

## АННОТАЦИИ ПРОГРАММ

Программы цикла ОДБ.00 Базовые образовательные дисциплины  
Программа учебной дисциплины ОДБ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ

Организация-разработчик: КГК ПОУ 18

Разработчик программы: Францкевич М.Ю., Иванова С.Н. - преподаватель

### 1. Паспорт программы учебной дисциплины

1.1 Программа учебной дисциплины является частью адаптированной программой профессионального обучения

1.2 Дисциплина ИСТОРИЯ РОССИИ относится к базовым образовательным дисциплинам.

1.3 Программа ориентирована на достижение следующих целей:

**знать/понимать:**

- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;

- периодизацию всемирной и отечественной истории;

- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;

- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;

- основные исторические термины и даты;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

- определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;

- использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;

- соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;

- осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

## 2. Структура содержания учебной дисциплины

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

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	17
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов		
		Всего	Теория	Практические занятия
	Введение	1	1	
1	Россия в 1891-1916 гг.	3	2	1
2	Россия в 1917-1991 гг.	10	4	6
3	Россия: конец XX – начало XXI века	2	2	
	Дифференцированный зачет	1	1	

Всего за курс обучения	17	10	7
------------------------	----	----	---

### 3. Условия реализации программы дисциплины

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета истории.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер для преподавателя;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- комплект учебно-методической документации.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Для обучающихся**

1. Артемов В.В., Лубченко Ю.Н. История: учебник. — М., 2014.

**Интернет-ресурсы:**

1. Википедия:свободная многоязычная энциклопедия<http://ru.wikipedia.org>
2. Газета "История" <http://his.1september.ru>
3. Коллекция "Исторические документы" Российского общеобразовательного портала <http://historydoc.edu.ru>
4. Великая Отечественная война: краткое описание, биографии полководцев [http://www.1941\\_1945.ru](http://www.1941_1945.ru)
5. История России с древнейших времен до наших дней <http://rushiistory.stsland.ru>
6. Образование Киевской Руси <http://oldru.narod.ru>
7. Отечественная история: подборка публикаций и документов по истории России <http://lants.tellur.ru/history/>
8. Правители России и Советского Союза <http://www.praviteli.org>
9. Советский Союз: сборник статей, рассказов, воспоминаний и документов <http://soyuzssr.narod.ru>
10. Вторая мировая война: каталог ресурсов [http://www.1939\\_1945.net](http://www.1939_1945.net)

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знать/понимать</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;</li> <li>• периодизацию всемирной и отечественной истории;</li> <li>• современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;</li> <li>• особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;</li> </ul> <p>основные исторические термины и даты;</p>	<p>- фронтальный опрос, индивидуальный опрос</p> <p>- тестовый контроль</p> <p>- текущий контроль в форме защиты, тестирования, контрольных работ отчетов по практическим занятиям</p> <p>- Зачетный урок по теме</p>
использовать приобретенные знания и умения в практиче-	фронтальный опрос,

<p>ской деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;</li> <li>• использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;</li> <li>• соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;</li> <li>• осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.</li> </ul>	<p>индивидуальный опрос  -тестовый контроль  -текущий контроль в форме защиты, тестирования, контрольных работ отчетов по практическим занятиям  - Зачетный урок по теме</p>
--	--

## Программа учебной дисциплины ОДБ.02 ОСНОВЫ ПРАВА

Организация-разработчик: КГК ПОУ 18

Разработчик программы: Суворова Г.А.-преподаватель, Францкевич М.Ю. - преподаватель

### 1. Паспорт программы учебной дисциплины

#### 1.1. Область применения программы

Программа разработана и предназначена для изучения дисциплины «Основы права» в рамках реализации адаптированной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Базовые образовательные дисциплины.

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

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **Формирование** правосознания и правовой культуры, социально-правовой активности, внутренней убеждённости в необходимости соблюдения норм права, на осознание себя полноправным членом общества, имеющим гарантированные законом права и свободы;
- **воспитание** гражданской ответственности и чувства собственного достоинства, дисциплинированности, уважения к правам и свободам другого человека, демократическим правовым институтам, правопорядку;
- **овладение системой знаний** об основных принципах, нормах и институтах права, возможностях правовой системы России, необходимых для эффективного использования и защиты прав и исполнение обязанностей, правомерной реализации гражданской позиции;
- **овладение умениями**, необходимыми для применения освоенных знаний и способов деятельности с целью реализации и защиты прав и законных интересов личности; содействия поддержанию правопорядка в обществе; решения практических задач в социально-правовой сфере, а также учебных задач в образовательном процессе;
- **формирование** способности и готовности к самостоятельному принятию правовых решений, сознательному и ответственному действию в сфере отношений, урегулированных правом.

Основу программы составляет содержание, согласованное с требованиями федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

В содержание программы включено профессионально направленное содержание, необходимое для усвоения профессиональной образовательной программы, формирования у обучающихся профессиональных компетенций.

В учреждениях ПО изучение учебной дисциплины «Основы права» направлено на развитие у обучающихся гражданско-правовой активности, ответственности, правосознания, правовой культуры, навыков правомерного поведения, необходимых для эффективного выполнения основных социальных ролей в обществе (гражданина, налогоплательщика, избирателя, члена семьи, собственника, потребителя, работника) .

Приоритетным направлением является формирование правовой компетентности и приобретение определённого правового опыта в рамках учебной и внеучебной деятельности.

Содержание программы предусматривает развитие у обучающихся учебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций, акцентирует внимание на формировании навыков самостоятельной работы с правовой информацией, источниками права, в том числе нормативными правовыми актами, необходимыми для обеспечения правовой защиты и поддержки в профессиональной деятельности.

## 2. Структура содержания учебной дисциплины

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

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	

### 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы права»

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов		
		Всего	Теория	Практические занятия
	Введение	1	1	
1.	Основы теории государства и права	1	1	
2.	Основы конституционного и административного права	2	1	1
3.	Правовой статус человека и гражданина.	2	1	1
4.	Основы трудового права	2	1	1
5.	Основы гражданского права	2	1	1
6.	Основы семейного права	2	1	1
7.	Административная ответственность граждан	1	1	
8.	Основы уголовного права	2	1	1
	Дифференцированный зачет	1	1	
	Всего за курс обучения	16	10	6

## 3. Условия реализации программы дисциплины

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер для преподавателя;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Певцова Е.А. Право, для профессий и специальностей социально-экономического профиля. – М.: Академия, 2013.

