории (по расписанию)	1-2 курсы	педагоги по дисциплинам	в течение года	ЛР16
Проведение занятий в рамках образовательной программы по основам предпринимательской деятельности, основам экономики, экономики организации.	аудитории (по расписанию)	1-2 курсы	Преподаватели экономических дисциплин	в течение года	ЛР19
Проведение тренингов психологом техникума на темы: «Диплом есть, что дальше?», «Перспективы развития рынка труда», «Мои профессиональные проекты»	аудитории ИТМ	1-2 курсы	педагог-психолог	январь-май	ЛР21

<b>3. Модуль «Гражданско-патриотическое воспитание»</b>					
Церемония поднятие (спуска) флага РФ	реакреация	1-2 курсы	Преподаватель ОБЖ, руководитель патриотического кружка	еженедельно по понедельникам и субботам	ЛР1
Классный час «Разговор о важном»	аудитории по расписанию	1-2 курсы	Кураторы групп	еженедельно по понедельникам	ЛР1
День победы русских полков во главе с Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год. 8 сентября) Библиотечный урок	библиотека	1-2 курсы	Заведующий библиотекой	сентябрь	ЛР5
День зарождения российской государственности. 862 год. 21 сентября. Разучивание гимна РФ в музее ИТМ	музей	1-2 курсы	Заведующий музеем	сентябрь	ЛР1
День окончания Второй мировой войны 3 сентября 1945г. Литературная гостиная.	акт зал	1-2 курсы	Педагог- организатор, преподаватель истории	сентябрь	ЛР5
День памяти жертв политических репрессий. 30 октября. Конкурс эссе.	дистанционно.	1-2 курсы	Преподаватель истории, руководитель цикловой комиссии	октябрь	ЛР5
День народного единства. 4 ноября. Деловая игра «Пятый лишний»	музей	1 курсы	Заведующий музеем, кураторы групп	ноябрь	ЛР1
День героев Отечества. 9	аудитории по	1-2 курсы	кураторы групп,	декабрь	ЛР8

декабря. Декада классных часов.	расписанию.		заведующий музеем, заведующий библиотекой		
День Конституции Российской Федерации. 12 декабря. Информационный видеоролик.	облачный сервис Тимс, образовательная платформа «Дневник ру», Инстаграм	1-2 курсы	Преподаватель истории	декабрь	ЛР1
День снятия блокады Ленинграда. 27 января. Единый классный час по курсам.	акт зал	1-2 курсы	Руководитель цикловой комиссии, преподаватель истории, преподаватель литературы, кураторы групп	январь	ЛР2
День воинской славы России. Сталинградская битва. 2 февраля, 1943г. Деловая игра в музее «Сто к одному»	музей	1-2 курсы	Зав музеем, кураторы групп	февраль	ЛР5
День воссоединения Крыма с Россией. 18 марта. Информационный час.	в рамках занятий по истории, классных часов.- аудитории по расписанию	1-2 курсы	Преподаватели истории, рук ЦК	март	ЛР1

Субботник, посвященный празднику весны и труда. 1 мая.	ИТМ и прилегающие территории- по графику	1-2 курсы	Зам по АХЧ, кураторы групп	май	ЛР4
День победы. Постановка и показ спектакля.	акт зал	1-2 курсы	Педагог дополнительного образования	май	ЛР5
Пушкинский день России 6 июня	информационный ролик в облачном сервисе Тимс	1-2 курсы	Педагог- организатор	июнь	ЛР7
День России 12 июня	информационный ролик в облачном сервисе Тимс	1-2 курсы	Педагог- организатор	июнь	ЛР1
День государственного флага РФ. Информационная статья на сайте, в инстаграм	сайт ИТМ, инстаграм	1-2 курсы	Педагог- организатор	август	ЛР1
<b>4. Модуль «Культурно-творческое воспитание»</b>					
День знаний	автодром	1-2 курсы	Зам.директора по ВР Педагог-организатор кураторы групп	сентябрь	ЛР11
Посвящение в студенты. Адаптационный период! (игра «Разведай, выясни, сообщи»)	здание и прилегающая территория ИТМ	1 курс	кураторы групп, педагог- организатор, СПО «Товарищ»	сентябрь	ЛР7
День здоровья (адаптация, знакомство студентов 1 курса)	с. Карлук	1 курс	Кл руководители, администрация ИТМ	октябрь	ЛР9

