

АННОТАЦИИ ДИСЦИПЛИН

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

Примерные темы проектов, рефератов

1. Русско-японская война 1904—1905 гг.
2. Революция 1905—1907 гг. в России.
3. Политические партии в России начала XX в.
4. Столыпинская реформа: ход, результаты, значение.

5. Первая мировая война: причины, основные вехи, результаты.
6. Версальско-вашигтонская система мирового устройства.
7. Россия в Первой мировой войне: фронт и тыл.
8. Политические партии в Февральской революции 1917 г.
9. В.И.Ленин: человек и политик.
10. Двоевластие в России 1917 г.
11. Октябрьское вооруженное восстание в Петрограде 1917 г.: ход и результаты.
12. Идеология и организация «белого» движения в России 1918–1922 гг.
13. Гражданская война в России: ход и последствия.
14. «Красный террор» в воспоминаниях современников и оценках историков.
15. Нэп: причины, содержание, результаты.
16. Первые пятилетки в СССР: достижения и их цена.
17. Крах Веймарской республики и приход к власти нацистов.
18. Англо-французская политика умиротворения агрессора и ее последствия.
19. ГУЛАГ и его роль в жизни СССР.
20. Пакт Молотова—Риббентропа: причины его заключения и последствия.
21. Советско-финляндская война: причины, ход, значение.
22. Начальный период Великой Отечественной войны: причины неудач Красной Армии.
23. Битва под Москвой 19 41—1942 гг.
24. Сталинградское сражение 1942—1943 гг.
25. Коренной перелом в ходе Великой Отечественной войны 1943 г.
26. Освобождение Советской армией Восточной Европы от нацистов и его последствия.
27. Тегеранская, Крымская и Потсдамская конференции: послевоенное устройство Европы.
28. «Холодная война»: причины и основные вехи.
29. Корейская война: ход и результаты.
30. СССР после Великой Отечественной войны: противоречия общественного развития.
31. Советская культура в эпоху «оттепели».
32. XX съезд КПСС и его значение.
33. Состязание капиталистической и социалистической систем: основные вехи и итоги.
34. «Перестройка» в СССР: причины, ход, последствия.

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., 2013.

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

5. История России с древнейших времен до наших дней <http://rushistory.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

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"> • 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; <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>
<p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<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>

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 убежденности 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)	<i>16</i>
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: - правильно употреблять основные правовые понятия и категории (юридическое лицо, правовой статус, компетенция, полномочия, судопроизводство); - характеризовать: основные черты правовой системы России, порядок принятия и вступления в	- работа с таблицей, графиками, схемами, визуальными терминологическими моделями юридических конструкций; - решение практических задач, выполнение тестовых заданий по темам; - участие в ролевых, имитационных, сюжетных, деловых играх и разновариантных

<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - объяснять: взаимосвязь права и других социальных норм; основные условия приобретения гражданства; особенности прохождения альтернативной гражданской службы; - различать: виды судопроизводства; полномочия правоохранительных органов, адвокатуры, нотариата, прокуратуры; организационно-правовые формы предпринимательства; порядок рассмотрения споров в сфере отношений, урегулированных правом; - приводить примеры: различных видов правоотношений, правонарушений, ответственности. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - права и обязанности, ответственность гражданина как участника конкретных правоотношений (избирателя, налогоплательщика, работника, потребителя, супруга, абитуриента); - 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. 	<p>формах интерактивной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - дискуссия, брейн-ринг; - решение задач; - работа с документами
--	--

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 смелым и решительным действиям, преодолению необходимых для полноценного функционирования субъекта физических нагрузок, а также потребности в систематических занятиях физическими упражнениями

ями 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. Соответствие 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
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	165
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
ИТОГО	117	48	165

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 перетягивания, 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 деятельностьюными 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
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	17
в том числе:	
лабораторно-практических занятий	6
<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
	1 полугодие	17	11	6
	Всего за курс обучения	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 деятельности; – цели и задачи изучения математики; – понятия «квадрат», «прямоугольник», «треугольник»;	фронтальный опрос, индивидуальный опрос, текущий контроль в форме самостоятельных работ, отчетов по практическим работам,