## 4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	- работа с таблицей, графиками, схемами, визуальными терминологическими моде-

<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно употреблять основные правовые понятия и категории (юридическое лицо, правовой статус, компетенция, полномочия, судопроизводство);</li> <li>- характеризовать: основные черты правовой системы России, порядок принятия и вступления в силу законов, порядок заключения и расторжения брачного контракта, трудового договора, правовой статус участника предпринимательской деятельности, порядок получения платных образовательных услуг; порядок призыва на военную службу;</li> <li>- объяснять: взаимосвязь права и других социальных норм; основные условия приобретения гражданства; особенности прохождения альтернативной гражданской службы;</li> <li>- различать: виды судопроизводства; полномочия правоохранительных органов, адвокатуры, нотариата, прокуратуры; организационно-правовые формы предпринимательства; порядок рассмотрения споров в сфере отношений, урегулированных правом;</li> <li>- приводить примеры: различных видов правоотношений, правонарушений, ответственности.</li> </ul> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен <b>знать</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- права и обязанности, ответственность гражданина как участника конкретных правоотношений (избирателя, налогоплательщика, работника, потребителя, супруга, абитуриента);</li> <li>- механизмы реализации и способы защиты прав человека и гражданина в России; органы и способы международно-правовой защиты прав человека, форме и процедуры избирательного процесса в России.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>лями юридических конструкций;</li> <li>- решение практических задач, выполнение тестовых заданий по темам;</li> <li>- участие в ролевых, имитационных, сюжетных, деловых играх и разновариантных формах интерактивной деятельности;</li> <li>- дискуссия, брейн-ринг;</li> <li>- решение задач;</li> <li>- работа с документами</li> </ul>
--	---

## Программа учебной дисциплины **ОДБ.03 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА (адаптивная)**

Организация-разработчик: КГК ПОУ 18

Разработчик программы: Шурыгина Ю.В. – руководитель физического воспитания, Мельникова Н.А. - преподаватель

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

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

Задачи:

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

Коррекционные задачи обуславливаются наличием у учащихся разнообразных дефектов физического и моторного развития. Каждый раздел программы, предполагает решение коррекционных задач.

В результате учебной дисциплины учащиеся должны уметь и знать:

- Планировать и проводить индивидуальные занятия физическими упражнениями различной целевой направленности;
- Выполнять индивидуально подобранные комплексы гимнастики;
- Преодолевать полосы препятствий с использованием разнообразных способов передвижения;
- Выполнять комплексы упражнений общей физической подготовки;
- Выполнять соревновательные упражнения и технико-тактические действия в изучаемом разделе учебной программы;
- Проводить физкультурно-оздоровительные мероприятия в режиме учебного дня, фрагменты уроков физической культуры (в роли помощника учителя);

Волейбол

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

Баскетбол

- Подготовка места занятий. Помощь в судействе.

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

### **1. Паспорт программы учебной дисциплины**

#### **1.1 Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения

1.2. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения: дисциплина входит в базовые образовательные дисциплины

1.3. Цели и задачи дисциплины:

- основная задача адаптивного физического воспитания состоит в формировании у занимающихся осознанного отношения к своим силам, твердой уверенности в них, готовности к сме-

лым и решительным действиям, преодолению необходимых для полноценного функционирования субъекта физических нагрузок, а также потребности в систематических занятиях физическими упражнениями и вообще в осуществлении здорового образа жизни в соответствии с рекомендациями валеологии.

1.4. Врачебно-педагогический контроль в адаптивном физическом воспитании:

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

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

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

1 курс - 117 часа, 2 курс - 48 часа.

## 2. Структура содержания учебной дисциплины

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>165</b>
Промежуточная аттестация в форме зачетов и дифференцированного зачета.	

Разделы программы	1 курс	2 курс	Урочная нагрузка
Теоретические сведения	2	1	3
Легкая атлетика	18	10	28
Гимнастика	15	5	20
Баскетбол	15	5	20
Зачет	1		1
Волейбол	19	9	28
Настольный теннис	15	6	21
Подвижные игры	19	6	25
Атлетическая гимнастика	12	5	17
Зачет	1		1
Дифференцированный зачет		1	1
<b>ИТОГО</b>	<b>117</b>	<b>48</b>	<b>165</b>

## 3. Условия реализации программы дисциплины

### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы «Адаптивная физическая культура» требует наличия спортивного зала; открытого стадиона.

Оборудование спортивного зала:

маты гимнастические; скамейки гимнастические; палки гимнастические; канат для перетяги-

вания, скакалки; обручи; мячи набивные 1.5 – 2 кг.; мячи баскетбольные; мячи волейбольные, мячи футбольные, футбольные ворота, баскетбольные щиты; столы теннисные; сетки для настольного тенниса, ракетки; многофункциональный тренажер; тренажеры силовые; штанга; велотренажер; секундомер; рулетка; гранаты женские, мужские; теннисные мячи, эстафетные палочки, свистки судейские, фитболы.

Оборудование для кабинета:

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

### **3.2.ЛИТЕРАТУРА**

1. Бишаева А.А. Физическая культура. М., 2013.

#### **4. Формы и объем контроля**

Критерии оценивания по адаптивной физической культуре являются качественными и количественными.

Осуществляя оценивание подготовленности по физической культуре, реализуется не только собственно оценочная, но и стимулирующая и воспитывающая функции, учитывая темп (динамику изменения развития физических качеств за определенный период времени, а не в данный момент) и индивидуальные особенности учащихся ( типы телосложения, психические и физиологические особенности).

Качественные критерии успеваемости характеризуют степень овладения программным материалом: знаниями, двигательными умениями и навыками, способами физкультурно-оздоровительной деятельности, включенными в обязательный минимум содержания образования.

Количественные критерии успеваемости определяют сдвиг в физической подготовленности, складывающихся из показателей развития основных физических способностей: силовых, скоростных, координационных, выносливости, и их сочетаний.

Итоговая оценка выставляется учащимся за овладение темы, раздела, за полугодие, за учебный год. Она включает в себя текущие оценки, полученные учащимися за овладение всеми составляющими успеваемости: знаниями, двигательными умениями и навыками, а так же отражает сдвиги в развитии физических способностей, умений осуществлять физкультурно-оздоровительную деятельность.

