

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное бюджетное профессиональное учреждение Московской области
«Воскресенский колледж»

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор ООО «Хуторок»
(должность, организация)

(подпись)

« 27 » августа 2020 г.

Н.В. Башкина
(ФИО)

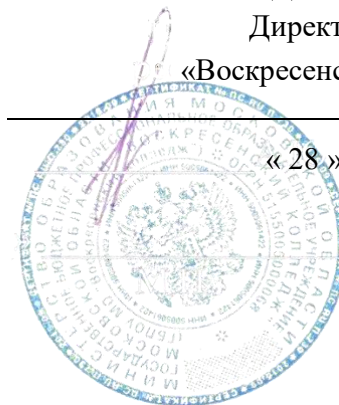


УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО
«Воскресенский колледж»

А.Ю. Лунина

« 28 » августа 2020 г.



**Адаптированная образовательная программа
профессионального обучения профессиональной
ПОДГОТОВКИ**

по профессии рабочего / должности служащего

16675 Повар

для обучающихся с умственной отсталостью

Форма обучения - очная
Срок обучения - 1 год 10 месяцев

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар составлена на основе Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России № 06 – 830вн от 20 апреля 2015г., требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51 «Торговля и общественное питание» – «Повар»).

Составители:

ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»:

Лещенко С.В., мастер производственного обучения

Адаптированная образовательная программа профессиональной подготовки разработана и ориентирована на создание условий, необходимых для получения профессионального образования лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации.

Рекомендована для реализации программы профессиональной подготовки рабочих для лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 Повар.

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Нормативно-правовую основу разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки «16675 Повар» составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 292);
- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 816);
- установленные квалификационные требования, профессиональные стандарты;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01.01 «Повар, кондитер», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «2» августа 2013 г. № 798 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «20» августа 2013 года рег.№ 29749
- устав ГБПОУ МО «Воскресенский колледж».

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281);
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн).

Содержание адаптированной образовательной программы представлено пояснительной запиской, учебным планом, рабочими программами учебных предметов¹, в том числе рабочими программами адаптационных дисциплин⁶, планируемыми результатами освоения программы, условиями реализации программы, системой оценки результатов освоения программы, учебно-методическими материалами, обеспечивающими реализацию программы.

Учебный план содержит перечень учебных предметов (дисциплин) базового, специального и адаптационного циклов² с указанием времени, отводимого на освоение учебных предметов (дисциплин), включая время, отводимое на теоретические и практические занятия.

Базовый цикл включает учебные дисциплины:

История родного края
Математика

¹ При разработке программы вместо учебных предметов могут предусматриваться дисциплины и (или) профессиональные модули. В этом случае текст и подразделы Программы изменяются соответствующим образом.

² Разработчики Программы могут не предусматривать выделение базового и специального циклов или ввести иное структурное деление Программы. В этом случае текст, таблицы и подразделы Программы изменяются соответствующим образом.

Русский язык
Основы экологии
Основы безопасности жизнедеятельности
Физическая культура

Специальный цикл включает учебные дисциплины:

Основы микробиологии, санитарии и гигиены

Физиология питания

Товароведение продовольственных товаров

Оборудование и организация рабочего места

Охрана труда

Основы рыночной экономики и предпринимательства

Основы калькуляции и учета

Безопасность жизнедеятельности

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы

МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов

МДК.01.02. Технология обработки сырья и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога

МДК.01.03. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы

МДК.01.04. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы

УП 01.01

ПП 01.01

Физическая культура

Адаптационный цикл включает учебные дисциплины:

Основы интеллектуального труда

Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Рабочие программы учебных предметов, адаптационных дисциплин раскрывают последовательность изучения разделов и тем, а также распределение учебных часов по разделам и темам.

Рекомендуемый объем Программы составляет 2400 академических часов.

Образовательная программа разработана с учетом требований следующих профессиональных стандартов: «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. №610н.

Связь образовательной программы с профессиональными стандартами

Наименование программы	Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Уровень квалификации
Программа профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар	- Профессиональный стандарт по профессии «Повар», утвержденный приказом Министерства труда России от 08.09.2015 г. N 610 н.	3

II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН³

За весь цикл обучения обучающиеся осваивают программу профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

Учебный год начинается 1 сентября, состоит из двух семестров и заканчивается согласно графику учебного процесса.

I семестр – 17 недель (510 часов), II семестр – 24 недели (720 часов)

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, учебные занятия по одной дисциплине или профессиональному модулю сгруппированы парами, с перерывом не менее 10 минут. Продолжительность производственного обучения – 50 минут и 10-минутный перерыв.

Рекомендуемый объем обязательной учебной нагрузки составляет 2400 ч (30 часов в неделю), включающий объем аудиторной работы обучающихся по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), учебная и производственная практик.

Для оценки процесса и результатов освоения основной профессиональной образовательной программы используется текущий контроль знаний, который осуществляется в форме контрольных, самостоятельных работ, тестовых заданий, письменного и устного опроса.

Практика является обязательным разделом профессиональной подготовки. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Программа профессионального обучения (подготовки) включает в себя примерный учебный план, календарный учебный график, рабочие программы УД и ПМ, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

Учебный план разработан с целью обеспечения прав граждан с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования на получение профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар.

Учебный план регламентирует порядок реализации программы и определяет количественные и качественные характеристики:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения и объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий по учебным дисциплинам и профессиональным модулям;
- сроки прохождения и продолжительность практик;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям;
- форму итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на ее подготовку и проведение;
- объемы каникул по годам обучения.

Календарный учебный график

Календарный учебный график составляется по всем курсам обучения и утверждается директором техникума сроком на один учебный год.

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, практик, промежуточной и итоговой аттестации, каникул обучающихся.

Таблица «Календарный учебный график» отражает объемы часов на освоение циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик в соответствии с рабочим планом.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа в год на каждого обучающегося. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Организация и проведение практик

³ Учебный план и рабочие программы учебных дисциплин, практики могут быть даны в разрезе присваиваемых разрядов (классов, категорий).

Практика является обязательным разделом программы.

Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации программы обучения предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных модулей, и реализуется концентрированно в несколько периодов.

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

Учебные предметы, практика	Количество академических часов				Форма промежуточной аттестации
	Всего	В том числе			
		Теоретические занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа	
Учебные предметы базового цикла					
История родного края	36	12	24	-	КР
Математика	56	24	32	-	КР
Русский язык	56	24	32	-	КР
Основы экологии	24	10	14	-	КР
Основы безопасности жизнедеятельности	36	15	21	-	КР
Физическая культура	136	6	130	-	З
Учебные предметы специального цикла					
Основы микробиологии, санитарии и гигиены	41	17	24		ДЗ
Физиология питания	52	22	30		Э
Товароведение продовольственных товаров	52	20	32		ДЗ
Оборудование и организация рабочего места	55	23	32		ДЗ
Охрана труда	50	20	30		ДЗ
Основы рыночной экономики и предпринимательства	36	16	20		ДЗ
Основы калькуляции и учета	41	17	24		ДЗ
Безопасность жизнедеятельности	36	16	20		ДЗ
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы					Э
МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	73	30	43		ДЗ
МДК.01.02. Технология обработки сырья и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	94	37	57		ДЗ
МДК.01.03. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	127	54	73		ДЗ
МДК.01.04. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	141	60	81		ДЗ

Физическая культура	46	2	44	23	3
	Дисциплины адаптационного цикла ⁴				
Основы интеллектуального труда	36	16	20		КР
Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	36	26	10		КР
	Практическое обучение (практика)				
УП 01.01	660	х	660		ДЗ
ПП 01.01	480		480		ДЗ
	Квалификационный экзамен				
Итоговая аттестация	30	х	х		х
ИТОГО	2400				х

⁴ Вводятся при необходимости.

2 семестр

Индекс	Компоненты программы	Учебные недели																											
		ПН	Январь				ПН	Февраль				ПН	Март				ПН	Апрель				Май				Июнь			
		1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.				
ОДБ.01	История родного края			2		2		2		2		2	2	2		2				2						18			
ОДБ.02	Математика	2	2		2		2		2		2		2		2		2		2		2					22			
ОДБ.03	Русский язык	2		2		2		2		2		2		2		2		2	2		2					22			
ОДБ.04	Основы экологии																									0			
ОДБ.05	Основы безопасности жизнедеятельности		2		2		2		2		2		2		2		2		2	2	2					21			
ОДБ.06	Физическая культура	4	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	45			
АС	Адаптационный цикл																									0			
АС.01	Основы интеллектуального труда	2		2		2		2		2		2		2		2		2								18			
АС.03	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		2		2		2		2		2		2		2		2		2		2				1	19			
ПП	Профессиональная подготовка																									0			
ПП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	2	2	2		2		2		2		2		2		2		2		2	2					24			
ПП.02	Физиология питания	2	2		2	2		2	2		2	2	2	2		2	2		2		2	2				30			
ПП.03	Товароведение продовольственных товаров																									0			
ПП.04	Оборудование и организация рабочего места	2		2		2		2	2	2		2		2		2		2		2						22			
ПП.05	Охрана труда				2	2		2		2	2	2		2		2		2		3						23			
ПП.06	Основы рыночной экономики и предпринимательства	2		2		2	2		2		2		2		2		2	2								18			
ПП.07	Основы калькуляции и учета		2		2		2		2		2		2		2		2		2		1					17			
ПП.08	Безопасность жизнедеятельности	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2					36			

III. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ И АДАПТАЦИОННЫХ ДИСЦИПЛИН

3.1. Базовый цикл программы

Базовый цикл программы представлен 6 учебными дисциплинами. По каждой из них определены формы контроля и семестр изучения.

Учебные предметы, практика	Количество академических часов			Форма промежуточной аттестации	
	Всего	В том числе			
		Теоретические занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа	
История родного края	36	12	24	-	КР
Математика	56	24	32	-	КР
Русский язык	56	24	32	-	КР
Основы экологии	24	10	14	-	КР
Основы безопасности жизнедеятельности	36	15	21	-	КР
Физическая культура	136	6	130	-	3

3.1.1. Учебный предмет «История родного края»

Распределение учебных часов по разделам и темам

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1. Введение	<i>Содержание учебного материала</i>	1
	Общие сведения о Московской области: площадь, население, структура, экономика	
2. Московское княжество	<i>Содержание учебного материала</i>	6
	Основание Москвы. Юрий Долгорукий. Начало нашествия Орды. Соперничество Москвы и Твери. Иван Калита. Объединение русских земель. Дмитрий Донской. Куликовская битва. Значение Куликовской битвы.	3 3
3. Смутное время	<i>Содержание учебного материала</i>	8
	Развитие Москвы в XV-XVI веках. Строительство храмов. Начало смуты. Лжедмитрий. Польская интервенция. Оборона Троице-Сергиева монастыря. Народное ополчение. Минин и Пожарский. Освобождение Москвы.	3 3 2
4. Война 1812 года	<i>Содержание учебного материала</i>	6
	Вторжение Наполеона в Россию. Бородинское сражение. Наполеон в Москве. Бегство Наполеона из Москвы. Партизанская война. Герои войны 1812 года. Итоги и значение войны 1812 года	3 3
5. Подмосковье в годы Великой Отечественной войны.	<i>Содержание учебного материала</i>	6
	Начало Великой отечественной войны. Провал плана «Барбаросса». Битва за Москву. Значение победы под Москвой. Подмосковье в годы войны. Великие сражения Великой Отечественной войны.	3 3
6. Дмитровский район	<i>Содержание учебного материала</i>	8
	Первые поселения на территории Дмитровского района. Возникновение и развитие Дмитрова. Центр	2 2

	удельного княжества. Уездный город Дмитров. Большевикско-советский период. Строительство канала Москва-Волга. Битва за Москву. Перемиловская Высота. Современная история района.	2 2
Промежуточная аттестация – контрольная работа		1
Всего		36

3.1.2. Учебный предмет «Математика»

Распределение учебных часов по разделам и темам

№	Наименование тем	Объем часов
	I курс (39 часов)	
I.	Введение в экономику	
1.	Понятие об экономике. Экономика и математика. Математика вокруг нас.	1
II.	Целые числа и десятичные дроби.	
2.	Сложение и вычитание целых чисел и десятичных дробей.	1
3.	Умножение и деление целых чисел и десятичных дробей.	1
4.	Арифметические действия с целыми числами и десятичными дробями.	1
III.	Производительность труда	
	Оплата труда. Производительность труда.	1
	Решение задач на производительность труда.	1
IV.	Проценты	
8.	Нахождение одной и нескольких частей от числа. Проценты в нашей жизни.	1
9.	Нахождение 1% и нескольких процентов от числа.	1
10.	Нахождение числа по одному или нескольким его процентам.	1
11.	Решение задач на проценты.	1
12.	Контрольная работа по разделам I-IV	1
13.	Обобщающий урок.	1
V.	Бюджет	
14.	Семейный бюджет. Расчет семейного бюджета.	1
15.	Семейный бюджет. Расчет семейного бюджета.	1
16.	Семейный бюджет. Расчет семейного бюджета.	1
18.	Оплата жилищно-коммунальных услуг.	1
19.	Оплата жилищно-коммунальных услуг.	1
VI.	Меры длины	
	Меры длины. Единицы измерения длины. Соотношение мер длины.	1
20.	Измерительные инструменты. Преобразование мер длины.	1
21.	Решение задач с мерами длины.	1
VII.	Меры площади	
22.	Меры площади, единицы измерения площади.	1
23.	Соотношение и преобразование мер площади.	1
24.	Вычисление площади фигур и помещений.	1
25.	Решение задач на вычисление площадей.	1

26.	Площади занимаемых квартир. Работа с расчетными книжками.	1
27.	Контрольная работа по разделам V- VII	1
28.	Обобщающий урок.	1
VIII.	Меры массы	
29.	Меры массы - единицы измерения величины массы. Соотношение мер массы.	1
30.	Измерительные приборы. Преобразования мер массы.	1
31.	Решение задач с мерами массы.	1
IX.	Меры объема	
32.	Объем, вычисление объема.	1
33.	Способы измерения объема в быту.	1
34.	Решение задач на вычисление объема.	2
X.	Меры времени	
35.	Меры времени. Соотношение, преобразование мер времени.	1
36.	Понимание и обозначение дробных частей времени.	1
37.	Расчет времени.	1
38.	Расчет времени.	1
39.	Контрольная работа по разделам VIII-X	1
	Итого : за I курс 39 часов	
	II курс (17 часов)	
XI.	Меры стоимости	
1.	Меры стоимости. Денежные купюры и монеты. Размен и обмен купюр и монет.	1
2.	Действия с мерами измерения стоимости.	1
3.	Заработная плата - цена. Прожиточный минимум и минимальная зарплата.	1
5.	Решение задач с мерами стоимости	2
6.	Контрольная работа по разделу XI	1
XII.	Целые числа, десятичные дроби и обыкновенные дроби	
7.	Умножение и деление целых чисел и десятичных дробей на 10,100,1000.	1
8.	Умножение и деление целых чисел и десятичных дробей на двузначное и трехзначное число.	2
9.	Умножение и деление целых чисел и десятичных дробей на двузначное и трехзначное число.	2
10.	Обыкновенные дроби. Виды дробей. Сравнение и преобразование дробей.	1
11.	Все действия с обыкновенными дробями.	1
14.	Решение задач с обыкновенными дробями	1
15.	Контрольная работа по разделу XII	1
16.	Работа над ошибками.	1
17.	Итоговый урок	1
	Итого : за II курс 17 часов	
Всего		56 часов

3.1.3. Учебный предмет «Русский язык»