<ul style="list-style-type: none"> – элементы фигур: угол, сторона, диагональ; – понятия «параллелепипед», «цилиндр», «шар»; – элементы параллелепипеда, цилиндра, шара; – понятие «сечение»; – понятия «окружность», «круг»; – элементы окружности: радиус, диаметр, хорда; – понятие «сегмент»; – понятия «длина», «ширина», «высота»; – понятие «масса»; – понятие «объем» (вместимость); – единицы измерения: грамм, литр, декалитр, гектолитр и т. д.; – оборудование, служащее для измерения метрических мер; – понятия: «доля», «часть»; – обыкновенные дроби; – десятичные дроби; – понятие «пропорция»; – понятие «процент»; – понятие числа; – разряды чисел; – таблицу сложения; – таблицу умножения; – математические законы: переместительный, распределительный, сочетательный. 	<p>дифференцированный зачет.</p>
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – отличать одну фигуру (тело) от другой; – определять и строить элементы фигур (тел); – строить сечения тел; – строить окружность и ее элементы с помощью циркуля и линейки; – строить при помощи линейки прямые линии; – строить сегменты; – переводить данные из одной единицы измерения в другую; – производить измерения метрических мер при помощи соответствующего оборудования; – отличать обыкновенную дробь от десятичной; – представлять обыкновенную дробь в десятичную и наоборот; – составлять пропорции; – вычислять проценты; – складывать и вычитать числа; – умножать числа столбиком; – делить числа уголком; – работать с калькулятором 	<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
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	22
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	
	Всего за курс обучения	22	14	8

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 для НПО и СПО. – 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
<p>Обучающийся должен знать/понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<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"> – оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники; 	<p>фронтальный опрос, индивидуальный опрос, текущий контроль в форме самостоятельных ра-</p>

<ul style="list-style-type: none"> – 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>бот, 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
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	22
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.grammar.ru>
- Мир слова русского <http://www.rusword.org>
- Риторика, русский язык и культура речи, лингвокультурология: 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
Обучающийся должен знать/понимать: <ul style="list-style-type: none">– Связь языка и истории, культуры русского и других народов;– Основные уровни языка– Связь языка и культуры.– Качества хорошей речи (точность, логичность, чистота, выразительность, уместность, богатство).– Лексическое и грамматическое значения слова.– Профессионализмы. Терминологическая лексика.– Особенности русского речевого этикета.– Отличие фразеологизма от слова– Нормы письменной речи;– Языковые особенности официально-делового стиля;– Композиционные особенности текстов служебных документов (заявление, доверенность, резюме)	фронтальный опрос, индивидуальный опрос, текущий контроль в форме самостоятельных работ, отчетов по практическим работам, дифференцированный зачет.
уметь: <ul style="list-style-type: none">– Оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач– Лексические нормы. Изобразительные возможности лексики– Исправлять лексические ошибки.– Для увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;– Оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач– Отбирать языковые средства, варьировать их с учетом ситуаций и целей общения;– Грамотно использовать в конкретной коммуникационной ситуации вербальные и невербальные средства общения;	фронтальный опрос, индивидуальный опрос, текущий контроль в форме самостоятельных работ, отчетов по практическим работам, дифференцированный зачет.

- Соблюдать этикетные правила в процессе речевого общения;
- Эффективно использовать полученные знания при создании текстов официально-делового стиля

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

Организация-разработчик: КГК ПОУ 18

Разработчик программы: Герасимова В.В.- преподаватель

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)	73
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

	Раздел 1. Основы физиологии питания	16	14	2
1.1	Пищевые вещества и их значение	4	4	
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	
	Раздел 2. Основы микробиологии	27	27	
2.1	Понятие о микроорганизмах	3	3	
2.2	Морфология микробов	3	3	
2.3	Физиология микробов	3	3	
2.4	Влияние условий внешней среды на микробы	3	3	
2.5	Распространение микробов в природе	3	3	
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	
	Раздел 3 Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве	30	29	1
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	4	4	
3.4	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре	4	4	
3.5	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	4	4	
3.6	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд	4	4	
3.7	Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию потребителей	4	4	
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	1	1	
	Всего за курс обучения	73	70	3

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
- 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

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 энергии

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>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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;- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;- общие требования к качеству сырья и продуктов;- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	<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

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)	56
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	5	3	2
4	Машины для обработки мяса и рыбы	5	3	2
5	Машины для приготовления и обработки муки и теста	5	3	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	8	6	2
11	Варочно-жарочное оборудование	8	6	2
12	Водогрейное оборудование	2	2	
13	Оборудование для раздачи пищи	2	2	
14	Холодильное оборудование	4	3	1
	Дифференцированный зачет	1	1	
	Всего за курс обучения	56	43	13

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.