#### **4.1.ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ (по стандартизированным методикам оценки)**

##### **Тесты**

- броски мяча по баскетбольному кольцу;

Координационный тест- прыжки в длину с места (см);

Координационный тест- броски малого мяча в цель;

Силовой тест - приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге);

Силовой тест — подтягивание на низкой перекладине (количество раз)

Тест на координацию и скорость — челночный бег 3×10 м (с);

Силовой тест - бросок набивного мяча 1 кг из-за головы (м);

Силовой тест – сгибание и разгибание рук в упоре лежа;

Тест на гибкость – наклон туловища вперед из положения сидя

Тест на выносливость – 6-ти минутный бег

# Программа учебной дисциплины ОДБ.04 МАТЕМАТИКА В ПРОФЕССИИ

Организация-разработчик: КГК ПОУ 18

Разработчик программы: Сигаева О.П. - преподаватель

## 1. Паспорт программы учебной дисциплины

**1.1** Программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющими основного общего образования.

**1.2** Дисциплина МАТЕМАТИКА В ПРОФЕССИИ относится к базовым образовательным дисциплинам.

**1.3** Программа ориентирована на достижение следующих целей:

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

При составлении программы учтены психофизические особенности выпускников школ восьмого вида.

Процесс обучения таких обучающихся имеет коррекционно–развивающий характер, направленный на формирование определенных математических знаний, умений и навыков, необходимых в их будущей профессиональной деятельности. Учебный процесс ориентируем на сочетание устных и письменных видов работы.

Развитие содержательных линий сопровождается совершенствованием интеллектуальных и речевых умений путем обогащения математического языка, развития логического мышления.

Изучение математики в профессии как базовой образовательной дисциплины обеспечивается:

- выбором различных подходов к введению основных понятий;
- формированием системы учебных заданий, обеспечивающих эффективное осуществление выбранных целевых установок;
- обогащением спектра стилей учебной деятельности за счет согласования с ведущими деятельностными характеристиками выбранной профессии.

Таким образом, программа акцентирует значение получения опыта использования математики в профессионально значимых ситуациях.

## 2. Структура содержания учебной дисциплины

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>17</b>
в том числе:	
лабораторно-практических занятий	<b>6</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОДБ.04 МАТЕМАТИКА В ПРОФЕССИИ

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов		
		Всего	Теория	Практические занятия
	Введение в предмет	1	1	
1	Геометрические фигуры и тела	5	3	2
2	Метрическая система мер	4	2	2
3	Дроби	2	2	
4	Сложение, вычитание, умножение и деление чисел (действия над именованными числами)	4	3	1
	Дифференцированный зачет	1		1
	<b>1 полугодие</b>	17	11	6
	<b>Всего за курс обучения</b>	17	11	6

### 3. Условия реализации программы дисциплины

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер для преподавателя;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования, М.: Академия, 2012.
- Башмаков М.И. Математика: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования. – М.: Академия, 2012.

Ресурсы интернет

- <http://mrknigi.ru/7513-laboratorno-prakticheskie-raboty-dlya-povarov-i-konditerov/>
- <http://mrknigi.ru/40761-laboratornyiy-praktikum-dlya-povara/>

### 4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Обучающийся должен знать/понимать: значение математики в будущей профессиональной деятельности; – значение математики в будущей профессиональной деятель-	фронтальный опрос, индивидуальный опрос, текущий контроль в

<p>ности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– цели и задачи изучения математики;</li> <li>– понятия «квадрат», «прямоугольник», «треугольник»;</li> <li>– элементы фигур: угол, сторона, диагональ;</li> <li>– понятия «параллелепипед», «цилиндр», «шар»;</li> <li>– элементы параллелепипеда, цилиндра, шара;</li> <li>– понятие «сечение»;</li> <li>– понятия «окружность», «круг»;</li> <li>– элементы окружности: радиус, диаметр, хорда;</li> <li>– понятие «сегмент»;</li> <li>– понятия «длина», «ширина», «высота»;</li> <li>– понятие «масса»;</li> <li>– понятие «объем» (вместимость);</li> <li>– единицы измерения: грамм, литр, декалитр, гектолитр и т. д.;</li> <li>– оборудование, служащее для измерения метрических мер;</li> <li>– понятия: «доля», «часть»;</li> <li>– обыкновенные дроби; десятичные дроби;</li> <li>– понятие «пропорция»; понятие «процент»;</li> <li>– понятие числа; разряды чисел;</li> <li>– таблицу сложения; таблицу умножения;</li> <li>– математические законы: переместительный, распределительный, сочетательный.</li> </ul>	<p>форме самостоятельных работ, отчетов по практическим работам, дифференцированный зачет.</p>
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– отличать одну фигуру (тело) от другой;</li> <li>– определять и строить элементы фигур (тел);</li> <li>– строить сечения тел;</li> <li>– строить окружность и ее элементы с помощью циркуля и линейки;</li> <li>– строить при помощи линейки прямые линии;</li> <li>– строить сегменты;</li> <li>– переводить данные из одной единицы измерения в другую;</li> <li>– производить измерения метрических мер при помощи соответствующего оборудования;</li> <li>– отличать обыкновенную дробь от десятичной;</li> <li>– представлять обыкновенную дробь в десятичную и наоборот;</li> <li>– составлять пропорции; вычислять проценты;</li> <li>– складывать и вычитать числа; умножать числа столбиком; делить числа уголком; работать с калькулятором</li> </ul>	<p>фронтальный опрос, индивидуальный опрос, текущий контроль в форме самостоятельных работ, отчетов по практическим работам, дифференцированный зачет.</p>

# Программа учебной дисциплины ОДБ.05 ОСНОВЫ ИНФОРМАТИЗАЦИИ

Организация-разработчик: КГК ПОУ 18

Разработчик программы: Кузнецова Н.С. преподаватель

## 1. Паспорт программы учебной дисциплины

**1.1** Программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющими основного общего образования.

**1.2** Дисциплина ОСНОВЫ ИНФОРМАТИЗАЦИИ относится к базовым образовательным дисциплинам. Изучается в объеме 22 часа.

**1.3** Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **освоение** системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в обществе, биологических и технических системах;

- **овладение** умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;

- **развитие** познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;

- **воспитание** ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;

- **приобретение** опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

Содержание каждой темы включает теоретический и практико-ориентированный материал, реализуемый в форме практикумов с использованием средств ИКТ.

При освоении программы у обучающихся формируется информационно-коммуникационная компетентность – знания, умения и навыки по информатике, необходимые для изучения других дисциплин, для их использования в ходе изучения дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов, в практической деятельности и повседневной жизни.

Выполнение практикумов обеспечивает формирование у обучающихся умений самостоятельно и избирательно применять различные средства ИКТ, включая дополнительное цифровое оборудование (принтеры, графические планшеты, цифровые камеры, сканеры и др.), пользоваться комплексными способами представления и обработки информации, а также изучить возможности использования ИКТ для профессионального роста.