День Учителя. 5 октября. Концерт.	акт зал	1-2 курсы	Педагоги дополнительного образования. Педагог- организатор, заместитель директора по ВР, кураторы групп	октябрь	ЛР6
День матери. 28 ноября. Кулинарный поединок.	студенческое кафе	1-2 курсы	Мастер п\о, кураторы групп, зам по ВР	ноябрь	ЛР12
Мюзикл от студентов и их родителей «Волшебный генератор»	акт зал	1-2 курсы	педагог- организатор, зам по ВР	декабрь	ЛР11
Татьянин день. 25 января. Массовые катания на коньках.	стадион ИТМ (стадион в м- не Солнечный)	1-2 курсы	кураторы групп, педагог- организатор, зам по ВР	январь	ЛР11
День защитников Отечества. Патриотическая игра.	ИГЦ «Патриот»	1-2 курсы	ИГЦ «Патриот», преподаватель ОБЖ, зам по ВР	февраль	ЛР5
Международный женский день. 8 марта. Музыкальная гостиная.	акт зал	1-2 курсы	Педагоги дополнительного образования	март	ЛР11
День космонавтики. 12 апреля. Конкурс документальных фильмов.	дистанционн о	1-2 курсы	Педагог- организатор, кураторы групп	апрель	ЛР7
Международный день защиты детей. 1 июня. Кроссфит с МЧС	стадион	1-2 курсы	Руководитель физвоспитания	июнь	ЛР21
Автомотошоу (фестиваль техники и тюнинга)	автодром, стадион ИТМ	1-2 курсы	Мастера п-о, педагог- организатор	июнь	ЛР21

**5. Модуль «Профессионально-ориентирующее воспитание»**

Творческая презентация профессий (конкурсная программа)	акт зал (стадион ИТМ)	1 курс	кураторы групп, педагог-организатор, заместитель директора по ВР	сентябрь	ЛР15
День автомобилиста. 31 октября. Профессиональный баттл мастер-классов.	мастерские ИТМ	2 курс	Мастера п\о, зам по ВР	октябрь	ЛР15
Введение в профессию. Лекция-беседа: «Почему моя профессия самая лучшая?»	аудитории по расписанию	1 курс	кураторы групп	октябрь	ЛР13
Экскурсия к партнерам. Автоцентр «Оми», автоколонна 1881 и др. по согласованию.	адрес расположения предприятий партнеров	1-2 курсы	Мастера п\о	ноябрь	ЛР16
Упражнение на выполнение задания по видео алгоритму	каб 118	1-2 курсы	Мастера п\о	в течение года	ЛР13
Лекция-беседа по подбору нужной информации для выполнения профессиональных задач	каб 118	1 курс	Мастера п\о, преподаватели специальных дисциплин	январь	ЛР13
Обучение мониторингу информации в сети Интернет для выполнения профессиональных задач.	в рамках практических занятий, занятий по спец дисциплинам	1-2 курсы	Мастер п\о, преподаватели специальных дисциплин	сентябрь	ЛР20

	– аудитории по расписанию				
Региональный чемпионат Абилимпикс- по компетенциям	помещения, задействованные для профпроб	Участники чемпионата; 1-2 курсы студенты, организаторы мастер-классов в рамках профориентационной работы	Мастера п\о, администрация	апрель	ЛР17
Виртуальная экскурсия по «Атласу 100». Обсуждение списка ТОП-50.	конференц-зал	1-2 курсы	Педагог- организатор, заместитель директора по ВР	в течение года	ЛР14
Деловая игра «Выстраивание профессиональной траектории»	аудитории по расписанию классных часов	1-2 курсы	педагог- психолог	сентябрь	ЛР20
Деловая игра «Я- торгитолог». Презентация себя как профессионала в условиях соц.сетей.	акт зал	1-2 курсы	Педагог- организатор	декабрь	ЛР20
Встреча с работодателем. Беседа.	акт зал	1-2 курсы	кураторы групп, заместитель директора по ВР	в течение года	ЛР13