Распределение учебных часов по разделам и темам

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
Введение	Повторение	1
	Контрольное списывание	1
1. Язык и речь. Функциональные стили речи		6
Тема 1.1. Язык и речь	Русский литературный язык.	1
Тема 1.2. Стили русского литературного языка	Стили русского языка. Научный стиль.	2
	Практические работы:	3
	Стили русского языка. Официально-деловой стиль. Составление деловых бумаг: заявление, объяснительная записка, резюме. Практическая работа №1 Анализ текстов разных стилей	
2. Фонетика и орфография		8
Тема 2.1. Принципы русской орфографии. Гласные и согласные в корне слова.	Звуки и буквы	4
	Практические работы: Правописание ударных и безударных гласных в корне Правописание звонких и глухих согласных в слове. Правописание слов с непроизносимыми согласными. Правописание слов с удвоенными согласными Упражнения на закрепление. Диалог.	4
3. Морфемика и словообразование		8
Тема 3.1. Состав слова. Понятие морфемы.	Состав слова	1
	Корень слова. Однокоренные слова	1
Тема 3.2. Способы словообразования.	Практические работы:	6
	Приставка. Образование слов с помощью приставок. Суффикс. Образование слов с помощью суффиксов. Образование слов с помощью приставок и суффиксов. Окончание. Разбор слова по составу. Контрольное списывание	
4. Лексика и фразеология		8
Тема 4.1. Лексическое значение слова	Слово.	1
	Омонимы	1
	Способы словообразования. Правописание сложных слов.	1

	Практические работы: Многозначность слова. Синонимы, омонимы	5
5. Морфология и орфография		10
Тема 5.1. Части речи их правописание	Имя существительное, склонение имен существительных	2
	Имя прилагательное. Правописание окончаний имен прилагательных.	2
	Имя числительное. Правописание числительных.	1
	Практические работы:	5
	Имя существительное. Правописание падежных окончаний.	
	Имя прилагательное. Склонение.	
	Глагол. Правописание частицы НЕ с глаголами.	
6. Служебные части речи		4
Тема 6.1 Частицы.	Частицы.	1
Тема 6.2 Союзы.	Союзы.	1
	Практические работы: правописание союзов и частиц.	2
7. Синтаксис и пунктуация.		8
Тема 7.1 Простое предложение.	Простое предложение. Главные и второстепенные члены. предложения.	1
	Практическая работа	5
	Словосочетание, предложение. Прямая речь.	
Тема 7. Сложное предложение. Сложносочиненное и сложноподчиненное предложение	Сложное предложение. Сложносочиненное предложение.	1
	Сложное предложение. Сложноподчиненное предложение.	3
	Практическая работа. Разбор сложных предложений по членам предложений.	1
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы		2
Итого		56

3.1.4. Учебный предмет «Основы экологии»

Распределение учебных часов по разделам и темам

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся.	Объем часов
1	2	4
Введение Экология как предмет.	Содержание учебного материала	5
	Объект изучения экологии — взаимодействие живых систем. История развития экологии. Методы, используемые в экологических исследованиях Роль экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей. Значение экологии в освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования.	1
	Практическая работа № 1. Влияние антропогенной деятельности на природные экосистемы	2
	Практическая работа № 2. Работа с гербариями и определителями растений.	2
Раздел 1. Экология как научная дисциплина		8
Тема 1.1 Общая экология	Содержание учебного материала	4
	Общая экология. Среда обитания и факторы среды. Общие закономерности действия факторов среды на организм. Популяция. Экосистема. Биосфера.	2
	Практическая работа № 3. Изучение приспособлений к абиотическим факторам у различных организмов.	2
Тема 1.2. Социальная экология	Содержание учебного материала	4
	1 Социальная экология. Предмет изучения социальной экологии.	2
	2 Среда, окружающая человека, ее специфика и состояние.	
	3 Демография и проблемы экологии.	
	4 Природные ресурсы, используемые человеком. Понятие «загрязнение среды».	2
Практическая работа № 4. Описание экосистем тайги и смешанного леса. Описание экосистемы водоёма.		
Раздел 2. Среда обитания человека и экологическая безопасность		10
Тема 2.1 Среда обитания человека	Содержание учебного материала	4
	1 Среда обитания человека. Окружающая человека среда и ее компоненты. Естественная и искусственная среды обитания человека. Социальная среда.	2
	2 Основные экологические требования к компонентам окружающей человека среды. Контроль за качеством воздуха, воды, продуктов питания.	
	Практическая работа № 5. Полезные ископаемые	2
Тема 2.2 Загрязнение окружающей среды	Содержание учебного материала	6
	1 Городская среда. Городская квартира и требования к ее экологической безопасности.	2
	2 Шум и вибрация в городских условиях.	
	3 Влияние шума и вибрации на здоровье городского человека	
	4 Дороги и дорожное строительство в городе. Экологические требования к дорожному строительству в городе.	
	5 Материалы, используемые при дорожном строительстве в городе. Их экологическая безопасность. Контроль за	

	качеством строительства дорог.	
	Практическая работа № 6. Исследуем состав воды. Практическая работа № 7. Изучение состава почвы.	4
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы		1
Всего.		24

3.1.5. Учебный предмет «Основы безопасности жизнедеятельности»

Распределение учебных часов по разделам и темам

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>
Раздел 1 Основы комплексной безопасности и здорового образа жизни		5
Тема 1.1 Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья	Содержание учебного материала	
	Пожарная безопасность. Безопасность на дорогах. Безопасность на транспорте. Безопасность в быту. Опасные ситуации социального характера. Здоровье и здоровый образ жизни. Факторы, способствующие укреплению здоровья. Алкоголь и его влияние на здоровье человека. Курение и его влияние на здоровье человека. Наркотики и наркомания, социальные последствия.	4
	Контрольная работа: «Основы комплексной безопасности и здорового образа жизни»	1
Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения		10
Тема 2.1 Обеспечение безопасности в чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера акта	Содержание учебного материала	
	2.1 Общие понятия и классификация ЧС природного и техногенного характера. ЧС геологического происхождения. ЧС метеорологического характера. ЧС гидрологического характера. ЧС биологического происхождения. Защита населения от ЧС природного характера. Рекомендации населению по безопасному поведению во время ЧС. Классификация ЧС техногенного характера. Потенциально опасные объекты. Аварии на радиационно-опасных, химически опасных, взрыво- и пожароопасных объектах и на гидротехнических сооружениях. Причины их возникновения и возможные последствия. Защита населения от ЧС техногенного характера, рекомендации населению по безопасному поведению во время ЧС.	3
	Контрольная работа: «Обеспечение безопасности в чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера»	1
Тема 2.2	Содержание учебного материала	

Общие правила оказания первой медицинской помощи	Правила оказания первой помощи. Общие правила оказания первой помощи. Первая помощь при кровотечениях. Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах. Первая помощь при ожогах. Первая помощь при поражении электрическим током. Первая помощь при отморожениях. Первая помощь при острой сердечной недостаточности, приступе стенокардии, инфаркте и внезапной остановке сердца. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика.	5
	Контрольная работа: «Общие правила оказания первой медицинской помощи»	1
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы		1
ВСЕГО		36

3.1.6. Учебный предмет «Физическая культура»

Распределение учебных часов по разделам и темам

Название разделов и тем	Содержание учебного материала Лабораторные работы и практические занятия Самостоятельная работа обучающихся. Курсовая работа "Проект"	Объем часов
1.	2.	3
Раздел 1.	Теоретические сведения	8
Тема 1.1. Специальные сведения	Правила поведения учащихся при занятиях физическими упражнениями на уроках физической культуры. Основы инструкторских навыков, меры безопасности и предупреждения травм при занятиях физическими упражнениями. Методика самостоятельного выполнения упражнений, способствующих развитию двигательных качеств. Правила и судейство спортивных игр, включенных в содержание программы.	2
	Практические занятия «Вводный инструктаж по ТБ»	2
Тема 1.2. Физическая культура в «КК».	Задачи физической культуры в профессионально училище. Формы организации физической культуры в режиме учебного дня, во внеурочное время, самостоятельное применение средств физического воспитания в быту (в том числе недельный двигательный режим).	2
	Практические занятия «Формы организации ФК в режиме учебного дня»	2
Раздел 2	Лёгкая атлетика	39
Тема 2.1. Бег на короткие дистанции.	Специальные беговые упражнения на скорость. Техника низкого старта. Стартовый разгон. Бег с ходу. Финиширование. Челночный бег 3x10 м. Техника разворотов, коротких ускорений и торможения. Контрольные упражнения в беге на 50, 100, 250, 500 метров и челночном беге.	2
2.2. Бег на длинные дистанции	Специальные беговые упражнения	2
	Бег 60м Бег 100м Бег 250м Бег 500м Челночный бег 3x10, 4x9 Эстафетный бег	1 1 1 1 1 1
	Комплекс упражнений для развития выносливости. Бег 3x300 Бег 3x400 Бег 2x500, 2x800 Бег 1000м Бег 1500м Бег 3000м	3 1 1 1 1 1 1
2.3 Прыжки в длину	Прыжки в длину с места	3
	Прыжки в длину с разбега	2
	Прыжки на скакалке	2
	Тройной прыжок	1
2.4. Метание	Метание мяча в цель	3
	Метание гранаты	2
	Метание мяча	2
2.5. Полоса препятствий	Прохождение лабиринта	2
	Прохождение окна	1

	Прохождение бревна и бума	1
	Прохождение полос препятствий	1
Раздел 3	Гимнастика	20
	Инструктаж по технике охраны труда на уроках гимнастики	1
	Опорный прыжок через козла "ноги врозь"	3
	Опорный прыжок через козла "ноги вместе"	2
	Опорный прыжок через коня	2
	Упражнения на перекладине	3
	Упражнения на брусьях	3
	Лазание по канату	2
	Акробатика	4
Раздел 4	Спортивные игры	56
4.1.Баскетбол	Инструктаж по технике безопасности на уроках баскетбола	1
	Ловля мяча	2
	Передача мяча	2
	Ведение левой, правой рукой	3
	Ведение, бросок в два шага	2
	Штрафные броски	2
	Броски со средней и дальней дистанции	2
	Групповые действия	3
	Индивидуальные действия	1
4.2.Волейбол	Инструктаж по технике безопасности на уроках волейбола	1
	История возникновения	1
	Перекаты, передние падения	1
	Прием, передача сверху	2
	Прием-передача снизу	2
	Подача верхняя прямая	2
	Подача нижняя прямая и боковая	1
	Нападающий удар	2
	Блок одиночный	2
	Блок двойной	2
	Учебная игра	2
4.3.Футбол	Инструктаж по технике безопасности на уроках футбола	1
	Остановка мяча	2
	Передача мяча внутренней и внешней стороны стопы	2
	Ведение мяча, обводка стоек	2
	Удары по воротам внутренней стороной	1
	Удары по воротам внешней стороной	1
	Удары головой	2
	Жонглирование	2
	Подача углового	2
	Двухсторонняя игра	5
Раздел 5	Атлетическая гимнастика	11
	Инструктаж по технике безопасности на уроках атлетической гимнастики	1
	Упражнения для развития мышц брюшного пресса и спины	3
	Комплекс упражнений со штангой, гантелями, гириями	2
	Упражнения с отягощением	2
	Упражнения на развитие силы на перекладине и брусьях	1
	Упражнения на тренажерах в тренажерном зале	2
	Зачет	2
Итого:		136

3.2. Адаптационный цикл

Базовый цикл программы представлен 3 учебными дисциплинами. По каждой из них определены формы контроля и семестр изучения.

Учебные предметы, практика	Количество академических часов			Форма промежуточной аттестации	
	Всего	В том числе			
		Теоретические занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа	
Основы интеллектуального труда	36	16	20		ДЗ
Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	36	26	10		3

3.2.1. Учебный предмет «Основы интеллектуального труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Культура интеллектуального труда как психолого-педагогический феномен.		6
Тема 1.1. Образование как социокультурная ценность. Система образования в России.	Содержание учебного материала	5
	1 Цели, задачи, содержание дисциплины.	1
	2 Учебный труд обучающегося как составляющая образовательного процесса.	1
	3 Система образования в России.	1
	4 Типы и виды образования.	1
	5 Права и обязанности обучающегося.	1
Тема 1.2. Понятие интеллектуального труда	Содержание учебного материала	1
	1 Сущность интеллектуального труда и его значение	1
Раздел 2. Стратегия и техника эффективного обучения		
Тема 2.1. Формы организации учебного труда на аудиторных занятиях в техникуме	Содержание учебного материала	5
	1 Организация учебного процесса: лекции, семинары, лабораторные, практические занятия.	1
	2 Особенности работы обучающегося на лекциях	1
	3 П/з №1 «Подготовка устного ответа по заданной теме»	2
	4 Особенности работы обучающегося на практических занятиях.	1
Тема 2.2. Самостоятельная работа как ведущая форма умственного труда.	Содержание учебного материала	24
	1. Особенности самостоятельной работы обучающихся.	1
	2. Формы и методы проверки знаний обучающихся	1
	3. П/з №2 «Технология конспектирования»	2
	4. Типы конспектов.	1
	5. П/з №3 «Подготовка конспекта по предложенной теме»	2
	6. П/з №4 «Методы и приемы скоростного конспектирования»	2
	7. П/з № 5 «Правила составления реферата»	2

	8.	П/з № 6 «Работа обучающихся над рефератом»	2
	9.	Правила книжного поиска информации	1
	10.	Правила работы с электронными ресурсами	1
	11.	П/з № 7 «Составление библиографического списка»	2
	12.	Содержание, этапы, правила подготовки доклада	1
	13.	П/з № 8 «Правила составления презентации к докладу»	2
	14.	П/з № 9 «Выступление с докладом или презентацией перед аудиторией»	2
	15.	П/з № 10 «Выступление с докладом или презентацией перед аудиторией»	2
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы			1
Итого			36

3.2.2. Учебный предмет «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»

Распределение учебных часов по разделам и темам

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Кол-во часов
1	2		3
Раздел 1 Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия.			
Тема 1.1. Адаптация и ее виды. Понятие адаптации. Механизмы социальной адаптации.	Содержание учебного материала		4
	1	Адаптация и ее виды. Понятие адаптации. Механизмы социальной адаптации.	2
		Понятие социальная адаптация и ее сущностная характеристика. Механизмы социальной адаптации. Условия успешной социальной адаптации.	
	2	Практическое занятие. Нормы позитивного социального поведения.	2
	Использование норм позитивного социального поведения. Социальное поведение и конфликты в обществе. Ролевые игры использования норм позитивного социального поведения.		
Раздел 2 Конвенция ООН о правах инвалидов			
Тема 2.1 от 03.05.2012 № 46 – ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов». Конвенция о правах инвалидов.	Содержание учебного материала		4
	3	Федеральный закон от 03.05.2012 № 46 –ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов». Конвенция о правах инвалидов.	2
		Конвенция ООН о правах инвалидов. Общие принципы. Общие обязательства. Равенство перед законом. Свобода и личная неприкосновенность. Защита личностной целостности. Свобода выражения мнения и убеждений и доступ к информации. основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов.	
	4	Практическое занятие. Использование законных прав.	2
	Права и закон. Решение практических задач по использованию своих прав адекватно законодательству.		
Раздел 3			
Основы гражданского, семейного и трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.			
Тема 3.1 Основы гражданского законодательства.	5	Основы гражданского законодательства.	2
		Основы гражданского права. Понятие и предмет гражданского права. Понятие субъектов гражданского права. Имущественные и неимущественные блага и права граждан. Особенности гражданского регулирования отношения, связанного с пожилыми людьми и инвалидами: правила наследования.	
Тема 3.2	6	Основы семейного законодательства.	4