## 2. Структура и содержание учебной дисциплины

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>22</b>
в том числе:	
практические занятия	8
Промежуточная аттестация в форме – дифференцированного зачета	

## Тематический план

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов		
		Всего	Теория	Практические занятия
	Введение в предмет	1	1	
1	Информационная деятельность человека	2	1	1
2	Информация и информационные процессы	3	2	1
3	Средства информационных и коммуникационных технологий	4	2	2
4	Технологии создания и преобразования информационных объектов	6	4	2
5	Телекоммуникационные технологии	5	3	2
	Дифференцированный зачет	1	1	
	<b>Всего за курс обучения</b>	<b>22</b>	<b>14</b>	<b>8</b>

### 3. Условия реализации программы дисциплины

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер для преподавателя;
- компьютеры для обучающихся.
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

- Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: учебник. – М.: «Академия», 2017.

### 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Обучающийся должен знать/понимать: различные подходы к определению понятия «информация»; методы измерения количества информации. Знать единицы измерения информации; назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, графических редакторов, электронных таблиц); использование алгоритма как способа автоматизации деятельности; назначение и функции операционных систем;	фронтальный опрос, индивидуальный опрос, текущий контроль в форме самостоятельных работ, отчетов по практическим работам, дифференцированный зачет.
уметь:	фронтальный опрос,

<p>оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники; распознавать информационные процессы в различных системах; осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей; иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий; осуществлять поиск информации; соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;</p>	<p>индивидуальный опрос, текущий контроль в форме самостоятельных работ, отчетов по практическим работам, дифференцированный зачет.</p>
---	---

## Программа учебной дисциплины ОДБ.06 КУЛЬТУРА РЕЧИ

Организация-разработчик: КГК ПОУ 18

Разработчик программы: Кравченко Е.И. преподаватель

### 1. Паспорт программы учебной дисциплины

**1.1** Программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения.

**1.2** Дисциплина «Культура речи» изучается в цикле базовых образовательных дисциплин – в объеме 22 часа.

**1.3** Программа ориентирована на достижение следующих целей:

– воспитание формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; овладение культурой межнационального общения;

– дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков;

– освоение знаний о русском языке как многофункциональной знаковой системе и общественном явлении; языковой норме и ее разновидностях; нормах речевого поведения в различных сферах общения;

– овладение умениями опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности; различать функциональные разновидности языка и моделировать речевое поведение в соответствии с задачами общения;

– применение полученных знаний и умений в собственной речевой практике; повышение уровня речевой культуры, орфографической и пунктуационной грамотности

### 2. Структура и содержание учебной дисциплины

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

Вид учебной работы	Объём часов
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>22</b>
в том числе:	
практические занятия	7
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

#### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов	Количество аудиторных часов		
	Всего	Теория	Практические занятия
I. Правильность русской речи	8	6	2
II. Речевое мастерство	13	9	4
Дифференцированный зачёт	1		1
Итого за курс обучения	22	15	7

### 3. Условия реализации программы дисциплины

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
  - рабочее место преподавателя;
  - комплект учебно-методической документации;
- Технические средства обучения:
- компьютер для преподавателя;
  - программное обеспечение общего и профессионального назначения;

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Шеламова М. «Деловая культура и психология общения». – М.: «Академия», 2013.

**Интернет-ресурсы:**

- Культура письменной речи <http://www.gramma.ru>
- Мир слова русского <http://www.rusword.org>
- Риторика, русский язык и культура речи, лингвокультурология: [gramota.ru/book/ritorika/](http://gramota.ru/book/ritorika/)
- Справочная служба русского языка <http://spravka.gramota.ru>

### 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Обучающийся должен знать/понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Связь языка и истории, культуры русского и других народов;</li> <li>– Основные уровни языка</li> <li>– Связь языка и культуры.</li> <li>– Качества хорошей речи (точность, логичность, чистота, выразительность, уместность, богатство).</li> <li>– Лексическое и грамматическое значения слова.</li> <li>– Профессионализмы. Терминологическая лексика.</li> <li>– Особенности русского речевого этикета.</li> <li>– Отличие фразеологизма от слова</li> <li>– Нормы письменной речи;</li> <li>– Языковые особенности официально-делового стиля;</li> <li>– Композиционные особенности текстов служебных документов (заявление, доверенность, резюме)</li> </ul>	<p>фронтальный опрос, индивидуальный опрос, текущий контроль в форме самостоятельных работ, отчетов по практическим работам, дифференцированный зачет.</p>
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач</li> <li>– Лексические нормы. Изобразительные возможности лексики</li> <li>– Исправлять лексические ошибки.</li> <li>– Для увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования</li> </ul>	<p>фронтальный опрос, индивидуальный опрос, текущий контроль в форме самостоятельных работ, отчетов по практическим работам, дифференцированный зачет.</p>

<p>способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач</li><li>– Отбирать языковые средства, варьировать их с учетом ситуаций и целей общения;</li><li>– Грамотно использовать в конкретной коммуникационной ситуации вербальные и невербальные средства общения;</li><li>– Соблюдать этикетные правила в процессе речевого общения;</li><li>– Эффективно использовать полученные знания при создании текстов официально-делового стиля</li></ul>	
---	--

**Программы цикла ОП.00 Общепрофессиональный цикл  
Программа учебной дисциплины ОП.01 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, МИКРОБИОЛОГИИ, ГИГИЕНЫ И САНИТАРИИ**

Организация-разработчик: КГК ПОУ 18

Разработчик программы: Герасимова В.В.- преподаватель спец. дисциплин

**1. Паспорт программы учебной дисциплины**

**1.1** Программа учебной дисциплины является частью адаптированной программой профессионального обучения

**1.2** Дисциплина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» относится к общепрофессиональному циклу.

**1.3** В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

**знать:**

роль пищи для организма человека;

основные процессы обмена веществ в организме;

суточный расход энергии;

состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

понятие рациона питания

ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

общие требования к качеству сырья и продуктов;

условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

При составлении программы учтены психо-физиологические особенности выпускников школ (классов) восьмого вида. Процесс обучения таких обучающихся имеет коррекционно-развивающий характер, направленный на формирование определенных знаний и навыков.