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

Программа учебной дисциплины
ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Организация-разработчик: КГК ПОУ 18

Разработчик программы: Герасимова В.В. - преподаватель

1. Паспорт программы учебной дисциплины

1.1 Программа учебной дисциплины является частью адаптированной программой профессионального обучения

1.2 Дисциплина «Организация производства общественного питания» относится к общепрофессиональному циклу.

1.3 В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- составлять различные виды меню;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.

знать:

- характеристики основных типов предприятий общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- виды раздач и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

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)	55
в том числе: практическая работа	13
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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. В.В.Усов «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»; М. «Высшая школа» 2012г.

2. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» - М.: Издательский центр «Академия», 2016г

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>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- характеристики основных типов организации общественного питания;- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;- учет сырья и готовых изделий на производстве;- устройство и назначение весоизмерительного оборудования;- правила их безопасного использования;- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- организовывать рабочее место в соответствии с- видами изготавливаемых блюд;- производить установку весоизмерительного оборудования;- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания	<ul style="list-style-type: none">- фронтальный опрос- собеседование,- рабочие листы,- экспертная оценка выполнения лабораторных занятий;- тестирование;- решение производственных ситуаций;- зачеты- Контрольная работа

Программа учебной дисциплины
ОП.04 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	

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 www.piter.ru «Деньги и финансовые институты».

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>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - воспринимать изменения в условиях производства рыночной экономики и предпринимательства; - находить и использовать необходимую экономическую информацию 	<ul style="list-style-type: none"> - фронтальный опрос - экспертная оценка выполнения лабораторных занятий; - тестирование; - зачеты <p>Контрольная работа</p>

Программа учебной дисциплины ОП.05 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Организация-разработчик: КГК ПОУ 18

Разработчик программы: Демиденко Л.Л. – преподаватель

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)	78
в том числе:	
практическая работа	15
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	<ul style="list-style-type: none">- фронтальный опрос- экспертная оценка выполнения лабораторных занятий;-тестирование;-зачетыКонтрольная работа

Программа учебной дисциплины ОП.06 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Организация-разработчик: КГК ПОУ 18

Разработчик программы: Герасименко Н.В. – преподаватель

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 исполнении 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	
	Всего за курс обучения	39	26	13

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». – М.: Академия, 2016.
- Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия» 2013

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/>

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
Умения:	
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
Знания:	
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 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Организация-разработчик: КГК ПОУ 18

Разработчик программы: Сухова А.Б. – организатор ОБЖ

1. Паспорт программы учебной дисциплины

1.1 Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар.

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	Условия и процессы осуществления предпринимательской деятельности	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	Экономическое регулирование предпринимательской деятельности	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			
	Всего за курс обучения	22	8	14

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.Черданова «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 СМИ: «Адресная поддержка субъектам малого и среднего предпринимательства»
3. 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 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
Умения:	
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 деятельности	Анализ СМИ
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
Знания:	
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 КУЛИНАРИЯ

Организация-разработчик: КГК ПОУ 18

Разработчики программы: Демиденко Л.Л. – преподаватель, Герасимова В.В. – преподаватель, Медведева И.А. – мастер производственного обучения, Байгазина О.В. – мастер производственного обучения

1. Паспорт программы учебной дисциплины

1.1 Программа профессионального модуля является частью адаптированной программой профессионального обучения в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Кулинарная обработка и приготовление простых блюд.

ПК 1.1 Готовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки.

ПК 1.2 Производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству;

ПК 1.3 Процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, начинять изделия.