Основы семейного законодательства.		Основы семейного права. Понятие и предмет семейного права. Принципы семейного права. Условия заключения брака. Права и обязанности супругов. Особенности семейного права, регулирующего отношения, связанные с пожилыми и инвалидами: право на алименты и т.д.	2
	7	Практическое занятие. Основы гражданского и семейного законодательства.	2
		Решение ситуационных задач	
Тема 3.3 Трудовое законодательство. Регулирование труда инвалидов.	8	Трудовое законодательство. Регулирование труда инвалидов.	4
		Основы трудового законодательства. Охрана труда. Оформление трудовых отношений. Трудовой договор.	2
		Расторжение трудового договора. Трудовой кодекс Российской Федерации. Особенности регулирования труда инвалидов. Общие положения об условиях труда инвалидов. Специальные рабочие места для инвалидов.	
		Продолжительность ежедневной работы (смены). Дополнительные гарантии охраны труда инвалидов.	
	9	Практическое занятие. Применение норм закона.	2
		Решение задач по обращению в надлежащие органы за квалифицированной помощью. Анализ и осознанное применение норм закона с точки зрения конкретных условий их реализации.	
Раздел 4			
Законы социальной защиты инвалидов в Российской Федерации. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации.			
Тема 4. 1 Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»	10	Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»	2
		Понятие "инвалид", основания определения группы инвалидности. Понятие социальной защиты инвалидов.	2
		Законодательство Российской Федерации о социальной защите инвалидов. Участие органов государственной власти субъектов Российской Федерации в обеспечении социальной защиты и социальной поддержки инвалидов.	
		Ответственность за причинение вреда здоровью, приведшего к инвалидности.	
	11	Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации.	4
		Основной перечень гарантий, обеспечиваемых инвалидам в Российской Федерации. Проведение реабилитационных мероприятий. Оказание медицинской помощи. Обеспечение беспрепятственного доступа к информации и объектам социальной инфраструктуры. Материальное обеспечение и льготы. Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования	2
	12	Практическое занятие. Составление заявительных документов	2
Раздел 5 Медико – социальная экспертиза. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.			
Тема 5. 1 Понятие медико-социальной экспертизы.	13	Понятие медико -социальной экспертизы.	2
	14	Понятие медико-социальной экспертизы. Медико – социальная экспертиза и порядок ее проведения. Порядок направления гражданина на медико – социальную экспертизу. Федеральные учреждения медико-социальной экспертизы.	2
Тема 5. 2 Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида. реабилитация инвалида.	15	Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.	4
		Понятие реабилитации инвалидов. Федеральный перечень реабилитационных мероприятий, технических средств реабилитации и услуг, предоставляемых инвалиду. Технические средства реабилитации инвалидов.	2
		Практическое занятие. Реабилитация инвалидов.	2
		Оформление таблицы. Основные направления деятельности специалиста по социальной работе в бюро МСЭ	
Раздел 6 Трудоустройство инвалидов			

Тема 6.1 Органы труда и занятости населения. Трудоустройство инвалидов.	16	Органы труда и занятости населения. Трудоустройство инвалидов.	5
		Функции органов труда и занятости населения. Служба занятости населения. Центр занятости населения.	3
	17	Трудовой кодекс Российской Федерации. Условия труда инвалидов. Специальные рабочие места для трудоустройства инвалидов. Права, обязанности и ответственность работодателей в обеспечении занятости инвалидов. Основные виды резюме. Правила составления резюме. Хронологическое резюме. Функциональное резюме. Резюме комбинированного типа. Самопрезентация при трудоустройстве.	
		Практическое занятие. Составление резюме и профессиональная самопрезентация.	2
		Подготовка резюме. Составление резюме, осуществление самопрезентации при трудоустройстве	
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы			1
Итого			36

3.3. Специальный цикл

Специальный цикл программы представлен 11 учебными дисциплинами, профессиональными модулями. По каждой из них определены формы контроля и семестр изучения.

Учебные предметы, практика	Количество академических часов				Форма промежуточной аттестации
	Всего	В том числе			
		Теоретические занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа	
Основы микробиологии, санитарии и гигиены	41	17	24		З
Физиология питания	52	22	30		Э
Товароведение продовольственных товаров	52	20	32		З
Оборудование и организация рабочего места	55	23	32		З
Охрана труда	50	20	30		З
Основы рыночной экономики и предпринимательства	36	16	20		З
Основы калькуляции и учета	41	17	24		З
Безопасность жизнедеятельности	36	16	20		З
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы					Э
МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	73	30	43		ДЗ
МДК.01.02. Технология обработки сырья и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	94	37	57		ДЗ
МДК.01.03. Технология обработки сырья и приготовления блюд из	127	54	73		ДЗ

рыбы					
МДК.01.04. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	141	60	81		ДЗ
Физическая культура	46	2	44	23	3

3.3.1. Учебный предмет «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

Распределение учебных часов по разделам и темам

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Морфология микроорганизмов	Содержание Классификация бактерий. Строение бактерий, размножение бактерий. Плесневые грибы. Размножение грибов. Дрожжи, размножение. Вирусы.	2
	Практические занятия	4
	Основные виды микроорганизмов	
	Написать способы размножения: бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов	
	Различия культурных и диких дрожжей, вредители в производстве мучных кондитерских изделий и хлеба	
	Нарисовать формы и размеры бактерий	
	Тема 2. Физиология микроорганизмов	Содержание
Состав клеток микроорганизмов. Питание микроорганизмов, дыхание микроорганизмов		
Процессы, вызываемые микроорганизмами при производстве и хранении пищевых продуктов		
Влияние условий внешней среды на микроорганизмы		
Практические занятия		4
Написать различия между аэробными и анаэробными микроорганизмами		
Отличия микроорганизмов-сапрофитов от микроорганизмов-паразитов		
Составить схему брожения (спиртового и уксуснокислого)		
Процесс гниения		
Тема 3. Микроорганизмы в природе	Содержание	1
	Микрофлора почвы, воды, воздуха Микрофлора человека	
	Практические занятия	3
	Микроорганизмы, содержащиеся в полости рта	

	Самая благоприятная среда в природе	
	Причина массовых заболеваний людей	
	Итого за 1 семестр	17
Тема 4. Санитарная оценка доброкачественности пищевых продуктов	Содержание	3
	Методы исследований доброкачественности пищевых продуктов	
	Признаки доброкачественности и порчи пищевых продуктов	
	Пищевые отравления не микробного происхождения	
	Практические занятия	4
	Перечислить пищевые продукты, через которые может происходить заражение зоонозами	
	Меры предупреждения острых кишечных инфекций на предприятиях общественного питания	
	Механизм заражения кишечными инфекциями	
Методы исследований доброкачественности пищевых продуктов		
Тема 5. Основы санитарии и гигиены	Содержание	3
	Гигиена труда, личная гигиена работников общественного питания	
	Производственный травматизм, меры предупреждения производственного травматизма	
	Оказание доврачебной помощи пострадавшим	
	Практические занятия	5
	Последовательность одевания санитарной одежды	
	Личная гигиена работников предприятий общественного питания	
	Санитарные требования к содержанию рук в чистоте	
	Санитарные требования к состоянию полости рта	
	Санитарные требования к санитарной одежде	
Тема 6. Санитарные требования	Содержание	3
	Санитарные требования к территории предприятия общественного питания., уборка помещений, виды и способы уборки.	
	Дезинфекция, дератизация и дезинсекция	
	Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания	
	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	
	Санитарные требования к обслуживанию посетителей	
	Практические занятия	5
	Санитарный контроль на предприятии общественного питания	
	Санитарные требования к материалам для изготовле-	

	ния оборудования, посуды и инвентаря	
	Санитарные требования к производственным столам, кухонной и столовой посуды	
	Санитарные требования к мытью столовой и кухонной посуды	
	Санитарные требования к уборке производственных помещений	
Промежуточная аттестация в форме зачета		1
Итого за 2 семестр		24
Всего		41

3.3.2. Учебный предмет «Физиология питания»

Распределение учебных часов по разделам и темам

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Введение	Содержание Значение физиологии питания для человека. Основные понятия	1
Тема 2. Основы физиологии питания	Содержание Обмен веществ в организме и пищеварение. Роль пищи для организма человека. Общее понятие об обмене веществ. Суточный расход энергии человека. Процесс пищеварения. Усвояемость пищи. Рациональное питание. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Методика составления рациона питания. Понятие рациона питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Пищевая ценность продуктов. Состав, физиологическое назначение, пищевая ценность различных продуктов питания. Роль питательных, минеральных веществ, витаминов и воды в структуре питания	3
	Практические занятия	4
	Рассчитать энергетическую ценность пищи	
	Посчитать калорийность пищи	
	Рассчитать калории в алкоголе	
	Роль воды в питании человека	
Тема 3. Белки. Жиры. углеводы	Содержание Белки. Физиологическая роль. Биологическая ценность белков растительного и животного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания. Потребность в белках, влияние избытка и недо-	3

	<p>статка белков на жизнедеятельность организма</p> <p>Жиры. Физиологическая роль. растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе. Жироподобные вещества, их значение. Современные представления о роли холестерина, потребность организма в жирах, влияние их недостатка и избытка на обмен веществ.</p> <p>Углеводы. Физическая роль. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Роль пищевых волокон. Потребность организма в углеводах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ</p>	
	Практические занятия	4
	Рассчитать суточную потребность в углеводах для определенных групп населения	
	Функции, выполняемые белком в организме	
	Составить таблицу различий растительных и животных жиров	
	Перечислить источники сложных углеводов	
Тема 4. Витамины	<p>Содержание</p> <p>Современные представления о роли витаминов в организме человека. Понятие об витаминах</p> <p>Физиологическая характеристика основных витаминов. Водорастворимые и жирорастворимые витамины. Витаминоподобные вещества. Потребность человека в витаминах, влияние внешних и внутренних факторов</p> <p>Пути сохранения витаминов при хранении и кулинарной обработке продуктов, витаминизация продуктов и готовой пищи</p>	3
	Практические занятия	4
	Методы профилактики недостатка витаминов	
	Составить таблицу токсичных витаминов, употребляемых в очень больших количествах	
	Составить таблицы различий водорастворимых и жирорастворимых витаминов	
	Профилактика при недостатке витаминов	
	Итого за 1 семестр	22

Тема 5. Минеральные вещества и вода	Содержание Минеральные вещества: значение для организма. Физиологическая роль важнейших макро- и микроэлементов, источники, суточная потребность организма Вода: значение для организма, физиологическая роль. Водносолевой обмен. Водный баланс. Особенности питьевого режима в условиях жаркого климата, в горячих цехах	3
	Практические занятия	6
	Функции, которые выполняют минеральные вещества в организме человека	
	Группы минеральных веществ	
	Перечислить продукты, поставщики кальция	
	Перечислить продукты, поставщики железа	
	Составить таблицу выделение воды из организма человека	
Нарушение водно-солевого обмена		
Тема 6. Физиология питания	Содержание	3
	Пищеварение, сущность, Строение пищеварительной системы Усвояемость пищи, факторы, влияющие на нее	
	Практические занятия 1. Из каких отделов состоит пищеварительный тракт человека 2. Голод и аппетит: в чем сходство и различие 3. Что определяет выбор пищи людьми в разных странах мира 4. Факторы, влияющие на усвояемость пищи 5. Различия в усвояемости пищи растительного и животного происхождения 6. Какие вещества в процессе пищеварения ращепляются, какие не претерпевают изменения	6
Тема 7. Обмен веществ и энергии	Содержание Общее понятие об обмене веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ Процесс регулирования его в организме человека Энергозатраты человека Их значимость от пола, возраста, физической нагрузки. Основной обмен. Суточный расход энергии	6
	Практические занятия	6
	Режимы питания населения	
	Принципы сбалансированного питания	
	Вегетарианство	
	Сыроедение и лечебное голодание	

	Альтернативные теории питания	
	Этапы., включающие – процесс усвоения пищи	
Всего за 2 семестр		30
Промежуточная аттестация в форме экзамена		
Итого		52

3.3.3. Учебный предмет «Товароведение продовольственных товаров»

Распределение учебных часов по разделам и темам

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров		
Тема 1. Введение. Общая часть товароведения	Содержание учебного материала Предмет и задачи дисциплины. Классификация продовольственных товаров Качество продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров	2
	Практические занятия	3
	Пищевая ценность продуктов питания	1
	Классификация пищевых продуктов в зависимости от энергетической ценности	1
	Характеристика органических и неорганических веществ	1
Тема 2. Хранение продовольственных товаров	Содержание учебного материала Хранение, как предварительный этап производства продуктов общественного питания. Необходимость этого этапа, его последствия и сроки хранения продовольственных товаров и сырья. Условия хранения: понятия, факторы. Размещение на хранение: правила, принципы и способы Методы хранения, сроки годности и хранения, виды, влияние на качество. Классификация пищевых продуктов по срокам годности	3
	Практические занятия	7
	Классификация продовольственных товаров	1
	Перечислите загрязнители пищевых продуктов	1
	Перечислите показатели качества пищевых продуктов	1
	Условия хранения пищевых продуктов	1
	Сроки хранения пищевых продуктов	1
	Транспортирование и приемка свежих плодов и овощей	1
	Классификация пищевых продуктов по срокам годно-	1

	сти	
Тема 3. Зерно и продукты его переработки	Содержание учебного материала Зерно, классификация. Крупы, классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторы, определяющие качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба	3
	Практические занятия	4
	Классификация зерна, ассортимент, сорта	1
	Ассортимент круп, пищевая ценность	1
	Виды и сорта муки, показатели качества	1
	Ассортимент макаронных изделий, показатели качества, дефекты	1
Тема 4. Консервирование продовольственного сырья	Содержание учебного материала Консервирование: понятие, назначение. Изменение качества сырья и формирование новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования. Методы консервирования, применяемые на предприятиях общественного питания	2
	Практическое занятие	1
	Информация, наносимая на крышку металлической банки с консервами	1
	Итого за 3 семестр	25
Тема 5 Флодоовощные продукты	Содержание учебного материала Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Овощи, плоды, грибы. Классификация, товароведная характеристика. Условия и сроки хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Кулинарное использование плодов, овощей, грибов	2
	Практическое занятие	4
	Товароведная характеристика плодов	1
	Товароведная характеристика овощей	1
	Кулинарное использование плодов	1
	Кулинарное использование овощей	1
Тема 6 Молочные продукты	Содержание учебного материала Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование	1
	Практическое задание	4
	Этапы производства молока	1
	Классификация кисломолочных продуктов	
	Классификация молока в зависимости от термической обработки	1
	Маркировка молочных консервов	1

Тема 7 Рыбные продукты	Содержание учебного материала	2
	Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования	
	Практическое задание	3
	Классификация промысловых рыб	1
	Перечислите потребительские свойства рыбных товаров	1
	Отличия консервов от пресервов	1
Тема 8 Мясные продукты	Содержание учебного материала	1
	Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Практическое задание	2
	Классификация мяса убойных животных и домашней птицы	1
	Перечислите основные виды порчи мяса	1
Тема 9 Яйца и яичные продукты	Содержание учебного материала Яйца. Классификация. Химический состав. Требования к качеству яиц. Недопустимые дефекты. Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий	1
Тема 10 Кондитерские товары	Содержание учебного материала Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность. Условия хранения, упаковки, транспортирования кондитерских товаров. Использование кондитерских товаров в кулинарно-кондитерском производстве	1
	Практическое задание	2
	Ассортимент печенья в зависимости от способа приготовления теста	1
	Перечислите фруктово-ягодные изделия	1
Тема 11 Товароведная характеристика чая, кофе и напитков на их основе	Содержание учебного материала Классификация, упаковка, хранение чая и кофе	1
	Практическое задание	2
	Виды чая в зависимости от района произрастания	1
	Товарные сорта чая и кофе	1
Промежуточная аттестация в форме зачета		1
Итого за 4 семестр		27
Итого за год		52

3.3.4. Учебный предмет «Оборудование и организация рабочего места»

Распределение учебных часов по разделам и темам

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Введение	Инструктаж по т/б. Цель и задачи предмета, его роль	1