**2. Структура содержания учебной дисциплины**

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

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе: практическая работа	3
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

**2.2 Тематический план и содержание программы**

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов		
		Всего	Теория	Практ. занятия
	<b>Раздел 1. Основы физиологии питания</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>2</b>
1.1	Пищевые вещества и их значение	2	2	
1.2	Пищеварение и усвояемость пищи	2	2	
1.3	Обмен веществ и энергии	4	2	2
1.4	Питание различных групп взрослого населения	2	2	
1.5	Особенности питания детей и подростков	2	2	
1.6	Лечебное питание	2	2	

	<b>Раздел 2. Основы микробиологии</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	
2.1	Понятие о микроорганизмах	2	3	
2.2	Морфология микробов	2	2	
2.3	Физиология микробов	2	2	
2.4	Влияние условий внешней среды на микробы	2	2	
2.5	Распространение микробов в природе	2	2	
2.6	Микробиология основных пищевых продуктов	3	3	
2.7	Пищевые инфекционные заболевания	3	3	
2.8	Пищевые отравления	3	3	
2.9	Глистные заболевания	3	3	
	<b>Раздел 3 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве</b>	<b>20</b>	<b>19</b>	<b>1</b>
3.1	Основные сведения о санитарии и гигиене труда	2	2	
3.2	Личная гигиена работников предприятий общественного питания	3	2	1
3.3	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	2	2	
3.4	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре	2	2	
3.5	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	2	2	
3.6	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению различной продукции.	2	2	
3.7	Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей	2	2	
3.8	Производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил на предприятиях общественного питания	2	2	
3.9	Санитарно-эпидемиологический надзор и Санитарно-эпидемиологическое законодательство	2	2	
	Дифференцированный зачет	<b>1</b>	<b>1</b>	
	<b>Всего за курс обучения</b>	<b>56</b>	<b>53</b>	<b>3</b>

### 3. Условия реализации программы дисциплины

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета спецдисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер для преподавателя;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- выход в Интернет.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии»; М.: Издательский центр «Академия», 2013г.

2. Т.А. Лутошкина Учебное пособие «Основы физиологии питания» М: «Академия» 2013г.

Интернет-ресурсы:

- WWW.tehbez.ru
- WWW.vashdom.ru
- WWW.tehdoc.ru
- wwwyoutube.com

Видеоролики по темам:

- Химический состав продуктов
- Овощи, плоды и продукты их переработки
- Рыба и рыбные продукты
- Мясо и мясные продукты
- Молочные продукты
- Пищевые жиры
- Вкусовые продукты

Презентации и видеоролики:

- Пищеварение и усвояемость пищи
- Пищеварительная система
- Пищеварение в ротовой полости
- Пищеварение в кишечнике
- Пищеварение в желудке
- Пищевые вещества
- Личная гигиена
- Обмен веществ и энерги

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль пищи для организма человека;</li> <li>- основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>- суточный расход энергии;</li> <li>- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li> <li>- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;</li> <li>- общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов</li> </ul>	<p>Составление опорного конспекта. Составление словаря новых терминов и слов. Заполнение таблиц Экспертное наблюдение в ходе лабораторных работ; отчеты по лабораторным работам; устный опрос; письменный опрос; тестирование</p>

## Программа учебной дисциплины ОП.02 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Организация-разработчик: КГК ПОУ 18

Разработчик программы: Демиденко Л.Л. - преподаватель спец. дисциплин.

### 1. Паспорт программы учебной дисциплины

1.1 Программа учебной дисциплины является частью адаптированной программой профессионального обучения

1.2 Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» относится к общепрофессиональному циклу.

1.3 В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- обслуживать основное технологическое оборудование.

**знать:**

- назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

- правила их безопасного использования.

При составлении программы учтены психо-физиологические особенности выпускников школ (классов) восьмого вида. Процесс обучения таких обучающихся имеет коррекционно-развивающий характер, направленный на формирование определенных знаний и навыков.

### 2. Структура содержания учебной дисциплины

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

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе: практическая работа	13
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

#### 2.2 Тематический план и содержание программы

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов		
		Всего	Теория	Практ. занятия
1	Общие сведения о машинах	2	2	
2	Универсальные приводы	2	2	
3	Машины для обработки овощей и картофеля	4	2	2
4	Машины для обработки мяса и рыбы	4	2	2
5	Машины для приготовления и обработки муки и теста	4	2	2
6	Машины для нарезки хлеба	1	1	
7	Общие сведения о тепловом оборудовании	2	2	
8	Пищеварочные котлы	7	5	2
9	Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты	2	2	
10	Аппараты для жарки и выпечки	7	5	2
11	Варочно-жарочное оборудование	7	5	2
12	Водогрейное оборудование	2	2	
13	Оборудование для раздачи пищи	2	2	
14	Холодильное оборудование	3	2	1
	Дифференцированный зачет	1	1	
	<b>Всего за курс обучения</b>	<b>50</b>	<b>43</b>	<b>13</b>

### 3. Условия реализации программы дисциплины

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета спецдисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер для преподавателя;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»; М: Издательский центр «Академия», 2016

### 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- характеристики основных типов организации общественного питания;</li><li>- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;</li><li>- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;</li><li>- правила их безопасного использования;</li><li>- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.</li></ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</li><li>- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;</li><li>- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;</li><li>- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- фронтальный опрос</li><li>- экспертная оценка выполнения лабораторных занятий;</li><li>- тестирование;</li><li>- зачеты</li><li>Контрольная работа</li></ul>

Программа учебной дисциплины  
ОП.03 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Организация-разработчик: КГК ПОУ 18

Разработчик программы: Осипенко В.Ф. – преподаватель

### 1. Паспорт программы учебной дисциплины

**1.1** Программа учебной дисциплины является частью адаптированной программой профессионального обучения

**1.2** Дисциплина «Экономические и правовые основы производственной деятельности» относится к общепрофессиональному циклу.

**1.3** В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- воспринимать изменения в условиях производства, рыночной экономики и предпринимательства;

- находить и использовать необходимую экономическую информацию.

**знать:**

- основы экономики, подходы к анализу экономической ситуации в стране и за рубежом, денежно-кредитную и налоговую политику;

- механизмы ценообразования на продукцию (услуги), формы оплаты труда в современных условиях;

- законодательство по охране авторских прав.

При составлении программы учтены психо-физиологические особенности выпускников школ (классов) восьмого вида. Процесс обучения таких обучающихся имеет коррекционно-развивающий характер, направленный на формирование определенных знаний и навыков.