Видеоуроки по направлениям обучения	облачный сервис «Тиме»	1-2 курсы	Педагог- организатор, мастера п\о	март	ЛР13
<b>6. Модуль «Студенческое самоуправление, волонтерство»</b>					
Изучение, планирование и регистрация участников на мероприятия, проводимые на уровне Российской Федерации, в том числе: «Россия – страна возможностей» <a href="https://rsv.ru/">https://rsv.ru/</a> ; «Большая перемена» <a href="https://bolshayaperemena.online/">https://bolshayaperemena.online/</a> ; «Лидеры России» <a href="https://лидерыроссии.рф/">https://лидерыроссии.рф/</a> ; «Мы Вместе» (волонтерство) <a href="https://onf.ru/">https://onf.ru/</a> ;	конференц-зал	Студенческий совет	Педагог- организатор, заместитель директора по ВР	сентябрь	ЛР2
День пожилого человека. 1 октября. Волонтерская помощь пожилым людям- ветеранам ИТМ.	по месту жительства	1-2 курсы	кураторы групп	октябрь	ЛР6
День русской науки. 8 февраля. Деловая игра для 1 урсников.	конференц зал	1-2 курсы	Студенческий Совет	февраль	ЛР18
Выборы органов студенческого самоуправления техникума	ИТМ	1-2 курсы	Педагог-организатор	сентябрь	ЛР2
Формирование активов учебных групп	ИТМ	1-2 курсы	Педагог-организатор кураторы групп	сентябрь	ЛР21
Подготовка для классных	конференц-	1-2 курсы	Зам директора по ВР	октябрь	ЛР4

руководителей групп информации: - о студенческих мероприятиях техникума; -о программах мероприятий, проводимых на уровне ИТМ, региона, России	зал					
Организация смотра-конкурса «Лучшая учебная группа техникума»	акт зал (дистанционн о- Тимс)	1-2 курсы	Педагог-организатор	январь	ЛР11	
Слёт Российских студенческих отрядов «Снежный десант»	уточняется	1-2 курсы	Педагог-организатор	январь	ЛР11	
Неделя профессиональных проб	мастерские ИТМ	1-2 курсы	Педагог-организатор, мастер ап\о, зам директора по ВР	апрель	ЛР15	
Рассмотрение на заседаниях совета старост вопросов дисциплины, посещаемости студентами учебных занятий, вопросов улучшения быта и досуга	конференц-зал	1-2 курсы	Педагог-организатор	май	ЛР2	
Проведение субботников по благоустройству прилегающей территории	прилегающая к ИТМ территория	1-2 курсы	Зам.директора по ВР Педагог-организатор, кураторы групп, студенческий Совет	май	ЛР4	
<b>7. Модуль «Профилактика социально-негативных явлений»</b>						
Лекция+ тренировочные мероприятия (блокировка)	акт зал, спорт зал,	1-2 курсы	Зам. директора по ВР Педагог-организатор	сентябрь, март	ЛР3	

помещения, экстренные звонки, эвакуация и проч.) по формированию навыков антитеррористического поведения обучающихся, умению действовать при вооруженном нападении, профилактике экстремистской деятельности, скул-шутинга	помещения, аудитории, мастерские ИТМ		кураторы групп , Соц-психологическая служба, педагог по БЖ, ОП №6		
Презентация кружков и секций ИТМ	спорт стадион	1-2 курсы	Педагоги дополнительного образования	сентябрь	ЛР20
Родительское собрание по вопросам профилактики негативных явлений, экстремистской деятельности, действиям при вооруженных нападениях, профилактике суицидов	акт зал (дистанционн о- Тимс)	1 курс- единый, 2 курс- по группам	Заместитель директора по ВР	сентябрь, март	ЛР9
Разработка рекомендаций для родителей по профилактике межрелигиозной розни и других негативных явлений. Публикация на образовательной платформе «Дневник ру»	дневник ру	1-2 курсы	Руководитель кабинета профилактики	октябрь, апрель	ЛР3
Плановые занятия со студентами 1,2 курса в рамках	каб 103	1-2 курсы	Педагог по БЖ	в течение года	ЛР10

занятий по БЖ «Действия в ЧС»					
Изучение законодательства РФ по вопросам ответственности за разжигание межнациональной, межконфессиональной розни, разъяснения сущности терроризма, его общественной опасности. В рамках преподавания дисциплины «Право»	по расписанию уроков по дисциплине «Право»	1-2 курсы	Педагог по дисциплине	в течение года по расписанию	ЛР3
Эвакуационное тренировочное мероприятие при пожаре	здание ИТМ	1-2 курсы, сотрудники ИТМ	Педагог по БЖ	сентябрь, декабрь, февраль, май	ЛР9
Лекция для педагогического состава по вопросам профилактики негативных явлений, суицидальных настроений, действий при террористических, экстремистских, вооруженных угрозах.	конференц-зал	педагоги, сотрудники ИТМ	Зам директора по ВР, педагог по БЖ	сентябрь, декабрь, февраль, апрель, июнь	ЛР9
День солидарности в борьбе с терроризмом. 3 сентября. Круглый стол.	конференц-зал	1-2 курсы	Руководитель кабинета профилактики (соц.педагог)	сентябрь	ЛР9
Тренинг: Умение сказать: «НЕТ» алкоголю,	аудитории по расписанию	1-2 курсы	Зам. Директора по ВР Педагог-организатор	октябрь	ЛР9