	в формировании профессиональных компетенций. Краткая характеристика основных разделов программы. Порядок и форма проведения занятий, использование основной и дополнительной литературы. Рекомендации по организации самостоятельной работы при изучении предмета.	
Тема 1. Общие сведения об оборудовании.	Содержание учебного материала Понятие о машинах, классификация машин, применяемых на предприятиях общественного питания. Основные части и детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Понятие об электроприводах. Аппаратура защиты и управления. Техническая документация.	1
Тема 2 Универсальные приводы.	Содержание учебного материала Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства. Универсальные приводы общего назначения, в том числе малогабаритные и специального назначения. Комплекты сменных механизмов, правила крепления, эксплуатации и безопасности труда	1
Тема 3. Оборудование для обработки овощей.	Содержание учебного материала Характеристика машин, их классификация. Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов Машины и механизмы для нарезки сырых и вареных овощей, протирорезательны машины. Поточные линии по переработке овощей.	1
	Практические занятия	6
	1. Изучение комплектации универсальных кухонных машин. Освоение правил безопасной эксплуатации	
	2. Изучение устройства, принципа действия машины для очистки картофеля МОК-125. Освоение приёмов безопасной эксплуатации машины для очистки картофеля МОК-125	
	3. Изучение устройства и приёмов безопасной эксплуатации машины для нарезки овощей и протирания творога. Изучение причин возможных неисправностей и способов их устранения	
	4. Изучение устройства, принципа действия и приёмов безопасной эксплуатации машин для измельчения мяса. Изучение причин возможных неисправностей и способов их устранения	
	5. Изучение устройства и освоение приёмов безопасной эксплуатации взбивальных машин. Изучение причин возможных неисправностей и способов их устранения.	
	6. Изучение устройства машины для нарезки гастрономических продуктов МРГ-300. Освоение приёмов безопасной эксплуатации.	
Раздел 4 Машины для обработки мяса и рыбы	Содержание учебного материала Характеристика машин, их классификация. Мясорубки с индивидуальным приводом и универсальным приводом.	2

	Фаршемешалки, мясорыхлители, машины для измельчения сухарей. Машины для рыхления мяса. Котлетоформовочная машина. Рыбоочистительные машины. Правила эксплуатации и техника безопасности.	
	Практические занятия	4
	1. Изучения устройства и освоения приемов безопасной эксплуатации мясорубки с индивидуальным приводом	
	2. Изучения устройства и освоения приемов безопасной эксплуатации фаршемешалки и котлетоформовочной машины	
	3. Изучения устройства и освоения приемов безопасной эксплуатации мясорыхлители, машины для измельчения сухарей	
	4. Изучения устройства и освоения приемов безопасной эксплуатации рыбоочистительные машины	
	Итого за 1 семестр	16
Раздел 5 Оборудование для подготовки кондитерского сырья.	Содержание учебного материала Принципы работы измельчительных механизмов. Измельчительные механизмы	1
	Практические занятия	
	Работа с технико-эксплуатационной документацией машин для приготовления теста и кремов.	1
Раздел 6 Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов	Содержание учебного материала Классификация машин для приготовления теста и полуфабрикатов Просеивательные машины. Тестомесительные и тестораскаточные машины. Взбивальные машины	1
	Практические занятия	3
	Изучение устройства и освоение приемов безопасной работы тестомесильного оборудования	
	Изучение устройства и освоение приемов безопасной работы тестораскаточной машины	
	Изучение устройства и освоение приемов безопасной работы взбивальной машины	
Раздел 7. Оборудования для нарезки хлеба и гастрономических продуктов.	Содержание учебного материала .Машины для нарезания хлеба. Машина для нарезания гастрономических продуктов.	1
Раздел 8 Общие сведения о тепловом оборудовании.	Содержание учебного материала Классификация теплового оборудования... Тепловая обработка продуктов. Теплообмен и источники теплоты. Горения. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования.	2
Раздел 9 Пищеварочные котлы и автоклавы.	Содержание учебного материала Классификация и устройство пищеварочных котлов. Электрические пищеварочные котлы. Газовые пищеварочные котлы. Паровые пищевароч-	2

	ные котлы	
	Практические занятия	4
	Изучение устройства и освоения приемов безопасной эксплуатации пищеварочных котлов	
	Изучение устройства и освоения приемов безопасной эксплуатации электрических пищеварочных котлов	
	Изучение устройства и освоения приемов безопасной эксплуатации газовых пищеварочных котлов	
	Изучение устройства и освоения приемов безопасной эксплуатации пароварочных котлов	
Раздел 10 Пароварочные аппараты Аппараты для жаренья и выпечки.	Содержание учебного материала .Классификация пароварочных аппаратов. Электрические кофеварки и сосисковарки Сковороды. Фритюрницы. Жарочные и пекарные шкафы. Высокочастотные шкафы.	2
	Практические занятия	5
	1. Сковороды электрические. Изучение конструктивных отличий. Освоение правил безопасной эксплуатации сковород электрических. Изучение возможных неисправностей оборудования и способов их устранения.	1
	2. Фритюрницы. Изучение конструктивных отличий. Освоение правил безопасной эксплуатации фритюрниц. Изучение причин возможных неисправностей и способов их устранения.	1
	3. Жарочные, пекарные шкафы. Изучение особенностей устройства. Освоение приёмов безопасной эксплуатации. Изучение возможных неисправностей оборудования и способов их устранения.	1
	4. Плиты электрические. Изучение возможных неисправностей оборудования и способов их устранения.	1
	5. Высокочастотные шкафы. Изучение устройства, принципа действия, режимов работы. Освоение приёмов безопасной эксплуатации.	1
	Итого за 2 семестр	22
	Итого за год	38
Раздел 11 Варочно-жарочное оборудование	Содержание учебного материала Классификация варочно-жарочного оборудования. Плиты электрические. Плиты газовые.	1
	Практические занятия	1
	Освоение устройства и принципа действия электрических жарочных шкафов. Освоение правил безопасной эксплуатации.	
Раздел 12 Водогрейное оборудование.	Содержание учебного материала Классификация водогрейного оборудования. Кипятильники. Водонагреватели. Пароконвектоматы	1
	Практические занятия	2
	Пароконвектомат. Освоение безопасных приёмов работы; изучение возможных неисправностей технологического оборудования и способов их устранения.	
	Освоение безопасных приёмов работы; изучение возможных неисправностей технологического оборудования и способов их устранения. Кипятильники, во-	

	донагреватели	
Раздел 13 Оборудование для раздачи пищи.	Содержание учебного материала Классификация оборудования для раздачи пищи. Мармиты. Линии самообслуживания.	1
	Практические занятия	1
	Мармиты. Подбор оборудования, посуды и освоение правил отпуска первых и вторых блюд. Освоение безопасных приемов эксплуатации мармитов.	
Раздел.14 Холодильное оборудование.	Содержание учебного материала Общие сведения о холодильном оборудовании. Способы охлаждения. Холодильные машины. Виды торгового оборудования. Холодильные прилавки и витрины. Льдогенераторы	1
	Практические занятия	3
	Освоение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	
	Освоение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования: прилавки и витрины	
	Освоение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования - льдогенераторы	
Раздел 15 Охрана труда и техника безопасности.	Содержание учебного материала Законодательство по охране труда и технике безопасности. Организация работы по охране труда. Производственный травматизм. Первая помощь при несчастных случаях на производстве. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Общие правила эксплуатации электрооборудования и основные требования техники безопасности. Пожарная безопасность. Типовая инструкция по охране труда повара.	2
	Практические занятия	3
	Первая помощь при несчастных случаях на производстве	
	Пожарная безопасность. Типовая инструкция по охране труда повара.	
	Общие правила эксплуатации электрооборудования и основные требования техники безопасности.	
Промежуточная аттестация в форме зачета		1
Итого за 2 курс 3 семестр		17
Итого за курс		55

3.3.6. Учебный предмет «Охрана труда»

Распределение учебных часов по разделам и темам

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>
Раздел 1 Общие вопросы охраны труда		11
Тема 1.1 Правовые основы охраны труда	Содержание учебного материала Общие понятия о трудовой деятельности человека и условиях его труда. Нормы российского трудового права. Гарантии и компенсации работнику в связи с	3

	условиями труда. Особенности регулирования труда женщин, подростков и инвалидов.	
	Практическое занятие: Ответственность за нарушение законодательства по охране труда.	2
Тема 1.2 Организационные основы охраны труда на производстве	Содержание учебного материала Права и обязанности работодателя в области охраны труда. Права и обязанности работника в области охраны труда. Служба охраны труда. Комитет (комиссия) по охране труда. Общественный контроль за охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением государственных нормативных требований охраны труда Классификация, порядок расследования и учета профессиональных заболеваний. Порядок установления наличия профессионального заболевания	2
	Практическое занятие: Порядок расследования и учет несчастных случаев на производстве. Обучение и инструктажи по охране труда.	4
Раздел 2. Условия труда		16
Тема 2.1 Факторы, влияющие на условия труда	Содержание учебного материала Аттестация рабочих мест по условиям труда. Безопасность производственного оборудования. Средства коллективной защиты. Классификация. Соответствие производственных объектов и продукции государственным нормативным требованиям охраны труда. Освещение	4
	Практическое занятие: Гигиенические критерии и классификация условий труда. Безопасность применения персональных компьютеров. Безопасность эксплуатации зданий и сооружений.	6
Тема 2.2 Взаимодействие человека с опасными и вредными производственными факторами	Содержание учебного материала Идентификация опасных и вредных факторов производства и оценка риска. Методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов.	2
	Практическое занятие: Защита от вредных веществ. Защита от неионизирующих электромагнитных полей и излучений. Защита от тепловых излучений. Защита от ионизирующих излучений. Защита от вибраций. Защита от акустических воздействий. Правила поведения на строительной площадке.	4
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность		22
Тема 3.1 Электробезопасность	Содержание учебного материала Электробезопасность. Действие электрического тока на организм человека. Факторы, определяющие опасность поражения электрическим током. Причины и мероприятия по защите от поражения током. Действие статического электричества.	2

	Практическое занятие: «Освобождение человека от действия электрического тока». «Первая помощь пострадавшим»	4
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала Общие сведения о горении, взрыве и самовозгорании. Характеристики пожаровзрывоопасности веществ и материалов. Организационные и организационно-технические мероприятия по обеспечению взрыво- и пожарной безопасности.	4
	Практическое занятие: «Средства огнегасительные и пожаротушения». «Правила применения первичных средств пожаротушения» «Пожарная сигнализация»	6
Тема 3.3 Основы медицинских знаний	Содержание учебного материала Общие правила оказания первой помощи.	2
	Практическое занятие: Первая помощь при кровотечениях Первая помощь при ожогах.	4
Промежуточная аттестация в форме зачета		1
ВСЕГО		50

3.3.6. Учебный предмет «Основы рыночной экономики и предпринимательства»

Распределение учебных часов по разделам и темам

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>
1	2	3
Раздел 1. Основы экономической теории		
Тема 1.1 Введение в дисциплину	Содержание учебного материала	3
	Экономика и ее роль в обществе	1
	Практическое занятия Место экономики в жизни общества	1
	Практическое занятия Экономическая система и рыночные отношения	1
Тема 1.2 Товарно-денежная характеристика экономики	Содержание учебного материала	3
	Основные формы организации хозяйства. Товар и его свойства. Понятие денег и их эволюция	2
Тема 1.3 Рынок	Практическое занятие. Деньги: понятие, виды, функции	1
	Содержание учебного материала	3
	Рынок и его механизм функционирования. Спрос и предложение. Рыночное равновесие	2
	Практическое занятие Рыночные отношения согласно закона спроса и предложения	1
Тема 1.4 Конкуренция и монополия	Содержание учебного материала.	2
	Рынок совершенной конкуренции. монополия	1

	Практическое занятие Поведение фирмы в условиях монополии	1
Тема 1.5 Труд и заработная плата	Содержание учебного материала	7
	Рынок труда. Занятость и безработица. Наемный труд и профессиональные союзы	2
	Практическое занятие Формы и системы оплаты труда	1
	Практическое занятие Заработная плата	1
	Практическое занятие Стимулирование труда	1
	Практическое занятие Семейный бюджет	1
	Практическое занятие Безработица и ее экономическое влияние на семью	1
	Итого	18
Тема 1.6 Маркетинг	Содержание учебного материала	5
	Сущность, цели и задачи маркетинга	2
	Практическое занятия Стратегия разработки нового товара	1
	Практическое занятия Определение жизненного цикла товара	1
	Практическое занятия Кривая спроса на товары	1
Тема 1.7 Производство и предпринимательство	Содержание учебного материала	7
	Предприятие и фирма. производство	2
	Практическое занятия Расчет расценки на продукцию	1
	Практическое занятия Производственные затраты	1
	Практическое занятия Расчет себестоимости затрат	1
	Практическое занятия Расчет издержек производства	1
	Практическое занятия Бюджет затрат	1
Тема 1.8 Менеджмент	Содержание учебного материала	5
	Понятие «управление». Менеджер – его роль в организации	3
	Практическое занятия Цикл управления	1
	Практическое занятия Деловое общение	1
Промежуточная аттестация в форме зачета		1
Всего		36

3.3.7. Учебный предмет «Основы калькуляции и учета»

Распределение учебных часов по разделам и темам

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>
------------------------------------	---	--------------------

1	2	3
Раздел 1. Общая характеристика бухгалтерского учёта		1
Тема 1.1 Характеристика бухгалтерского учёта	Содержание учебного материала Введение. Инструктаж по т/б. Виды и задачи бухгалтерского учёта в общественном питании.	1
Раздел 2 Организация бухгалтерского учета в общественном питании.		1
Тема 2.1 Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе.	Содержание учебного материала Понятие о документах учёта, значение документов. Классификация документов. Основные и дополнительные реквизиты документов.	1
Раздел 3. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания		22
Тема 3.1. Ценообразование в общественном питании	<p>Содержание учебного материала Понятие о цене и ценообразовании в общественном питании. Виды цен, значение выбора учетной цены. План-меню, его назначение. Порядок составления. Требование- накладная. Дневной заборный лист. Сборник рецептов блюд, кулинарных изделий, принципы построения, основные разделы. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий, принципы построения, основные разделы. Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции. Цена на продукцию кондитерского цеха, цены на товары мелкорозничной торговли</p> <p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие Составить калькуляцию на блюдо: салат витаминный, рассчитать стоимость блюда</p> <p>Практическое занятие Составить калькуляцию на блюдо: салат столичный, рассчитать стоимость блюда</p> <p>Практическое занятие Составить калькуляцию на блюдо: винегрет овощной, рассчитать стоимость блюда</p> <p>Практическое занятие Составить калькуляцию на блюдо: котлеты морковные, рассчитать стоимость блюда</p> <p>Практическое занятие Составить калькуляцию на блюдо: крокеты картофельные, рассчитать стоимость блюда</p> <p>Практическое занятие Составить калькуляцию на блюдо: картофельная запеканка, рассчитать стоимость блюда</p>	<p>8</p> <p>14</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>

	Практическое занятие Составить калькуляцию на блюдо: перец фаршированный, рассчитать стоимость блюда	1
	Практическое занятие Составить калькуляцию на блюдо: голубцы овощные, рассчитать стоимость блюда	1
	Практическое занятие Составить калькуляцию на блюдо: грибы запеченные, рассчитать стоимость блюда	1
	Практическое занятие Составить калькуляцию на блюдо: вареники с картошкой, рассчитать стоимость блюда	1
	Практическое занятие Составить калькуляцию на блюдо: капуста тушеная, рассчитать стоимость блюда	1
	Практическое занятие Составить калькуляцию на блюдо: бифштекс с луком, рассчитать стоимость блюда	1
	Практическое занятие Составить калькуляцию на блюдо: щи из свежей капусты, рассчитать стоимость блюда	1
	Практическое занятие Составить калькуляцию на блюдо: борщ, рассчитать стоимость блюда	1
Раздел 4 Учет сырья и готовой продукции на производстве		5
Тема 4.1 Документальное оформление и учет	Содержание учебного материала Понятие о материальных ценностях, материальной ответственности, договор о материальной ответственности Списание испорченных продуктов и готовых изделий. Акт о бое, порче, ломе. Товарный отчет. Учет сырья и готовых изделий в кондитерском цехе. Инвентаризация оформление, проведение, результаты.	1
	Практическое занятие Составление плана меню. Заполнение расчетной ведомости	1
	Практическое занятие Заполнение требования-накладной Заполнение дневного заборного листа.	1
	Практическое занятие Заполнение товарного отчета. Заполнение товарной книги.	1
	Практическое занятие Оформление инвентаризационных материалов и определение результатов инвентаризации.	1
Раздел 5 Учет продуктов на производстве, отпуск и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала	4
	Организация учета на производстве. Документальное оформление поступление и реализации отпуска готовой продукции. Порядок списание соли и специй. Сроки и порядок проведения инвентаризации сырья и полуфабрикатов на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.	1