### 2. Структура содержания учебной дисциплины

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

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе: практическая работа	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

#### 2.2 Тематический план и содержание программы

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов		
		Всего	Теория	Практ. занятия
1	Введение в экономическую и правовую дисциплину	1	1	
2	Структура экономики и типы экономических систем. История рынка в России	2	2	
3	Экономические права и рыночная экономика	3	3	
4	Основы трудового права производственной деятельности	5	3	2
5	Капитал: прибавочная стоимость и прибыль	5	3	2
6	Организация оплаты труда на предприятиях сферы обслуживания	6	3	3
7	Инструментарий и инфраструктура рынка	3	2	1
8	Предпринимательство: его содержание и формы	1	1	
9	Маркетинг	2	1	1

10	Менеджмент	2	1	1
11	Предпринимательство и внешнеэкономические связи	1	1	
	Дифференцированный зачет	1	1	
	<b>Всего за курс обучения</b>	<b>32</b>	<b>22</b>	<b>10</b>

### 3. Условия реализации программы дисциплины

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер для преподавателя;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. А.И Гомола. Экономика: Учебное пособие для профессий и специальностей социально-экономического профиля. – М.: Издательский центр «Академия». 2014
2. А.И Гомола. Экономика: Практикум. – М.: Издательский центр «Академия». 2014
3. Л.Н Череданова. Основы экономики и предпринимательства: Учебное пособие. М.: Издательский центр «Академия». 2013

Интернет-ресурсы:

E-mail: [postbook@piter-press.ru](mailto:postbook@piter-press.ru) [www.piter.ru](http://www.piter.ru) «Деньги и финансовые институты».  
<http://www.drofa.ru>. E-mail: [infa@drofa.msk.ru](mailto:infa@drofa.msk.ru) «Основы экономических знаний»  
[www.examen.biz](http://www.examen.biz) E-mail: [info@exdmen.biz](mailto:info@exdmen.biz) «Экономика»  
[www.omega-l.ru](http://www.omega-l.ru) «Экономика предприятия»

### 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы экономики, подходы к анализу экономической ситуации в стране и за рубежом, денежно-кредитную и налоговую политику;</li> <li>- механизмы ценообразования на продукцию (услуги), формы оплаты труда в современных условиях;</li> <li>- законодательство по охране авторских прав</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- воспринимать изменения в условиях производства. рыночной экономики и предпринимательства;</li> <li>- находить и использовать необходимую экономическую информацию</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- фронтальный опрос</li> <li>- экспертная оценка выполнения лабораторных занятий;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- зачеты</li> <li>Контрольная работа</li> </ul>

## Программа учебной дисциплины ОП.04 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Организация-разработчик: КГК ПОУ 18

Разработчик программы: Демиденко Л.Л. – преподаватель спец. дисциплин.

### 1. Паспорт программы учебной дисциплины

1.1 Программа учебной дисциплины является частью адаптированной программой профессионального обучения

1.2 Дисциплина «Товароведение пищевых продуктов» относится к общепрофессиональному циклу.

1.3 Программа ориентирована на достижение следующих целей:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

- общие требования к качеству сырья и продуктов;

- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

### 2. Структура содержания учебной дисциплины

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

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	74
в том числе:	
практическая работа	15
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

#### 2.2 Тематический план и содержание программы

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов		
		Всего	Теория	Практ. занятия
1	Классификация продовольственных товаров	4	3	1
2	Зерномучные товары	6	4	2
3	Фруктоовощные товары	11	9	2
4	Вкусовые товары	9	7	2
5	Кондитерские товары	6	5	1
6	Молочные товары	9	7	2
7	Пищевые жиры	4	4	
8	Мясные товары	9	7	2
9	Рыбные товары	9	7	2
10	Яйцо. Яичные продукты	3	2	1
11	Дрожжи и химические разрыхлители	1	1	
12	Вспомогательные материалы для кулинарных и мучных кондитерских изделий	2	2	

	Дифференцированный зачет	1	1	
	<b>Всего за курс обучения</b>	<b>74</b>	<b>59</b>	<b>15</b>

### 3. Условия реализации программы дисциплины

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета спецдисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов»; М.: «Академия» 2016г.

Интернет-ресурсы:

1. -WWW.tehbez.ru
2. -WWW.vashdom.ru
3. -WWW.tehdoc.ru
4. -WWW.xserver.ru
5. -http://sklad-zakonov.narod.ru
6. -http://spacelint-spb.ru
7. -www.youtube.com

видеоролики по темам:

- Химический состав продуктов
- Овощи, плоды и продукты их переработки
- Рыба и рыбные продукты
- Мясо и мясные продукты
- Молочные продукты
- Пищевые жиры
- Вкусовые продукты

### 4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li> <li>- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- фронтальный опрос</li> <li>- экспертная оценка выполнения лабораторных занятий;</li> <li>-тестирование;</li> <li>-зачеты</li> <li>Контрольная работа</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров</li></ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов</li></ul>	
--	--

## Программа учебной дисциплины ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Организация-разработчик: КГК ПОУ 18

Разработчик программы: Герасименко Н.В. – преподаватель спец. дисциплин.

### 1. Паспорт программы учебной дисциплины

1.1 Программа учебной дисциплины является частью адаптированной программой профессионального обучения

1.2 Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к общепрофессиональному циклу.

1.3 Программа ориентирована на достижение следующих целей:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при выполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

### 2. Структура содержания учебной дисциплины

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

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе:	
практическая работа	13
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2 Тематический план и содержание программы

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов		
		Всего	Теория	Практ. занятия
	Введение	1	1	
1	Безопасность и защита человека в опасных и чрезвычайных ситуациях	10	6	4
2	Гражданская оборона	9	5	4
3	Основы медицинских знаний	13	8	5
4	Военная служба	4	4	
	Контрольная работа	1	1	
	Дифференцированный зачет	1	1	
	<b>Всего за курс обучения</b>	<b>39</b>	<b>26</b>	<b>13</b>

### 3. Условия реализации программы дисциплины

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- образцы средств индивидуальной защиты органов дыхания, кожи и медицинские средства;
- бытовой дозиметр;
- компас;
- тренажер для оказания первой помощи.

Технические средства обучения:

- компьютер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия» 2016

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации
2. Семейный кодекс Российской Федерации (действующая редакция).
3. Уголовный кодекс Российской Федерации (последняя редакция).
4. Федеральные законы Российской Федерации: «Об обороне», «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной службе», «О гражданской обороне», «О защите населения и территории от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»

Интернет-ресурсы:

1. <http://armyrus.ru/>
2. <http://tambov-tvvaiu.ru/>
3. <http://flot.com/>
4. <http://www.milrus.com/>

5. <http://www.mil.ru/>
6. <http://www.1st-aid.ru/>
7. <http://www.pomogi-sebe.ru/>

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	контрольная работа, практические занятия
предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	контрольная работа
использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа
применять первичные средства пожаротушения;	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа
владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	контрольная работа, практические занятия
оказывать первую помощь пострадавшим.	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа
<b>Знания:</b>	
принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России	контрольная работа, практические занятия
основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа
основы военной службы и обороны государства;	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа
задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа
способы защиты населения от оружия массового поражения;	контрольная работа, практические занятия
меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа
порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	контрольная работа, практические занятия, самостоятельная работа, дифференцированный зачет.