табакокурению, наркотическим и психотропным веществам!	классных часов		кураторы групп Руководитель кабинета профилактики, ОП №6		
Советы профилактики по нарушению правил внутреннего распорядка, опозданиям, неуспеваемости, правонарушениям и др. негативным явлениям среди обучающихся ИТМ	библиотека	1-2 курсы	Зам директора по ВР, соц-псих служба, ОП №6	ежемесячно в течение учебного года	ЛР3
Социально- психологическое тестирование	аудитории, конференц-зал, кабинет самоподготовки	1-2 курсы	Педагог- психолог, соц.педагог, заместитель директора по ВР	сентябрь	ЛР9
Беседы с врачом-наркологом со студентами 1-х курсов по вопросам профилактики незаконного потребления наркотических и психотропных веществ	акт зал	1 курсы	Зам. Директора по ВР Руководитель кабинета профилактики, врач-нарколог ОГБУЗ №9	ноябрь	ЛР9
Единый инструктаж по потокам (1,2 курсы) по темам: «Действия при обнаружении взрывоопасных предметов», «Действия при угрозе террористического акта», «Правила поведения и порядок	акт зал	1-2 курсы	ОП №6, соц-псих служба, педагог по БЖ, зам диретора по ВР	декабрь	ЛР9

действий, если вас захватили в заложники», «Вашего одноклассника обижают»					
Декада классных часов по преступной сущности идеологии экстремизма и терроризма с демонстрацией видео	аудитории по расписанию кл часов	1-2 курсы	ОП№6, соц- псих служба, кл руководители	январь	ЛР9
Конкурс видеороликов «Нет терроризму!»	дистанционн о	1-2 курсы	ОП№6, соц- спих служба, кл руководители	февраль	ЛР9
Беседа «Профилактика экстремистских проявлений в молодежной среде. Правонарушения. Преступление и наказание.»	акт зал	1-2 курсы	Руководитель центра по противодействию экстремизму, зам директора по ВР	сентябрь, апрель	ЛР9
Диагностика обучающихся с целью исследования личностных свойств толерантности	аудитории ИТМ	1-2 курсы	Педагог- психолог	1 курс- декабрь (конец адаптац периода), 2 курс- в течение года	ЛР6
Акция, посвящённая международному дню борьбы с употреблением наркотиков и их незаконным оборотом	аудитории ИТМ	1-2 курсы	Зам. директора по ВР Педагог-организатор Социальный педагог	июнь	ЛР9

**8. Модуль «Спортивное и здоровьесберегающее воспитание»**

Студенческие весёлые старты «Выбирай спорт! Выбирай здоровье!»	стадион	1-2 курсы	Преподаватель физкультуры Педагог-организатор	сентябрь	ЛР9
Товарищеские встречи по волейболу	стадион	1-2 курсы	Руководитель физ. воспитания Преподаватель физкультуры	октябрь	ЛР9
Молодежный фестиваль «СТУДЗИМА»	уточняется	1-2 курсы	Педагог-организатор Руководитель физ. воспитания Преподаватель физкультуры	февраль	ЛР2
Эстафета к Всемирному дню здоровья «Ярмарка здоровья»	прилегающая к зданию территория	1-2 курсы	Зам. Директора по ВР Педагог-организатор Руководитель физ. воспитания Преподаватель физкультуры	апрель	ЛР9
Конкурс видеороликов «Мы за здоровый образ жизни!»	дистанционн о Тимс	1-2 курсы	Зам. Директора по ВР Педагог-организатор кураторы групп	ноябрь	ЛР9
Акция «Здоровое питание» в рамках Всероссийской акции «Будь здоров!» (демонстрация «правильной» кухни студентами-поварами. Кулинарный понкурс по	кафе	1-2 курсы	Зам. Директора по ВР Педагог-организатор	апрель	ЛР9

правильному питанию.					
Спортивное соревнование «Если хочешь быть здоров»	стадион	1-2 курсы	Педагог-организатор Руководитель физ. воспитания Преподаватель физкультуры	июнь	ЛР9
Товарищеские матчи по футболу, баскетболу и др видам с представителями других ОО	стадион	1-2 курсы	Рук. физвоспитания	в течение года по согласова нию	ЛР9