	Практическое занятие Оформление документов приемке товаров	1
	Практическая занятие Контрольный расчет расхода соли и специй. Справка о стоимости соли и специй	1
	Практическое задание Оформление наряда-заказа на изготовление кондитерских изделий.	1
Раздел 6 Учет в буфетах, магазинах и других предприятиях розничной торговли.	Содержание учебного материала	3
	Документальное оформление операций буфетов и мелкорозничной сети. Формы отчетности материально-ответственных лиц. особенности инвентаризации товаров в буфетах и магазинах кулинарии.	
	Практическое задание Заполнить отчет материально ответственных лиц буфетов	1
	Практическое задание Заполнение документов о проведении инвентаризации в буфетах	1
Раздел 7 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций.	Содержание учебного материала	2
	Учет кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче, порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира. Формы безналичных расчетов между предприятиями и организациями за товары и услуги.	
	Практическое задание Заполнение кассовых книг, оформление безналичных расчетов	1
Раздел 8 Учет труда и его оплаты.	Содержание учебного материала	2
	Документация по учету рабочего времени, порядок оплаты, компенсации, отпуск, расчет временной нетрудоспособности, удержания.	
	Практическое задание Расчет временной нетрудоспособности	1
	Практическое задание Составление графика выхода на работу сотрудников	1
Промежуточная аттестация в форме зачета		1
Всего		41

3.3.8. Учебный предмет «Безопасность жизнедеятельности»

Распределение учебных часов по разделам и темам

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>
Раздел 1 Безопасность и защита населения в чрезвычайных ситуациях		18
Тема 1.1	Содержание учебного материала	3

Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики в условиях ЧС	Цели и задачи дисциплины. Основные понятия и определения. Понятия об устойчивости объектов экономики в условиях ЧС. Мероприятия по обеспечению устойчивости работы объектов экономики	
Тема 1.2 Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности	<i>Содержание учебного материала</i> Сведения об опасностях. Последствия опасностей в профессиональной деятельности и быту. Принципы снижения потенциальных опасностей	3
Тема 1.3 Чрезвычайные ситуации мирного времени и защита от них	<i>Содержание учебного материала</i> Классификация ЧС мирного времени. Характеристика ЧС природного и техногенного характера. Терроризм. РСЧС. Мониторинг прогнозирования ЧС	3
Тема 1.4 Способы защиты населения от ОМП	<i>Содержание учебного материала</i> Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной и коллективной защиты	4
Тема 1.5 Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны	<i>Содержание учебного материала</i> Организационная структура, задачи, основные мероприятия проводимые ГО. Действия населения по сигналам оповещения. Эвакуация населения в условиях ЧС. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах ЧС. Обучение населения в области ГО	4
	Контрольная работа: «Безопасность и защита населения в чрезвычайных ситуациях»	1
Раздел 2 Основы обороны государства и воинская обязанность		17
Тема 2.1 Основы обороны государства и воинская обязанность	<i>Содержание учебного материала</i> Национальная и военная безопасность Российской Федерации. Функции и основные задачи современных ВС РФ. Организационная структура ВС РФ. Воинская обязанность. Боевые традиции ВС РФ. Государственные и воинские символы	6
	Контрольная работа: «Основы обороны государства и воинская обязанность»	1
Тема 2.2 Организация и порядок призыва граждан на военную службу	<i>Содержание учебного материала</i> Организация воинского учета. Порядок призыва граждан на военную службу. Порядок прохождения военной службы по призыву. Поступление на военную службу в добровольном порядке. Права и обязанности военнослужащих.	4
	Контрольная работа: «Организация и порядок призыва граждан на военную службу»	1
Тема 2.3 Основные виды вооружения и военной техники	<i>Содержание учебного материала</i> Современное стрелковое вооружение. Бронетанковая техника. Специальное военное снаряжение	3
	Контрольная работа: «Основы обороны государства и воинская обязанность»	1
Тема 2.4 Основы медицинской подготовки	<i>Содержание учебного материала</i> Общие правила оказания первой помощи. Первая помощь при ранениях, кровотечениях и травмах	2
Промежуточная аттестация в форме зачета		1
ВСЕГО		36

3.3.9. Профессиональный модуль «Приготовление блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы»

МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3
Раздел ПМ 1. Приготовление блюд из овощей и грибов		73
МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.		
Тема 1.1. Тема Организация работы овощного и горячего цеха	Содержание	2
	Требования к организации овощного и горячего цеха Организация рабочих мест, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, техника безопасности при обработке овощей, грибов, пряностей	1
	Практические занятия Выбор оборудования и инвентаря для обработки овощей. Организовать рабочее место	1
Тема 1.2 Значение овощей в питании. Обработка овощей и грибов	Содержание	26
	Значение овощей в питании человека. Классификация овощей и грибов Пищевая ценность, определении е качества исходного сырья Ассортимент, товароведная характеристика. Требования к качеству различных видов овощей и грибов Условия и сроки хранения овощей и грибов Обработка и формы нарезки картофеля, требования к качеству, условия и сроки хранения Обработка и формы нарезки корнеплодов, требования к качеству, условия и сроки хранения Обработка и формы нарезки капустных овощей, требования к качеству, условия и сроки хранения Обработка и формы нарезки луковых овощей, требования к качеству, условия и сроки хранения Обработка и формы нарезки плодовых овощей, требования к качеству, условия и сроки хранения Обработка и формы нарезки салатных и десертных овощей, требования к качеству, условия и сроки хранения	13

	<p>Обработка консервированных овощей, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Обработка и подготовка овощей к фаршированию. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Охлаждение и замораживание подготовленных овощей и грибов</p>	
	Практические занятия	13
	Заполнить таблицы «формы нарезки картофеля»	
	Заполнить таблицы «формы нарезки моркови»	
	Заполнить таблицы «формы нарезки свеклы»	
	Заполнить таблицы «формы нарезки капустных овощей»	
	Заполнить таблицы «формы нарезки луковых овощей»	
	Заполнить таблицы «формы нарезки плодовых овощей»	
	Заполнить таблицы «формы нарезки салатных и десертных овощей»	
	Заполнить технологические схемы: обработка и подготовка консервированных овощей	
	Заполнить технологические схемы: обработка и подготовка грибов	
	Заполнить технологические схемы: обработка и подготовка сушеных грибов	
	Заполнить технологические схемы: охлаждение подготовленных овощей и грибов. Замораживание подготовленных овощей и грибов	
	Подбор оборудования и инвентаря для обработки овощей и грибов	
	Заполнить таблицы «формы нарезки картофеля»	
Тема 1.3 Виды пряностей, приправ, пищевых добавок применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов	Содержание	3
	Характеристика основных видов пряностей, приправ, их использование при приготовлении блюд из овощей и грибов	1
	Характеристика пищевых добавок	
	Практические занятия	2
	Заполнение таблицы «Классификация основных видов приправ и пряностей»	
	Заполнение таблицы «Классификация пищевых добавок»	
Тема 1.4 правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей		40
	Содержание	13
	Виды тепловой обработки овощей и грибов. Изменения при тепловой обработке овощей и грибов	
	Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требование к качеству	
	Подготовка к тепловой обработке сушеных и маринованных грибов	
	Классификация традиционных блюд из овощей и грибов по способу тепловой обработке	

	блюд и гарниров из запеченных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи	
	Заполнение технологической схемы блюда «Картофель запеченный»	
	Заполнение технологической схемы блюда «Котлеты морковные»	
	Заполнение технологической схемы блюда «Картофельная запеканка»	
	Заполнение технологической схемы блюда «Картофельные зразы»	
	Заполнение технологической схемы блюда «Перец фаршированный»	
	Заполнение технологической схемы блюда «Картофельные котлеты»	
	Заполнение технологической схемы блюда «Голубцы овощные»	
	Заполнение технологической схемы блюда «Шницель из капусты»	
	Заполнение технологической схемы блюда «Картофельные крокеты»	
	Заполнение технологической схемы блюда «Капуста тушеная»	
	Заполнение технологической схемы блюда «Картофель печеный»	
	Заполнение технологической схемы блюда «Кабачки фаршированные»	
	Заполнение технологической схемы блюда «Грибы запеченные в сметане»	
	Заполнение технологической схемы блюда «Шампиньоны фаршированные»	
	Заполнение технологической схемы блюда «Рулетики из баклажан»	
	Заполнение технологической схемы блюда «Свекла тушеная в сметане»	
	Заполнение технологической схемы блюда «Солянка овощная»	
	Заполнение технологической схемы блюда «Помидоры фаршированные»	
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета		2
Итого		73

МДК 01.02. Технология обработки сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3

МДК01.04Технологи я обработки сырья и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изде- лий, яиц, творога		94
Тема 1.1Технология обработки сырья и приготовления блюд из круп	<p>Содержание</p> <p>Значение и пищевая ценность блюд из круп. Роль блюд из круп в питании. Пищевая ценность и калорийность блюд из круп. Специфические приемы при приготовлении блюд из круп. Общая характеристика блюд из круп. Классификация, требования к качеству крупы готовых блюд из круп. Правила выбора основных ингредиентов для блюд из круп. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп. Способы оформления и правила подачи блюд из круп</p> <p>Практические занятия</p> <p>Правила варки каш</p> <p>Приготовление каши гречневой рассыпчатой</p> <p>Приготовление каши пшенной вязкой</p> <p>Приготовление каши из рисовой и пшенной крупы</p> <p>Приготовление каши рисовой рассыпчатой</p> <p>Приготовление каши рисовой вязкой</p> <p>Приготовление каши овсяной вязкой</p> <p>Приготовление каши манной вязкой</p> <p>Приготовление крупеника из гречневой каши</p> <p>Приготовление пудинга рисового</p> <p>Приготовление пудинга из манной крупы</p> <p>Приготовление запеканки рисовой</p> <p>Приготовление котлет из рисовой каши</p> <p>Приготовление биточков из манной каши</p> <p>Приготовление каши пшенной с тыквой</p> <p>Приготовление ризотто с томатным соусом</p> <p>Приготовление кутьи рисовой с изюмом</p> <p>Приготовление клецок из манной крупы</p> <p>Приготовление плова из риса с овощами</p> <p>Итого за 2 семестр</p>	<p>12</p> <p>18</p> <p>30</p>
Тема 1.2 Технология обработки сырья и приготовления блюд из бобовых	<p>Содержание</p> <p>Товароведная характеристика бобовых. Организация механической кулинарной обработки и механическая кулинарная обработка бобовых. Инвентарь, используемый для первичной обработки бобовых и приготовления блюд из бобовых. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из бобовых. Способы оформления и правила подачи блюд из бобовых</p> <p>Практические занятия</p>	<p>6</p> <p>10</p>

	Приготовление фасоли отварной	
	Приготовление бобовых с жиром и луком	
	Приготовление фасоли в соусе	
	Приготовление бобовых с луком	
	Приготовление бобовых в молочном соусе	
	Приготовление пюре из бобовых	
	Приготовление бобов стручковых тушеных	
	Приготовление фасоли белой в горшочка	
	Приготовление фасоли стручковой тушеной	
	Приготовление котлет из гороха	
Тема 1.3 Технология обработки сырья и приготовления блюд из макаронных изделий	Содержание	9
	Ассортимент и товароведная характеристика макаронных изделий. Значение макаронных изделий в питании человека. Инвентарь и технологическое оборудование, используемое для приготовления блюд из макаронных изделий. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из макаронных изделий. Способы оформления и правила подачи блюд из макаронных изделий	
	Практические занятия	15
	Приготовление макарон с сыром	
	Приготовление лапшевника с творогом	
	Приготовление макарон отварных с грибами	
	Приготовление макарон, запеченных с яйцом	
	Приготовление макаронника с мясом	
	Приготовление лапши с творогом	
	Приготовление лапши с мясным фаршем	
	Приготовление лапши с шампиньонами	
	Приготовление вермишели с кабачками	
	Приготовление запеканки из макарон с ветчиной	
	Приготовление макарон с грибами	
	Приготовление макарон, запеченных с творогом и изюмом	
	Приготовление спагетти с мясом	
	Приготовление спагетти, запеченных с грибами	
	Приготовление макарон-ригатони с баклажанами	
	Итого за 3 семестр	40
Тема 1.4 Технология обработки сырья и приготовления блюд из яиц	Содержание	5
	Товароведная характеристика яиц. Значение яиц в питании человека. Организация механической кулинарной обработки яиц. Инвентарь и тепловое оборудование, используемое для приготовления блюд из яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из яиц. Способы оформления и правила подачи блюд из яиц	
	Практические занятия	7

	Приготовление яиц всмятку, в мешочек, вкрутую	
	Приготовление яичной каши	
	Приготовление яичницы-глазуньи	
	Приготовление омлета	
	Приготовление омлета фаршированного	
	Приготовление омлета с гарниром	
	Приготовление драчены	
Тема 1.5 Технология обработки сырья и приготовления блюд из творога	Содержание Ассортимент и товароведная характеристика молочных продуктов. Значение молочных продуктов в питании человека. Инвентарь и технологическое оборудование, используемое для приготовления блюд из творога. Температурный режим и правила приготовления блюд из творога. Технология приготовления блюд из творога. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из творога. Способы оформления и правила подачи блюд	5
	Практические занятия	7
	Приготовление вареников ленивых	
	Приготовление вареников с творогом	
	Приготовление сырников	
	Приготовление пудинга из творога	
	Приготовление запеканки творожной	
	Приготовление пудинга на пару	
	Приготовление суфле из творога	
	Итого за 4 семестр	24
	Итого за курс	94

МДК 01.03. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3
Раздел ПМ 1. Кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.		
МДК.01.02. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.		
Тема 1.1. Санитарно-	Содержание Водное занятие, основные понятия, цели и задачи модуля. Ин-	11
		5

гигиенические требования к организации технологического процесса кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	структаж по охране труда и технике безопасности Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	
	Практические занятия	6
	1. Оценка качества рыбного сырья и нерыбных продуктов моря органолептическим методом	
	2. Особенности обработки рыбы семейства окуневых	
	3. Правила механической кулинарной обработки рыбы.	
	4. Составление схем обработки рыбы.	
	5. Правила размораживания мороженой рыбы	
6. Правила вымачивания соленой рыбы		
Тема 1.2. Характеристика основных видов сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	Содержание	14
	Значение рыбных блюд в питании. Классификация, пищевая ценность основного сырья. Характеристика основных видов сырья. Пищевая ценность продуктов моря. Виды нерыбных продуктов моря. Товарная характеристика. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	7
	Практические занятия	7
	1. Классификация пород рыб	
	2. Размораживание и вымачивание соленой рыбы	
	3. Определение доброкачественности рыбы	
	4. Расчет количества отходов при обработке чешуйчатой рыбы.	
	5. Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке бесчешуйчатой рыбы.	
	6. Обработка рыбы с хрящевым скелетом	
7. Кулинарное использование рыбных пищевых отходов		
Тема 1.3. Подготовка основных и вспомогательных видов сырья к производству и хранению.	Содержание	19
	Технологический процесс, подготовки чешуйчатой рыбы с костным скелетом, замороженной целиком. Требования к качеству, условия хранения и реализации. Методика составления расчета расхода сырья из рыб с костным скелетом непотрошенной целиком, замороженной. Технологический процесс приготовления рыбных полуфабрикатов. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Методика составления расчетов расхода сырья разделанной рыбы с костным скелетом и выхода полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	6
	Практические занятия	13
	1. Разделка рыбы на звенья	
	2. Разделка рыбы целиком	
	3. Разделка рыбы на кругляши	
	4. Разделка мелкой рыбы	
	5. Разделка рыбы на филе с кожи позвоночной и реберными костями	
	6. Разделка рыбы на филе с кожей и реберными костями	
	7. Разделка рыбы на филе с кожей	
	8. Разделка рыбы на чистое филе	
	9. Виды панировок для рыбных полуфабрикатов	