## Программа учебной дисциплины ОП 06 СПЕЦИАЛЬНОЕ РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

Организация-разработчик: КГК ПОУ 18

Разработчик программы: Герасимова В.В. – преподаватель

### 1. Паспорт программы учебной дисциплины

**1.1** Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь.

**1.2** Дисциплина «Специальное рисование и лепка» относится к общепрофессиональному циклу.

**1.3** Программа ориентирована на достижение следующих целей:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- основные правила работы с инструментом;
- правила сушки изделий из соленого теста и мастики;
- правила хранения элементов украшений из соленого теста и сахарной мастики;
- основные правила рисунка;
- основные понятия о цвете;
- основы анатомии человека для лепки фигур;
- особенности техники лепки из соленого теста и мастики;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- выполнять эскизы орнаментов и элементов оформления тортов в карандаше и в цвете;
- приготавливать соленое тесто;
- выполнять декоративные элементы украшений из соленого теста;
- выполнять элементы украшений из сахарной мастики;
- подкрашивать мастику двумя основными способами

### 2. Структура содержания учебной дисциплины

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

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практическая работа	13
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

#### 2.2 Тематический план и содержание программы

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов		
		Всего	Теория	Практ. занятия
<b>1</b>	<b>Рисование</b>	<b>14</b>	<b>9</b>	<b>5</b>
1.1	Материалы для рисования	2	2	
1.2	Рисование геометрических фигур	3	2	1
1.3	Рисование орнаментов	4	2	2
1.4	Понятие о цвете	2	2	
1.5	Композиция	3	1	2
<b>2</b>	<b>Лепка</b>	<b>17</b>	<b>9</b>	<b>8</b>
2.1	Инструменты и материалы для лепки	2	2	
2.2	Лепка орнаментов	6	3	3

2.3	Лепка хлебобулочных изделий	9	4	5
	Дифференцированный зачет	1	1	
	<b>Всего за курс обучения</b>	<b>32</b>	<b>19</b>	<b>13</b>

### 3. Условия реализации программы дисциплины

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. А.Ф.Шембель Рисование и лепка для кондитеров [Электронный ресурс]/ А.Ф.Шембель.— Электрон. текстовые данные.— М.: Высшая школа.— 96 с.— Режим доступа: <http://knigakulinara.ru/books/item/f00/s00/z0000025/index.shtml>

### 4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные правила работы с инструментом;</li> <li>- правила сушки изделий из соленого теста и мастики;</li> <li>- правила хранения элементов украшений из соленого теста и сахарной мастики;</li> <li>- основные правила рисунка;</li> <li>- основные понятия о цвете;</li> <li>- основы анатомии человека для лепки фигур;</li> <li>- особенности техники лепки из соленого теста и мастики;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- фронтальный опрос</li> <li>- экспертная оценка выполнения лабораторных занятий;</li> <li>-тестирование;</li> <li>-зачеты</li> <li>-Контрольная работа</li> </ul>
<b>Знания:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять эскизы орнаментов и элементов оформления тортов в карандаше и в цвете; приготавливать соленое тесто;</li> <li>- выполнять декоративные элементы украшений из соленого теста; выполнять элементы украшений из сахарной мастики; подкрашивать мастику двумя основными способами</li> </ul>	

## Программа учебной дисциплины ОП 07 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Организация-разработчик: КГК ПОУ 18

Разработчик программы: Осипенко В.Ф. – преподаватель

### 1. Паспорт программы учебной дисциплины

1.1 Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь.

1.2 Дисциплина «Основы предпринимательства» относится к общепрофессиональному циклу.

1.3 Программа ориентирована на достижение следующих целей:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;
- разрабатывать бизнес-план и планировать свою деятельность;
- анализировать конкурентную среду в городе;
- выбирать стратегию предпринимательской деятельности в условиях риска

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- понятие и сущность предпринимательской деятельности;
- содержание правовых норм, регулирующих предпринимательскую деятельность;
- ценовую политику фирмы;
- экономическую сущность и эффективность предпринимательства;
- организационную составляющую предпринимательской деятельности в условиях риска и конкуренции, планирование, взаимодействие с банками и биржами

### 2. Структура содержания учебной дисциплины

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

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	22
в том числе:	
практическая работа	14
Промежуточная аттестация в форме зачета	

#### 2.2 Тематический план и содержание программы

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов		
		Всего	Теория	Практ. занятия
1	<b>Условия и процессы осуществления предпринимательской деятельности</b>	15	5	10
1.1	Сущность, субъекты, объекты и принципы предпринимательской деятельности	2	1	1
1.2	Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в России	3	1	2
1.3	Планирование деятельности фирмы	5	1	4
1.4	Ценообразование на продукцию (работу, услуги) предпринимателей	3	1	2
1.5	Затраты и результаты предпринимательской деятельности	2	1	1
2	<b>Экономическое регулирование предпринимательской деятельности</b>	7	3	4
2.1	Система налогообложения предпринимательской деятельности	2	1	1
2.2	Взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой и кредитными организациями	2	1	1
2.3	Конкуренция и конкурентоспособность предпринимателей	3	1	2
	Зачет			
	<b>Всего за курс обучения</b>	<b>22</b>	<b>8</b>	<b>14</b>

### 3. Условия реализации программы дисциплины

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- А.И.Гомола. Экономика. Учебник. Москва. ИЦ «Академия» 2014г.
- Л.Н.Череданова «Основы экономики и предпринимательства». Учебник. Москва. ИЦ «Академия», 2013