ПК 1.4 Варить картофель и другие овощи, каши, бобовые, макаронные изделия, яйца.

ПК 1.5 Жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной); блины, оладьи, блинчики.

ПК 1.6 Приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.

ПК 1.7 Запекать овощные и крупяные изделия; простые блюда из мяса, рыбы, творога.

ПК 1.8 Осуществлять раздачу блюд массового спроса

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

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

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.2 Профессиональный модуль ПМ.01 Кулинария относится к профессиональному циклу.

1.3 Программа ориентирована на достижение овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими компетенциями. Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- по изготовлению и порционированию (комплектации) блюд массового спроса

уметь:

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

- приготавливать котлетную массу и полуфабрикатов из нее;

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

- пользоваться сборниками рецептов, технологическими картами по изготовлению блюд;

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

знать:

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

- приемы тепловой кулинарной обработки продуктов;

- технологию приготовления блюд и кулинарных изделий;

- условия, сроки хранения и реализацию готовой продукции;
- органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества блюд и кулинарных изделий

2. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего 1970 часов, в том числе аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 402 часов, учебной практики 798 часов и производственной практики 770 часов.

3. Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Кулинарная обработка и приготовление простых блюд, в том числе профессиональными компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Готовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки
ПК 1.2.	Производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству
ПК 1.3.	Процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, начинять изделия
ПК 1.4.	Варить картофель и другие овощи, каши, бобовые, макаронные изделия, яйца
ПК 1.5.	Жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной); блины, оладьи, блинчики
ПК 1.6.	Приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов
ПК 1.7.	Запекать овощные и крупяные изделия; простые блюда из мяса, рыбы, творога.
ПК 1.8.	Осуществлять раздачу блюд массового спроса
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	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	МДК 01. Кулинария.	402	402		

1.1.-1.7					
	Учебная практика	798		798	
	Производственная практика	770			770
	Всего:	1970	402	798	770

3.2. Тематический план и содержание МДК.01 Кулинария

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество аудиторных часов
1	<i>Приготовление блюд из овощей и грибов</i>	52
1.1	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	18
1.2	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	34
2	<i>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, изделий из теста</i>	84
2.1	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых	17
2.2	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	9
2.3	Приготовление блюд и гарниров из яиц и творога	24
2.4	Приготовление блюд из теста	34
3	<i>Приготовление супов и соусов</i>	68
3.1	Приготовление бульонов	3
3.2	Приготовление супов	38
3.3	Приготовление соусов	27
4	<i>Приготовление блюд из рыбы</i>	54
4.1	Механическая кулинарная обработка рыбы	15
4.2	Приготовление блюд из рыбы	39
5	<i>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</i>	75
5.1	Механическая и кулинарная обработка мяса и домашней птицы	25
5.2	Приготовление мясных горячих блюд	50
6	<i>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</i>	43
6.1	Технология подготовки основных продуктов	2
6.2	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	41
7	<i>Приготовление сладких блюд и напитков</i>	26
7.1	Приготовление сладких блюд и напитков	26
	Всего за курс обучения	402

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.

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:

- Н.А. Анфимова «Кулинария» - М.: Издательский центр «Академия»,.; 2016г. Рекомендовано ФГУ «ФИРО»

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, организация производства предприятий общественного питания, товароведение пищевых продуктов.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Кулинария» 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 Знать приготовление блюд и кулинарных изделий, требующие простой кулинарной обработки. ПК1.2 Производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству; ПК1.3 Процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, начинять изделия. ПК 1.4 Варить картофель и другие овощи, каши, бобовые, макаронные изделия, яйца, супы, соусы. ПК 1.5 Жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной); блины, оладьи, блинчики. ПК1.6 Приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов. ПК 1.7 Запекать овощные и крупяные изделия; простые блюда из мяса, рыбы, творога. ПК 1.8 Порционировать, осуществлять раздачу блюд массового спроса	Тестирование. Практические работы. Конкурсы профессионального мастерства Карточки-задания. Экспертное наблюдение. Экспертная оценка

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.

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость	Экспертное наблюдение и оценка на практи-

своей будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес.	ческих 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.