	10. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы	
	11. Полуфабрикаты из кнельной рыбной массы	
	12. Разделка рыбы для фарширования	
	13. Обработка соленой сельди	
	Итого за 1 семестр	44
Тема 1.4. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, с соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации процесса, при приготовлении блюд из рыбы.	Содержание	13
	Техническое оснащение и организация рабочего места повара для варки, припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре рыбных полуфабрикатов с соблюдением санитарно-гигиенических норм.	5
	Практические занятия	8
	1. Виды тепловой обработки - варка	
	2. Виды тепловой обработки - припускание	
	3. Виды тепловой обработки – варка на пару	
	4. Виды тепловой обработки – жарка основным способом	
	5. Виды тепловой обработки – жарка во фритюре	
	6. Потери в весе при тепловой обработке	
	7. Приготовление теста кляр	
8. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов		
Тема 1.5. Приготовление, реализация и оценка качества отварных и припущенных готовых рыбных блюд с подбором гарниров и соусов.	Содержание	12
	Рыба отварная (порционными кусками, тушками), припущенная технологический процесс, определение готовности. Расчет количества продуктов для приготовления рыбных блюд с подбором гарниров и соусов. Требования к качеству, правила проведения бракеража, хранение готовых рыбных блюд.	5
	Практические занятия	7
	1. Приготовление блюда: рыба отварная соус польский	
	2. Приготовление блюда: рыба припущенная соус рассол	
	3. Приготовление блюда: рыба, припущенная по-русски	
	4. Приготовление блюда: рыба, филе отварная	
	5. Приготовление блюда: рыба не пластованная кусками	
	6. Приготовление блюда: рыба семейства осетровых припущенная	
	7. Приготовление блюда: рыба отварная целиком	
Итого за 2 семестр	25	
Итого за год	65	
Тема 1.6. Приготовление, реализация и оценка качества жаренных готовых рыбных блюд с подбором гарниров и соусов.	Содержание	13
	Рыба жареная целиком, порционными кусками, рыба жареная во фритюре. Технологический процесс, определение готовности, расчет количества продуктов для приготовления жареных рыбных блюд с подбором гарнира и соуса. Требования к качеству, правила проведения бракеража, хранение готовых рыбных блюд	16
	Практические занятия	20
	1. Приготовление блюда: рыба жареная с гарниром	
	2. Приготовление блюда: рыба жареная по-ленинградски	
	3. Приготовление блюда: рыба жареная во-фритюре	
	4. Приготовление блюда: рыба жареная кольбер	
	5. Приготовление блюда: рыба жареная восьмеркой	
	6. Приготовление котлет рыбных	
	7. Приготовление биточков рыбных	
8. Приготовление зраз рыбных		

	9. Приготовление тельного из рыбы	
	10. Приготовление котлет рыбных любительских	
	11. Приготовление котлет рыбных паровых	
	12. Приготовление шницеля рыбного	
	13. Приготовление рулета рыбного	
	14. Приготовление тефтелей рыбных	
	15. Приготовление блюда: орешки тельные	
	16. Приготовление блюда: тефтели рыбные запеченные в томатном соусе	
	17. Подобрать гарниры к жареным блюдам из рыбы	
	18. Подобрать соусы к жареным блюдам из рыбы	
	19. Требования к качеству готовых жареных рыбных блюд	
	20. Хранение и правила бракеража готовых жареных рыбных блюд	
	итого за 3 семестр	36
Тема 1.7. Приготовление, реализация и оценка качества запеченных готовых рыбных блюд с подбором гарниров и соусов.	Содержание	22
	Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для запеченных рыбных блюд. Расчет количества продуктов для приготовления запеченных рыбных блюд. Требования к качеству готовых рыбных блюд. Подбор гарниров и соусов для запекания рыбных блюд. Хранение и правила проведения бракеража готовых рыбных блюд.	10
	Практические занятия	12
	21. Приготовление блюда: рыба запеченная по-русски	
	22. Приготовление блюда: рыба запеченная по-московски	
	23. Приготовление рыбы запеченной с макаронами	
	24. Приготовление блюда: рыбная плетенка	
	25. Приготовление блюда: рыба, запеченная с помидорами	
	26. Приготовление блюда: треска, запеченная с творогом	
	27. Подобрать гарниры к отварным блюдам из рыбы	
	28. Подобрать соусы к отварным блюдам из рыбы	
	29. Подобрать гарниры к запеченным блюдам из рыбы	
	30. Подобрать соусы к запеченным блюдам из рыбы	
	31. Требования к качеству готовых запеченных рыбных блюд	
32. Хранение и правила бракеража готовых запеченных рыбных блюд		
	Дифференцированный зачет	4
	Итого за 4 семестр	22
	Итого	127

МДК 01.04. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3
Раздел МДК 01.03 Технология об-		141

работки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы		
Тема 1.1. Организация рабочего места и технологическое оборудование для обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы	Содержание	20
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Органолептическая оценка качества сырья (мясо и домашняя птица) 2. Организация рабочего места при обработке и приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы 3. Обработка мяса: говядины, свинины, баранины и мясо птицы 4. Способы размораживания мяса и домашней птицы 5. Технологическое оборудование и инвентарь ПОП, правила безопасного использования при механической кулинарной обработке мяса, мясных продуктов и домашней птицы 6. Правила техники безопасности при организации производственного процесса на ПОП 7. Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса. Нормы отходов при механической кулинарной обработке мясопродуктов 8. Ассортимент блюд из мясопродуктов. Последовательность выполнения операций при приготовлении простых блюд из мясопродуктов 9. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины 10. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины 11. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины 12. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины. Приготовление полуфабрикатов из мясных продуктов 13. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов 14. Виды сервировки, оформления и подачи блюд из говядины Виды сервировки, оформления и подачи блюд из свинины Виды сервировки, оформления и подачи блюд из баранины 15. Классификация, пищевая ценность домашней птиц 16. Механическая кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы 17. Нормы отходов при механической кулинарной обработке домашней птицы 18. Ассортимент блюд из мяса домашней птицы. 19. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд из отварной и жареной домашней птицы. 20. Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых блюд из мяса и домашней птицы 	
	Практические занятия	

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подбор оборудования, инвентаря, инструментов для механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов 2. Составление технологических схем для приготовления полуфабрикатов из мяса говядины и мясопродуктов 3. Составление технологических схем для приготовления полуфабрикатов из мяса баранины и мясопродуктов 4. Составление технологических схем для приготовления полуфабрикатов из мяса свинины и мясопродуктов 5. Составление технологических схем для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы 6. Составление технологических схем для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины 7. Составление технологических схем для приготовления порционных полуфабрикатов из говядины 8. Составление технологических схем для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины 9. Составление технологических схем для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы 10. Заправка тушек сельскохозяйственной птицы 11. Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы. 12. Требования к качеству полуфабрикатов из говядины 13. Требования к качеству полуфабрикатов из свинины и баранины 	
<p>Тема 1.2 Технология приготовления отварных блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды тепловых обработок при приготовлении блюд из мяса и птицы 2. Общие правила варки мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Блюда из отварного мяса, мясопродуктов и птицы 3. Виды сервировки, оформления и подачи блюд из отварной домашней птицы. 4. Требования к качеству, температурный режим подачи блюд из мяса и мясопродуктов. Правила хранения, сроки реализации простых блюд из отварного мяса и домашней птицы <p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление простых блюд из отварного мяса 2. Приготовление простых блюд из отварной птицы 3. Подбор гарниров и соусов к отварным блюдам из мяса 4. Подбор гарниров и соусов к отварной птице 	<p>4</p> <p>4</p>
<p>Тема 1.3 Технология приготовления жареных блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Последовательность выполнения операций при приготовлении блюд из жареного мяса 2. Последовательность выполнения операций при приготовлении блюд из жареного птицы 3. Последовательность выполнения операций при приготовлении блюд из крупнокусковых жареных блюд из мяса 4. Последовательность выполнения операций при приготовлении блюд из порционных, мелкокусковых жареных блюд из мяса говядины, свинины, баранины 	<p>6</p>

	<p>5. Виды сервировки, оформления и подачи блюд из жареного мяса. Требования к качеству, температурный режим подачи блюд из жареного мяса, мясопродуктов и птицы</p> <p>6. Правила хранения, сроки реализации простых блюд из жареного мяса и домашней птицы</p>	
	Практические занятия	27
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Составить схему приготовления жареных блюд крупным куском из мяса говядины по технологическим картам 2. Составить схему приготовления натуральных жареных блюд порционными кусками из мяса говядины по технологическим картам 3. Составить схему приготовления панированных жареных блюд порционными кусками из мяса говядины по технологическим картам 4. Составить схему приготовления натуральных жареных блюд порционными кусками из мяса свинины по технологическим картам 5. Составить схему приготовления натуральных жареных блюд порционными кусками из мяса баранины по технологическим картам 6. Составить схему приготовления панированных жареных блюд порционными кусками из мяса свинины по технологическим картам 7. Составить схему приготовления панированных жареных блюд порционными кусками из мяса баранины по технологическим картам 8. Составить схему приготовления натуральных жареных мелкокусковых блюд из мяса говядины по технологическим картам 9. Составить схему приготовления натуральных жареных мелкокусковых блюд из мяса свинины по технологическим картам 10. Составить схему приготовления натуральных жареных мелкокусковых блюд из мяса баранины по технологическим картам 11. Составить схему приготовления жареных блюд из натуральной рубленой массы по технологическим картам 12. Составить схему приготовления жареных блюд из котлетной массы по технологическим картам 13. Составить схему приготовления жареных панированных блюд из п/ф домашней птицы по технологическим картам 14. Подбор гарниров и соусов к жареным натуральным блюдам из мяса говядины 15. Подбор гарниров и соусов к жареным натуральным блюдам из мяса свинины 16. Подбор гарниров и соусов к жареным натуральным блюдам из мяса баранины 17. Подбор гарниров и соусов к жареным панированным блюдам из мяса говядины 	

	<p>18. Подбор гарниров и соусов к жареным панированным блюдам из мяса свинины</p> <p>19. Подбор гарниров и соусов к жареным панированным блюдам из мяса свинины</p> <p>20. Подбор гарниров и соусов к мелкокусковым жареным блюдам из мяса говядины</p> <p>21. Подбор гарниров и соусов к мелкокусковым жареным блюдам из мяса свинины</p> <p>22. Подбор гарниров и соусов к мелкокусковым жареным блюдам из мяса баранины</p> <p>23. Подбор гарниров и соусов к жареным панированным блюдам из мяса птицы</p> <p>24. Виды сервировки, оформления и подачи жаренных блюд из мяса</p> <p>25. Виды сервировки, оформления и подачи жаренных блюд из мяса домашней птицы</p> <p>26. Требования к качеству, температурный режим, сроки хранения жареных блюд из мяса</p> <p>27. Требования к качеству, температурный режим, сроки хранения жареных блюд из мяса домашней птицы</p>	
Итого		74
Тема 1.4 Технология приготовления блюд из тушеного, запеченного мяса и домашней птицы	Содержание	9
	<p>1. Общие правила тушения мяса и домашней птицы</p> <p>2. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых тушеных блюд из мяса</p> <p>3. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых тушеных блюд из мяса домашней птицы</p> <p>4. Блюда из тушеного мяса и домашней птицы</p> <p>5. Общие правила запекания блюд из мяса и домашней птицы</p> <p>6. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых запеченных блюд из мяса</p> <p>7. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых запеченных блюд из мяса домашней птицы</p> <p>8. Блюда из запеченного мяса и домашней птицы</p> <p>9. Требования к качеству блюд из мяса и домашней птицы</p>	
	Практические занятия	21
	<p>1. Составить схему приготовления запеченных блюд из мяса крупным куском по технологическим картам</p> <p>2. Составить схему приготовления запеченных блюд из мяса по технологическим картам</p> <p>3. Составить схему приготовления запеченных блюд из мяса птицы по технологическим картам</p> <p>4. Составить схему приготовления тушеных блюд из мяса порционным куском по технологическим картам</p> <p>5. Составить схему приготовления тушеных блюд из мяса домашней птицы по технологическим картам</p> <p>6. Расчет количества продуктов, необходимых для приготовления блюд из тушеного мяса</p> <p>7. Расчет количества продуктов, необходимых для пригото-</p>	

	<p>ния блюд из запеченного мяса</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Расчет количества продуктов, необходимых для приготовления блюд из запеченного мяса домашней птицы 9. Расчет количества продуктов, необходимых для приготовления блюд из тушеного мяса домашней птицы 10. Подбор гарниров и соусов к тушеным блюдам из мяса 11. Подбор гарниров и соусов к тушеным блюдам из мяса птицы 12. Подбор гарниров и соусов к запеченным блюдам из мяса 13. Подбор гарниров и соусов к запеченным блюдам из мяса домашней птицы 14. Виды сервировки, оформления и подачи тушеных блюд из мяса 15. Виды сервировки, оформления и подачи тушеных блюд из мяса домашней птицы 16. Виды сервировки, оформления и подачи запеченных блюд из мяса 17. Виды сервировки, оформления и подачи запеченных блюд из мяса домашней птицы 18. Требования к качеству, температурный режим, сроки хранения тушеных блюд из мяса 19. Требования к качеству, температурный режим, сроки хранения блюд из мяса домашней птицы 20. Требования к качеству, температурный режим, сроки хранения запеченных блюд из мяса 21. Требования к качеству, температурный режим, сроки хранения запеченных блюд из мяса домашней птицы 	
<p>Тема 1.5 Технология приготовления блюд из рубленой и котлетной массы мяса и домашней птицы</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технология приготовления рубленой массы из мяса говядины 2. Технология приготовления рубленой массы из мяса домашней птицы 3. Технология приготовления котлетной массы из мяса 4. Технология приготовления котлетной массы из мяса домашней птицы 5. Тепловая обработка блюд из рубленой массы из мяса 6. Тепловая обработка блюд из рубленой массы из мяса домашней птицы 7. Тепловая обработка блюд из котлетной массы из мяса 8. Тепловая обработка блюд из котлетной массы из мяса домашней птицы 9. Ассортимент блюд из рубленой и котлетной массы из мяса 10. Ассортимент блюд из рубленой и котлетной массы из мяса домашней птицы 11. Виды сервировки, оформления и подачи блюд из рубленого мяса. Требования к качеству, температурный режим подачи блюд из рубленого мяса, мясопродуктов и птицы 12. Виды сервировки, оформления и подачи блюд из котлетной массы. Требования к качеству, температурный режим подачи блюд из мяса, мясопродуктов и птицы 13. Условия и сроки хранения блюд из рубленой и котлетной массы мяса, мясопродуктов и домашней птицы 	<p>13</p>