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.refbank.ru/econom/26/econom26.html> Задачи по предпринимательской деятельности
2. [http://www.novadmin.ru/news\\_detail.php?ID=2911](http://www.novadmin.ru/news_detail.php?ID=2911) СМИ: «Адресная поддержка субъектам малого и среднего предпринимательства»
3. [http://revolution.allbest.ru/economy/00000519\\_0.html](http://revolution.allbest.ru/economy/00000519_0.html) Информация о предпринимательстве
4. <http://lib.vvsu.ru/books/Bakalavr02/page0245.asp> Предпринимательство: формы, виды, понятия, цели, задачи
5. <http://www.smallbiznes.net/EconomyBusiness.php> Роль малого предприятия в современной экономике
6. [http://kniionka.ru/knigi/nauka\\_i\\_obrazovanie/drugoe/gosudarstvennoe\\_regulirovanie\\_predprinimatelsko\\_i\\_deyatelnosti.html](http://kniionka.ru/knigi/nauka_i_obrazovanie/drugoe/gosudarstvennoe_regulirovanie_predprinimatelsko_i_deyatelnosti.html) Государственное регулирование предпринимательской деятельности
7. <http://vseknigi.vseknigi.locum.ru/books/28615> Учебное пособие: В.Селезнев «Предпринимательская деятельность»
8. <http://books.tr200.ru/v.php?id=265413> Учебное пособие: В. Я. Горфинкель; Г. Б. Поляк; В. А. Швандр «Организация предпринимательской деятельности»

### 4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
Разработка бизнес-плана и планирование своей деятельности	Экспертная оценка бизнес-плана
Определение и анализ ценовой политики фирмы	Экспертная оценка аналитической справки
Проведение анализа результатов предпринимательской дея-	Анализ СМИ

тельности	
Определение видов налогов и анализ взаимоотношения предпринимателей с налоговой системой	Самооценка
Осуществление анализа взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой и кредитными организациями	Собеседование по результатам анализа СМИ
Проведение анализа конкурентной среды	Экспертная оценка представленной схемы
<b>Знания:</b>	
Определение принципов предпринимательской деятельности	Экспертная оценка представленной схемы
Определение организационно-правовой формы предпринимательской деятельности в России	Экспертная оценка сравнительной таблицы

**Программы цикла П.00 Профессиональный цикл**  
Программа профессионального модуля ПМ.01 Пекарское дело

Организация-разработчик: КГК ПОУ 18

Разработчики программы: Герасимова В.В. – преподаватель спец. дисциплин.

**1.1. Область применения программы**

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения – программа профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь» разработана в отношении учебной группы лиц с ограниченными возможностями здоровья (для выпускников СКШ VIII вида) с целью обеспечения их прав на доступное, качественное образование, создания условий для их успешной социализации, профессиональной адаптации и конкурентоспособности на рынке труда, формирования общей культуры в соответствии с принятыми в обществе нравственными и социокультурными ценностями, содействия трудоустройству выпускников из числа лиц с ОВЗ в соответствии с профилем профессиональной подготовки.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи профессионального модуля:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, хлебобулочного производства к работе.
- деления теста вручную;
- формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- выпечки кексов, пряников, печенья;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- укладки готовой продукции вручную;
- упаковки готовой продукции;

**уметь:**

- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе;
- определять различными методами готовность теста в процессе созревания;
- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки и в формы;
- смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;
- контролировать качество окончательной, расстойки полуфабрикатов;
- производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
- загружать полуфабрикаты в печь;
- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- определять готовность изделий при выпечке;

- разгружать печь;
- контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;
- отбраковывать готовые изделия по массе;
- упаковывать изделия различными способами;
- укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;

**знать:**

- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство;
- ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;
- массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
- способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;
- порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;
- рецептуры приготовления смазки;
- приемы отделки поверхности полуфабрикатов;
- режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий;
- правила безопасного обслуживания оборудования;
- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
- требования к качеству готовой продукции;
- требования к упаковке и маркировке изделий;
- правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки.

**2. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего 2004 часа, в том числе аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 316 часов, учебной практики 798 часов и производственной практики 890 часов.

**Результатом освоения программы профессионального модуля** является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.1.	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 1.2.	Приготавливать различные виды теста согласно производственным рецептурам.
ПК 1.3.	Производить деление, формовку из различных видов теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин
ПК 1.4.	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, лотки, в формы
ПК 1.5.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке
ПК 1.6.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий
ПК 1.7.	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры
ПК 1.8.	Производить работы на технологическом оборудовании для выпекания хлебобулочных изделий.

ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04.	Осуществлять поиск информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

### 3. Структура содержания учебной дисциплины

#### 3.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)	Практика	
				Учебная, часов	Производственная
			Всего, часов		
ПК 1.1.-1.7	<b>МДК 01. «Технология пекарского дела»</b>	316	316		
	Учебная практика	798		798	
	Производственная практика	890			890
	<b>Всего:</b>	2004	316	798	890

### 4. Условия реализации программы

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии кулинарного производства»; учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и мастерской: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, стенды, муляжи блюд и продуктов питания, инструкционные карты по темам, комплекты раздаточного материала, электрические плиты, жарочные шкафы, холодильное оборудование, электрическая сковорода, тестомесильная машина, взбивательная машина.

Технические средства обучения: персональный компьютер, телевизор.

Рабочих мест мастерской: 15

#### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Алексеев Г.В. Формирование заготовок мелкоштучных хлебобулочных изделий с управлением реологическими свойствами теста [Электронный ресурс]/ Алексеев Г.В., Иванова А.С.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2013.— 117 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/18386>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Канивец И.А. Технология тесторазделочных процессов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Канивец И.А.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2008.— 93 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20152>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительные источники:

1. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова Кондитер. Учебное пособие. – Ростов-на-Дону «Феникс», 2016;

#### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин: основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии; оборудование предприятий общественного питания, товароведение пищевых продуктов.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля МДК 01. Технология пекарского дела, является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): преподаватель общепрофессиональных дисциплин – образование высшее, соответствующее профилю преподаваемого модуля, мастер п/о – образование высшее, среднее специальное и имеет на 1-2 разряда по профессии выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников (2, 3 разряд).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой мастер производственного обучения – образование высшее, среднее специальное, стажировка на базовом предприятии раз в три года.

#### 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1 Подготавливать и дозировать сырье. ПК 1.2 Приготавливать различные виды теста согласно производственным рецептурам. ПК 1.3 Производить деление, формовку из различных видов теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин ПК 1.4 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, лотки, в формы ПК 1.5 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке	Тестирование. Практические работы. Конкурсы профессионального мастерства Карточки-задания. Экспертное наблюдение. Экспертная оценка

ПК 1.6 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий ПК 1.7 Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры ПК 1.8 Производить работы на технологическом оборудовании для выпекания хлебобулочных изделий.	
--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты обучения (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по теоретическому обучению, учебной и производственной практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по теоретическому обучению, учебной и производственной практики.
ОК 4. Осуществлять поиск информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по теоретическому обучению, учебной и производственной практики.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по теоретическому обучению, учебной и производственной практики.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по теоретическому обучению, учебной и производственной практики.
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	