	Практические занятия	9
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление рубленой массы и полуфабрикаты из нее 2. Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее 3. Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы птицы 4. Подбор гарниров и соусов к блюдам из рубленой массы 5. Подбор гарниров и соусов к блюдам из котлетной массы 6. Виды сервировки, оформления и подачи блюд из рубленой массы 7. Виды сервировки, оформления и подачи блюд из котлетной массы 8. Требования к качеству, температурный режим, сроки хранения блюд из рубленой массы 9. Требования к качеству, температурный режим, сроки хранения блюд из котлетной массы 	
Тема 1.6 Технология приготовления блюд из субпродуктов	Содержание <ol style="list-style-type: none"> 1. Пищевая ценность субпродуктов/ Органолептическая оценка качества сырья (субпродукты) 2. Организация рабочего места при обработке и приготовления полуфабрикатов из субпродуктов 3. Субпродукты, скоропортящиеся продукты 4. Технология обработки субпродуктов (ноги говяжьей и свиные) 5. Технология обработки субпродуктов (мозги и печень) 6. Технология обработки субпродуктов (почки, сердце, легкое) 7. Технология обработки субпродуктов (язык, желудки) 8. Технология обработки субпродуктов (вымя, хвосты бараньи и говяжьей) 	8
	Практические занятия	7
	1. Приготовление блюда (печень жареная порционным куском) по технологическим картам	
	2. Приготовление блюда (печень по-строгановски) по технологическим картам	
	3. Приготовление блюда (мозги жареные) по технологическим картам	
	4. Приготовление блюда (мозги фри) по технологическим картам	
	5. Подбор гарниров и соусов к блюдам из субпродуктов	
	6. Виды сервировки, оформления и подачи блюд из субпродуктов	
	7. Требования к качеству, температурный режим, сроки хранения блюд из субпродуктов	
Итого часов:		67
Всего часов		141

Учебная практика по ПМ.01

Наименование тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распредел

		еления по семестр ам)
1	2	3
ПМ Приготовление блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы.		
МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.		
Тема 1 Первичная обработка овощей, плодов, грибов.	Содержание	12
	Инструктаж по охране труда и технике безопасности при первичной обработке овощей и грибов	
	1. Вводное занятие. Подбор инвентаря и инструментов для механической кулинарной обработки сырья Механическая кулинарная обработка корнеплодов	6
	2. Механическая кулинарная обработка корнеплодов, клубнеплодов, лука, капустных, грибов	6
Тема 2 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей.	Содержание	60
	Инструктаж по охране труда.	
	1. Приготовление и подача простых блюд и гарниров из отварных овощей (капуста, фасоль, кукуруза) по технологическим картам на производстве. Оценка качества, хранение.	6
	2. Приготовление и подача простых блюд и гарниров из припущенных овощей по технологическим картам на производстве. Оценка качества, хранение.	6
	3. Приготовление и подача простых блюд и гарниров из жареных овощей по технологическим картам на производстве. Оценка качества, хранение.	6
	4. Приготовление и подача простых блюд и гарниров из тушеных овощей по технологическим картам на производстве. Оценка качества, хранение.	6
	5. Приготовление и подача простых блюд и гарниров из тушеных овощей по технологическим картам на производстве. Оценка качества, хранение.	6
	6. Приготовление и подача простых блюд из фаршированных овощей по технологическим картам на производстве. Оценка качества, хранение.	6
	7. Приготовление и подача простых блюд из запеченных овощей (овощи, запеченные в соусе, картофель, запеченный в сметанном соусе) по технологическим картам на производстве. Оценка качества, хранение.	6
	8. Приготовление и подача простых запеченных блюд (рулет картофельный, солянка овощная, голубцы овощные) по технологическим картам на производстве. Оценка качества, хранение	6
	9. Приготовление и подача запеканки картофельной по технологическим картам на производстве. Оценка качества, хранение.	6
10. Приготовление и подача простых блюд из полуфабрикатов по технологическим картам на производстве. Оценка качества, хранение	6	
Тема 3	Содержание	78

Технология приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных овощей и грибов.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из овощей. Организация рабочего места.		
	1.	Приготовление и отпуск картофельного пюре	6
	2.	Приготовление шницеля капустного	6
	3.	Приготовление зраз картофельных	6
	4.	Приготовление овощного рагу	6
	5.	Приготовление перца фаршированного овощным фаршем	6
	6.	Приготовление рулета картофельного	6
	7.	Приготовление грибов, запеченных в сметанном соусе	6
	8.	Приготовление крокет картофельных	6
	9.	Приготовление котлет морковных	6
	10.	Приготовление картофеля, жаренного основным способом	6
	11.	Приготовление картофеля фри	6
	12.	Приготовление картофеля по-деревенски	6
	13.	Приготовление картофеля печеного	6
	Итого за 1 семестр		150
Тема 4 УП. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	Содержание		36
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из овощей.		
	1.	Освоение приемов жарки овощей основным способом.	6
	2.	Приготовление жареного картофеля из сырого.	6
	3.	Приготовление картофеля, лука жареного во фритюре.	6
	4.	Приготовление жареных грибов с луком.	6
	5.	Приготовление жареных кабачков с чесноком.	6
	6.	Приготовление овощей в кляре (цветная капуста)	6
Тема 5 УП Технология приготовления блюд из тушеных овощей и грибов.	Содержание		42
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из овощей.		
	1.	Освоение приемов тушения овощей основным способом	6
	2.	Приготовление рагу из овощей.	6
	3.	Приготовление тушеного картофеля с грибами.	6
	4.	Приготовление «ленивых» голубцов.	6
	5.	Тушение капусты	6

	6.	Приготовление закуски из тушеных овощей.	6
	7.	Приготовление салата из тушеных овощей на зиму.	6
Тема 6 УП. Технология приготовления блюд из запеченных овощей и грибов.	Содержание		36
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из овощей.		
	1.	Технология приготовления запеченных овощей.	6
	2.	Приготовление рулета с овощами и грибами.	6
	3.	Приготовление морковной запеканки.	6
	4.	Приготовление картофельной запеканки.	6
	5.	Приготовление картофеля запеченного со свининой.	6
6.	Приготовление картофеля запеченного с грибами.	6	
Тема 7 УП Технология приготовления блюд из фаршированных овощей и грибов.	Содержание.		48
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из овощей.		
	1.	Освоение приемов фарширования овощей. Подготовка овощей для фарширования.	6
	2.	Освоение приемов фарширования овощей. Подготовка овощей для фарширования.	6
	3.	Приготовление голубцов.	6
	4.	Приготовление перца фаршированного	6
	5.	Приготовление фаршированного перца.	6
	6.	Приготовление фаршированных томатов.	6
	7.	Приготовление картофеля фаршированного овощами.	6
8.	Фарширование грибов.	6	
Тема 8 УП Технология приготовления блюд из овощных масс.	Содержание.		48
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из овощей.		
	1.	Освоение приемов по приготовлению овощной котлетной массы.	6
	2.	Приготовление массы из картофеля, капусты, моркови, формование полуфабрикатов, панирование.	6
	3.	Освоение приемов по обжариванию биточков, котлет.	6
	4.	Приготовление картофельных котлет.	6
	5.	Приготовление картофельных зраз.	6
6.	Приготовление морковных, свекольных котлет.	6	

	7.	Приготовление оладий из кабачка, тыквы, моркови.	6
	8.	Освоение приемов по приготовлению блюд из запеченной овощной массы (запеканок, пудингов)	6
		Дифференцированный зачет.	6
	Итого за 2 семестр		
Итого за год			360
Тема 9 Приготовление блюд из круп	Содержание.		18
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из рыбы. Организация рабочего места. Освоение приемов по проведению бракеража, оформление и подача блюд из круп		
	1.	Приготовление вязких каш	6
	2.	Приготовление жидких каш	6
	3.	Приготовление рассыпчатых каш	6
Тема 10 Приготовление блюд из макаронных изделий	Содержание.		12
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из рыбы. Организация рабочего места. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из макаронных изделий		
	1.	Макароны отварные с сыром	6
	2.	Лапшевник с творогом	6
Тема 11 Приготовление блюд из яиц	Содержание.		30
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из рыбы. Организация рабочего места. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из яиц		
	1.	Приготовление яиц всмятку, в мешочек, в крутую	6
	2.	Приготовление яичницы глазуньи	6
	3.	Приготовление яичной каши	6

	4. Приготовление омлета натурального	6
	5. Приготовление омлета фаршированного	6
Тема 12 Приготовление блюд из творога	Содержание.	30
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из рыбы. Организация рабочего места. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из творога	
	1. Приготовление сырников	
	2. Приготовление запеканки	
	3. Приготовление вареников с творогом	
	4. Приготовление вареников ленивых	
	5. Приготовление пончиков из творога	
	Итого за 3 семестр	90
Тема 13 Технология приготовления блюд из отварной, припущенной рыбы.	Содержание.	12
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из рыбы. Организация рабочего места. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из рыбы.	
	1. Приготовление рыбы отварной с соусом «Польский»	6
	2. Приготовление блюда рыба, припущенная с соусом рассол.	6
Тема № 14 Технология приготовления блюд и гарниров из жареной рыбы.	Содержание.	18
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из рыбы. Организация рабочего места. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из рыбы	
	1. Приготовление рыбы жареной основным способом	6
	2. Приготовление рыбы жареной с луком по-ленинградски.	6
	3. Приготовление рыбы жареной во фритюре.	6
Тема № 15 Технология приготовления блюд из тушеной и запеченной рыбы.	Содержание.	24
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из рыбы. Организация рабочего места.	

	Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из рыбы	
	1 Приготовление рыбы тушеной с овощами	6
	3. Приготовление рыбы, запеченной по-русски.	6
	3 Приготовление рыбы, запеченной по-московски.	6
	4 Приготовление блюда рыба запеченная целиком	6
Тема № 16 Технология приготовления блюд из рыбной массы.	Содержание.	18
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из рыбы. Организация рабочего места. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из рыбы	
	1 Приготовление биточков рыбных	6
	2. Приготовление котлет рыбных	6
	3. Приготовление зраз рыбных.	6
Тема № 17 Первичная обработка мяса.	Содержание	30
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из мяса. Организация рабочего места. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из мяса.	
	1 Первичная обработка мяса.	6
	2 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины	6
	3 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины	6
	4 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины	6
	5 Приготовление натуральной и котлетной массы. Полуфабрикаты из натуральной и котлетной массы.	6
Тема № 20 Технология приготовления блюд из отварного, припущенного мяса и птицы	Содержание	12
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из мяса. Организация рабочего места. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из мяса.	
	1 Приготовление блюда мяса отварного с гарниром и соусом	6
	2 Приготовление блюда кури отварные	6
Тема № 21 Технология приготовления блюд и гарниров из жарено-	Содержание.	36
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	

го мяса и птицы	Ознакомление с правилами санитарии. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из мяса. Организация рабочего места. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из мяса.		
	1.	Приготовление блюда мясо жаренного крупным куском	6
	2.	Приготовление блюда мясо жаренного панированными порционными кусками	6
	3.	Приготовление блюда мяса жареное без панировки	6
	4.	Приготовление блюда мяса жареного мелкими кусками	6
	5	Приготовление блюда бефстроганов с гарниром	6
	6	Приготовление котлет по-киевски	6
Тема № 22 Технология приготовления блюд из тушеного и запеченного мяса.	Содержание.		30
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из мяса. Организация рабочего места. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из мяса.		
	1.	Приготовление блюда гуляш с гарниром	6
	2.	Приготовление блюда мясо шпигованного с гарниром	6
	3.	Приготовление блюда азу по-татарски	6
	4	Приготовление плова	
	5	Приготовление жаркого по-домашнему	
Тема № 23 Технология приготовления блюд из котлетной мясной массы.	Содержание.		30
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из мяса. Организация рабочего места. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из мяса.		
	1.	Приготовление блюда бифштекс рубленный с гарниром	6
	2.	Приготовление блюда шницель рубленный с гарниром	6
	3.	Приготовление котлет мясных с гарниром и соусом	6
	4.	Приготовление тефтелей мясных с гарниром с гарниром	6
	5.	Приготовление рулета мясного с макаронами	6
	Итого за 4 семестр	210	

	Итого	660
--	-------	-----

Производственная практика по ПМ.01

Наименование тем производственной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов, круп, макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса и домашней птицы.		480
Тема 1 Первичная обработка овощей, плодов, грибов.	Содержание	12
	Инструктаж по охране труда и технике безопасности при первичной обработке овощей и грибов	
	1. Вводное занятие. Подбор инвентаря и инструментов для механической кулинарной обработки сырья Механическая кулинарная обработка корнеплодов	6
	2. Механическая кулинарная обработка корнеплодов, клубнеплодов, лука, капустных, грибов	6
Тема 2 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей.	Содержание	60
	Инструктаж по охране труда.	
	1. Приготовление и подача простых блюд и гарниров из отварных овощей (капуста, фасоль, кукуруза) по технологическим картам на производстве. Оценка качества, хранение.	6
	2. Приготовление и подача простых блюд и гарниров из припущенных овощей по технологическим картам на производстве. Оценка качества, хранение.	6
	3. Приготовление и подача простых блюд и гарниров из жареных овощей по технологическим картам на производстве. Оценка качества, хранение.	6
	4. Приготовление и подача простых блюд и гарниров из тушеных овощей по технологическим картам на производстве. Оценка качества, хранение.	6
	5. Приготовление и подача простых блюд и гарниров из тушеных овощей по технологическим картам на производстве. Оценка качества, хранение.	6
	6. Приготовление и подача простых блюд из фаршированных овощей по технологическим картам на производстве. Оценка качества, хранение.	6
	7. Приготовление и подача простых блюд из запеченных овощей (овощи, запеченные в соусе, картофель, запеченный в сметанном соусе) по технологическим картам на производстве. Оценка качества, хранение.	6
	8. Приготовление и подача простых запеченных блюд (рулет картофельный, солянка овощная, голубцы овощные) по технологическим картам на производстве. Оценка качества, хранение	6
9. Приготовление и подача запеканки картофельной по технологическим картам на производстве. Оценка	6	

		качества, хранение.	
	10	Приготовление и подача простых блюд из полуфабрикатов по технологическим картам на производстве. Оценка качества, хранение	6
Тема 3 Технология приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных овощей и грибов.	Содержание		48
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из овощей. Организация рабочего места.		
	1.	Приготовление и отпуск картофельного пюре	6
	2.	Приготовление блюда картофель отварной	6
	3.	Приготовление блюда цветная капуста отварная	6
	4.	Приготовление блюда капуста белокочанная отварная	6
	5	Приготовление блюда пюре из зеленого горошка	6
	6	Приготовление блюда морковь в молочном соусе	6
	7	Приготовление блюда картофель в молочном соусе	6
	8	Приготовление блюда пюре из моркови	6
	Итого за 2 семестр		120
Тема 4 УП. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	Содержание		48
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из овощей. Организация рабочего места.		
	1.	Приготовление жареного картофеля основным способом	6
	2.	Приготовление шницеля капустного	6
	3.	Приготовление зраз картофельных	6
	4.	Приготовление котлет картофельных	6
	5	Приготовление рулета картофельного	6
	6	Приготовление грибов, запеченных в сметанном соусе	6
	7	Приготовление крокет картофельных	6
	8	Приготовление картофеля жареного во фритюре	6
Тема 5 УП Технология приготовления блюд из тушеных овощей и грибов.	Содержание		18
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из овощей.		
	1	Приготовление рагу из овощей.	6
	2	Приготовление тушеного картофеля с грибами.	6
	3	Приготовление рагу из овощей	6
Тема 6 УП. Технология приготовления блюд из запеченных овощей и грибов.	Содержание		18
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из овощей.		
	1.	Технология приготовления запеченных овощей.	6
	2.	Приготовление рулета с овощами и грибами.	6

	3.	Приготовление картофельной запеканки.	6
	Итого за 3 семестр		120
Тема 7 Технология приготовления блюд из фаршированных овощей и грибов.	Содержание.		12
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из овощей.		
	1	Приготовление голубцов.	6
	2	Приготовление перца фаршированного	6
Тема 8 Технология приготовления блюд из овощных масс.	Содержание.		12
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из овощей.		
	1	Приготовление картофельных котлет.	6
	2	Приготовление картофельных зраз.	6
Тема 9 Приготовление блюд из круп	Содержание.		18
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из рыбы. Организация рабочего места. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подача блюд из круп		
	1.	Приготовление вязких каш	6
	2.	Приготовление жидких каш	6
	3.	Приготовление рассыпчатых каш	6
Тема 10 Приготовление блюд из макаронных изделий	Содержание.		12
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из рыбы. Организация рабочего места. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из макаронных изделий		
	1.	Макароны отварные с сыром	6
	2.	Лапшевник с творогом	6
Тема 11 Приготовление блюд из яиц	Содержание.		18
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из рыбы. Организация рабочего места. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из яиц		
	1.	Приготовление яиц всмятку, в мешочек, в крутую	6
	2.	Приготовление яичницы глазуньи	6
	3.	Приготовление омлета натурального	6
Тема 12 Приготовление блюд из	Содержание.		12

творога		
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из рыбы. Организация рабочего места. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из творога	
	1. Приготовление сырников	
	2. Приготовление запеканки	
Тема 13 Технология приготовления блюд из отварной, припущенной рыбы.	Содержание.	12
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из рыбы. Организация рабочего места. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из рыбы.	
	1 Приготовление рыбы отварной с соусом «Польский»	6
	2. Приготовление блюда рыба, припущенная с соусом рассол.	6
Тема № 14 Технология приготовления блюд и гарниров из жареной рыбы.	Содержание.	18
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из рыбы. Организация рабочего места. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из рыбы	
	1 Приготовление рыбы жареной основным способом	6
	2. Приготовление рыбы жареной с луком по-ленинградски.	6
	3 Приготовление рыбы жареной во фритюре.	6
Тема № 15 Технология приготовления блюд из тушеной и запеченной рыбы.	Содержание.	18
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из рыбы. Организация рабочего места. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из рыбы	
	1 Приготовление рыбы, запеченной по-русски.	6
	2 Приготовление рыбы, запеченной по-московски.	6
	3 Приготовление блюда рыба запеченная целиком	6
Тема № 16 Технология приготовления блюд из рыбной массы.	Содержание.	18
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из рыбы. Организация рабочего места. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из рыбы	
	1 Приготовление биточков рыбных	6
	2. Приготовление котлет рыбных	6
	3. Приготовление зраз рыбных.	6
Тема № 17	Содержание	12

Технология приготовления блюд из отварного, припущенного мяса и птицы	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из мяса. Организация рабочего места. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из мяса.		
	1	Приготовление блюда мяса отварного с гарниром и соусом	6
	2	Приготовление блюда курицы отварные	6
Тема № 18 Технология приготовления блюд и гарниров из жареного мяса и птицы	Содержание.		24
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из мяса. Организация рабочего места. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из мяса.		
	1.	Приготовление блюда мясо жаренного крупным куском	6
	2.	Приготовление блюда мясо жаренного панированными порционными кусками	6
	3.	Приготовление блюда мяса жареное без панировки	6
	4.	Приготовление блюда мяса жареного мелкими кусками	6
Тема № 19 Технология приготовления блюд из тушеного и запеченного мяса.	Содержание.		24
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из мяса. Организация рабочего места. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из мяса.		
	1.	Приготовление блюда гуляш с гарниром	6
	2.	Приготовление блюда мясо шпигованного с гарниром	6
	3.	Приготовление блюда азу по-татарски	6
	4	Приготовление жаркого по-домашнему	6
Тема № 20 Технология приготовления блюд из котлетной мясной массы.	Содержание.		30
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд из мяса. Организация рабочего места. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из мяса.		
	1.	Приготовление блюда бифштекс рубленный с гарниром	6
	2.	Приготовление блюда шницель рубленный с гарниром	6
	3.	Приготовление котлет мясных с гарниром и соусом	6
	4.	Приготовление тефтелей мясных с гарниром с гарниром	6
	5.	Приготовление рулета мясного с макаронами	6
	Итого за 4 семестр		240
	Итого		480

V. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ АДАптиРОВАННОЙ ОБРАЗОВА- ТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения программы обучающиеся должны знать:

Необходимые знания	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
	Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

В результате освоения программы обучающиеся должны уметь применять:

Необходимые умения	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
	Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Правила и технологии расчетов с потребителями
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

В результате освоения программы обучающиеся должны получить навыки и (или) приобрести опыт деятельности:

Трудовые действия	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара

	<p>Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из яиц по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд из творога по заданию повара</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</p> <p>Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара</p> <p>Приготовление горячих напитков по заданию повара</p> <p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара</p> <p>Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара</p> <p>Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации</p> <p>Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара</p>
--	---

VI. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Организационно-педагогические условия реализации адаптированной образовательной программы обеспечивают реализацию программы в полном объеме, соответствие качества подготовки обучающихся установленным требованиям, соответствие применяемых форм, средств, методов обучения и воспитания возрастным, психофизическим особенностям, склонностям, способностям, интересам и потребностям обучающихся.

Форма получения образования: *в образовательной организации.*

Форма обучения: *очная*

Наполняемость учебной группы не превышает 15 человек.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий, практического обучения составляет 1 академический час (45 минут).

Максимальная учебная нагрузка в неделю при реализуемой форме обучения по адаптированной образовательной программе не превышает 30 часов.

6.2. В реализации адаптированной образовательной программы участвуют преподаватели, мастера производственного обучения, педагог-психолог, имеющие среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса.

Регулярно, согласно плану, педагогические работники должны проходить курсы повышения квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и стажировки в профильных организациях и на предприятиях.

Педагог-психолог на основе собственно психологических исследований и заключения психолого-медико-педагогической комиссии совместно с педагогами и медицинским работником:

- устанавливает актуальный уровень когнитивного развития обучающегося, определяет зону ближайшего развития;
- выявляет особенности эмоционально-волевой сферы, личностные особенности обучающегося, характер взаимодействия со сверстниками, родителями и другими взрослыми;
- помогает педагогам и другим специалистам наладить конструктивное взаимодействие как с родителями обучающегося, так и с самим обучающимся;
- повышает психологическую компетентность педагогов, а также родителей;
- проводит консультирование педагогов, родителей и обучающихся; образовательного учреждения проводит работу по профилактике и преодолению конфликтных ситуаций.

Основными задачами педагога-психолога являются:

- разъяснение педагогам, тех или иных особенностей и причин поведения обучающегося с нарушением интеллекта;
- помощь в подборе тех или иных форм, приемов взаимодействия с ним;
- отслеживание динамики адаптации обучающегося в социуме;
- раннее выявление тех или иных затруднений как у обучающегося и его родителей, так и у педагогов группы.

Социальный педагог – это основной специалист, осуществляющий контроль за соблюдением прав любого обучающегося для обучения лиц с ОВЗ.

На основе социально-педагогической диагностики социальный педагог выявляет потребности обучающегося и его семьи в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации учащегося.

Социальный педагог собирает всю возможную информацию о «внешних» ресурсах для педагогического состава, устанавливает взаимодействие с учреждениями – партнерами в области социальной поддержки (Служба социальной защиты населения, органы опеки и др.), общественными организациями, защищающими права детей, права инвалидов.

Важная сфера деятельности социального педагога – помощь родителям обучающегося с нарушением интеллекта в адаптации в образовательном учреждении. Педагог является основным участником междисциплинарной команды специалистов, осуществляющих психолого-педагогическое сопровождение обучающегося с нарушением интеллекта, его семьи и других

участников образовательного процесса. Для эффективной работы педагогов по созданию условий для получения образования обучающихся с нарушением интеллекта лиц с ОВЗ обеспечивается на постоянной основе подготовка, переподготовка и повышение квалификации педагогов с целью получения знаний о психофизиологических особенностях инвалидов и лиц с ОВЗ, специфики приема-передачи учебной информации, применения специальных технических средств обучения с учетом различных нарушений функций организма человека.

6.3. Информационно-методические условия реализации адаптированной образовательной программы:

- учебный план;
- календарный учебный график;
- рабочие программы учебных предметов;
- рабочие программы адаптационных дисциплин;
- методические материалы и разработки;
- расписание занятий.

6.4. Материально-технические условия реализации адаптированной образовательной программы.

Требования к материально-техническому обеспечению должны быть ориентированы не только на обучающихся, но и на всех участников процесса образования. Это обусловлено большей чем в «норме» необходимостью индивидуализации процесса образования обучающихся. Специфика данной группы требований состоит в том, что все вовлеченные в процесс образования взрослые должны иметь неограниченный доступ к организационной технике, либо специальному ресурсному центру в образовательном учреждении, где можно осуществлять подготовку необходимых индивидуализированных материалов для процесса обучения.

Должна быть обеспечена материально техническая поддержка процесса координации и взаимодействия специалистов разного профиля и родителей, вовлеченных в процесс образования информационно-техническими средствами (доступ в интернет, скайп и др.).

Адаптированная программа обеспечивается учебно-планирующей документацией и учебно-методическими комплексами по всем дисциплинам.

При проведении учебных занятий используются мультимедийные комплексы, электронные учебники и учебные пособия, адаптированные к ограничениям здоровья обучающихся.

Обучающиеся обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации: для лиц с нарушениями психического развития используются тексты с иллюстрациями, мультимедийные материалы.

При проведении учебных занятий педагогам рекомендуется использовать технологии личностно-ориентированного и практико-ориентированного обучения, применять методику поэтапного формирования умственных действий, методы коррекционно-развивающего обучения, направленные на развитие познавательной деятельности обучающихся данной группы.

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной литературы по всем дисциплинам.

Реализация программы предполагает обеспечение доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам.

Во время самостоятельной подготовки в читальном зале обучающиеся должны быть обеспечены информационными справочными материалами, доступом в сеть Интернет.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья должен быть обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройства аутистического спектра, нарушения психического развития) рекомендуется использовать текст с иллюстрациями, мультимедийные материалы

Материально-техническое обеспечение.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Материально-техническая база	Наименование
Кабинеты	технологии кулинарного производства;
	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
Лаборатории	микробиологии, санитарии и гигиены;
	товароведения продовольственных товаров;
	технического оснащения и организации рабочего места.
Учебный кулинарный цех.	
Тренажеры, Тренажерные комплексы	Спортивный зал
	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
Залы	Библиотека
	Читальный зал с выходом в сеть Интернет
	Актный зал

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной программы должно отвечать особым образовательным потребностям каждой категории обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. В связи с этим в структуре материально-технического обеспечения образовательного процесса каждой категории обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья должна быть отражена специфика требований к доступной среде, в том числе:

организации безбарьерной архитектурной среды образовательной организации;

организации рабочего места обучающегося;

техническим и программным средствам общего и специального назначения.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории оснащены современным оборудованием.

Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Учебная и производственная практики является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному трудовым функциям обучающихся.

По учебному плану предусмотрено прохождение двух видов практик: учебная и производственная.

При определении мест прохождения учебной и производственной практики обучающимся, имеющим инвалидность, профессиональная образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций.

Специальные рабочие места для трудоустройства инвалидов - рабочие места, требующие дополнительных мер по организации труда, включая адаптацию основного и вспомогательного оборудования, технического и организационного оснащения, дополнительного оснащения и обеспечения техническими приспособлениями с учетом индивидуальных возможностей инвалидов.

Оснащение (оборудование) специальных рабочих мест для практики обучающихся инвалидов осуществляется индивидуально для конкретного инвалида, а также для группы инвалидов, имеющих однотипные нарушения функций организма и ограничения жизнедеятельности. Специальные рабочие места для прохождения практики инвалидами оснащаются с учетом их нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности в соответствии с основными требованиями

к такому оснащению (оборудованию) указанных рабочих мест, определенными федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере труда и социальной защиты населения.

VII. РЕКОМЕНДУЕМАЯ СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестации обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям программы обучения (текущая и промежуточная аттестации) разработаны фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции.

На проведение промежуточной аттестации отводится 1 неделя.

Экзамены предусмотрены по учебным дисциплинам, направленным на освоение профессиональных знаний, умений и навыков по окончании 2 и 4 семестров подготовки.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, время на подготовку к экзамену не выделяется и экзамен проводится на следующий день после завершения освоения соответствующей программы.

Экзамен представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации.

Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы: теоретической части и практик.

В процессе подготовки предусмотрена промежуточная аттестация по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Формы аттестации представлены в таблице.

Учебные предметы, практика	Форма промежуточной аттестации
История родного края	КР
Математика	КР
Русский язык	КР
Основы экологии	КР
Основы безопасности жизнедеятельности	КР
Физическая культура	З
Основы микробиологии, санитарии и гигиены	ДЗ
Физиология питания	Э
Товароведение продовольственных товаров	ДЗ
Оборудование и организация рабочего места	ДЗ
Охрана труда	ДЗ
Основы рыночной экономики и предпринимательства	ДЗ
Основы калькуляции и учета	ДЗ
Безопасность жизнедеятельности	ДЗ
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы	Э
МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ
МДК.01.02. Технология обработки сырья и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	ДЗ

МДК.01.03. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ
МДК.01.04. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ
Физическая культура	З
Основы интеллектуального труда	КР
Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	КР
УП 01.01	ДЗ
ПП 01.01	ДЗ

Профессиональное обучение по каждой профессии завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по профессиям рабочих.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

Перечень работ.

№ п/п	Наименование тем
1	Сырники с творогом Куры отварные с макаронами
2	Запеканка творожная Гуляш с гречневой кашей
3	Омет натуральный Котлеты мясные с рисом
4	Омлет фаршированный Рыба жареная по-ленинградски
5	Винегрет овощной Котлеты картофельные со сметаной
6	Салат витаминный Зразы рыбные с гречневой кашей
7	Омлет фаршированный Рулет мясной с макаронами
8	Запеканка картофельная Котлеты морковные со сметаной
9	Зразы картофельные Яичница глазунья
10	Перец фаршированный овощами Картофельное пюре
11	Рагу овощное Омлет запеченный
12	Капуста тушеная Рыба жаренная основным способом с отварным картофелем
13	Запеканка рисовая Голубцы с овощным фаршем
14	Биточки манные Шницель капустный
15	Рыба отварная с картофелем Грибы в сметанном соусе

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессиях рабочего. По результатам сдачи квалификационного экзамена обучающемуся присваивается квалификация Повар 3 разряда.

VIII. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ АДАптиРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебно-методические материалы представлены:

Адаптированной образовательной программой профессионального обучения – программой профессиональной подготовки / переподготовки / повышения квалификации, утвержденной директором ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»;

Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения в ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»;

Положением об обучении по индивидуальному учебному плану при освоении программ профессионального обучения в ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»;

Положением об итоговой аттестации обучающихся по программам профессионального обучения в ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»;

Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ профессионального обучения в ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»;

Материалами для проведения промежуточной и итоговой аттестации обучающихся, утвержденными директором ГБПОУ МО «Воскресенский колледж».

Рецензия

на дополнительную образовательную программу 16675 Повар

Дополнительная профессиональная образовательная программа разработана специалистами ГБПОУ МО «Воскресенский колледж».

Рецензируемая дополнительная профессиональная образовательная программа создана в соответствии с нормативными актами в области образования Российской Федерации и с учетом требований, предъявляемым к данного рода документам.

Программа включает в себя планируемые результаты освоения программы, организационно-педагогические условия реализации программы, календарный учебный график, учебный план и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки слушателей, а также методические материалы, обеспечивающие реализацию используемых образовательных технологий.

В программу включены планируемые результаты обучения, направленные на совершенствование профессиональных компетенций обучающихся. Процесс обучения слушателей по программе имеет полное материально-техническое и информационное обеспечение.

В программе предложены оценочные средства для проведения текущего контроля, направленные на формирование профессиональных и профессионально-специализированных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности, и повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации. Итоговая аттестация по программе осуществляется посредством проведения зачета и выявляет теоретическую и практическую подготовку обучающегося в соответствии с целями и содержанием программы.

В учебном плане программы отображены учебные модули, формы обучения и контроля. Распределение тем и часов представляется сбалансированным и отражающим поставленные задачи. Список нормативных документов, литературы и Интернет-ресурсов представляется

исчерпывающим и достаточным для освоения данной программы. Программа стилистически выверена, содержит добротный понятийный и теоретико-методологический аппарат.

Таким образом, предложенная к рецензированию дополнительная программа позволяет достичь цели и реализовать поставленные задачи.

Дополнительная образовательная программа рассмотрена на заседании методического совета ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Протокол № 1 от «26» августа 2020 г.

Председатель методического совета _____ /Н.Л. Куприна /

