

Государственное областное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение

«Липецкий колледж индустрии сервиса»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГОБПОУ «Липецкий
колледж индустрии сервиса»

_____ Р.А. Токарев

" 30 " августа 2023 г.

**АДАптиРОВАННАЯ ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

по программам профессиональной подготовке по профессиям рабочих, должностям
служащих **по профессии 13249 КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ**

обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида
без получения среднего общего образования

сроком обучения 10 месяцев

Липецк
2023 г.

Адаптированная основная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностей служащих по профессии 13249 Кухонный рабочий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования сроком обучения 10 месяцев, разработана на основе Квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014 Выпуск № 51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 г. № 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание», Федерального базисного плана для профессиональной подготовки, примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Организация-разработчик: государственное областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Липецкий техникум общественного питания».

Программа: Адаптированная основная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностей служащих по профессии 13249 Кухонный рабочий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования сроком обучения 10 месяцев (профессиональной подготовки, переподготовки, повышения квалификации) по профессии рабочих 13249 Кухонный рабочий сроком обучения 10 месяцев (код и наименование рабочей профессии, должности служащего, направление повышения квалификации)

Авторы:

Свиридова Н.Б., преподаватель ГОБПОУ «Липецкий техникум общественного питания»
ученая степень, звание, должность, место работы, Ф.И.О

Новицкая Л.Е., преподаватель ГОБПОУ «Липецкий техникум общественного питания»
ученая степень, звание, должность, место работы, Ф.И.О.

Росляков А.А., преподаватель ГОБПОУ «Липецкий техникум общественного питания»
ученая степень, звание, должность, место работы, Ф.И.О.

Шамрило В.Л., преподаватель ГОБПОУ «Липецкий техникум общественного питания»
ученая степень, звание, должность, место работы, Ф.И.О.

Субботина С.В., преподаватель ГОБПОУ «Липецкий техникум общественного питания»
ученая степень, звание, должность, место работы, Ф.И.О.

Матвийчук О.Г., преподаватель ГОБПОУ «Липецкий техникум общественного питания»
ученая степень, звание, должность, место работы, Ф.И.О.

Минакова Светлана Юрьевна – преподаватель дисциплин профессионального цикла ГОБПОУ «Липецкий техникум общественного питания»;

Гуляева О.И., мастер производственного обучения ГОБПОУ «Липецкий техникум общественного питания»

ученая степень, звание, должность, место работы, Ф.И.О.

Правообладатель программы: государственное областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Липецкий техникум общественного питания».

Фактический адрес организации - исполнителя программы гор. Липецк, ул. Дружбы, д. 32

Нормативный срок освоения программы: 10 месяцев. обязательная аудиторная нагрузка **760 часов** при очной форме подготовки.

Квалификация выпускника 13249 Кухонный рабочий

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Адаптированная образовательная программа - программа профессиональной подготовки профессии 13249 Кухонный рабочий

1.2. Нормативные документы для разработки АОП ПП

1.3. Общая характеристика АОП ПП

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

2.4. Требования к результатам освоения АОП ПП

3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ (умственная отсталость)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа представляет комплект документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением государственным областным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Липецкий колледж индустрии сервиса» с учетом потребностей регионального рынка труда, требований Федеральных органов власти и соответствующих отраслевых требований, на основе требований профессиональных характеристик по профессии Кухонный рабочий на основе Квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014 Выпуск № 51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 г. № 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание».

Образовательный процесс выстроен с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, с целью создания благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с нарушениями в умственном и физическом развитии. Особенности психофизического развития лиц с ограниченной возможностью здоровья поступающих на обучение по профессии 13249 Кухонный рабочий проявляются в основной характеристике учебно-познавательной деятельности.

Профессиональная подготовка как система и процесс овладения навыками конкретной профессии играет определенную роль в реабилитации лиц с ограниченными возможностями здоровья (с легкой умственной отсталостью), именно она создает основу для реализации принципа равных возможностей.

Комплект программы регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия реализации образовательного процесса и включает в себя:

учебный план, адаптированные программы общепрофессионального и профессионального циклов.

Нормативные документы для разработки АОП ПП

Федеральные законы и приказы Российской Федерации:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ.

- Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 № 181 -ФЗ.

- Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда на 2011 - 2015 годы, утверждённая ПП РФ от 17.03.2011г. № 175.

- Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792- р.

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 21.08. 2013 г. № 977 «О внесении изменения в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

- Приказ Минобрнауки России от 27 июня 2014 г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

- Приказ Минтруда России от 04.08.2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности.

- Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 16.04.2015 г. №01-50-174/07-1968 «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья».

- Квалификационная характеристика профессии 13249 Кухонный рабочий.
- Локальные акты образовательного учреждения.

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

1. Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (утв. Директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 26.12.2013 г. № 06-2412вн);
2. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования. Утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04. 2015 г. № 06-830 вн.

1.3. Общая характеристика адаптированной образовательной программы.

1.3.1. Цель адаптированной образовательной программы:

- создать условия для овладения выпускником профессиональными компетенциями, способствующими его социальной адаптации;
- сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, повышение их общей культуры.

Образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практико-ориентированных знаний выпускника;
- формирование у обучающихся готовности к профессиональной деятельности.

1.3.2. Срок освоения образовательной программы - 10 мес. на базе адаптированных общеобразовательных программ для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.3.3. Требования к абитуриенту:

К освоению адаптированной профессиональной программы - программы профессиональной подготовки программы профессиональной подготовки по профессии Кухонный рабочий допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость), не имеющие основного общего или среднего общего образования.

Приём на обучение проводится по личному заявлению абитуриента, при наличии документа об образовании (свидетельства об обучении).

Абитуриент при поступлении должен предъявить:

- документ, удостоверяющий личность;
- документ об образовании;
- справку формы 086 у
- при наличии - заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК) о возможности обучения по данной профессии, по определению формы получения образования, форм и методов психолого– медико– педагогической помощи, созданию специальных условий.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускника:

Программа предназначена для слушателей с ОВЗ с умственной отсталости. Данная группа слушателей характеризуется:

- сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;

- низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;
- неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;
- память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;
- наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем наглядно-образное и особенно словесно-логическое;
- имеются легкие нарушения речевых функций;
- несформированность произвольного поведения по типу психической неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации;
- ограниченные представления об окружающем мире;
- отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью): болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении;
- характерна повышенная утомляемость: быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания;
- отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость) рекомендуются следующие виды труда:

- по характеру рабочей нагрузки и его усилий по реализации трудовых задач – физический труд;
- по форме организации трудовой и профессиональной деятельности – регламентированный (с определённым распорядком работы);
- по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно– ручной труд;
- по сфере производства – преимущественно на предприятиях общественного питания.

Область профессиональной деятельности выпускника – осуществление различных видов деятельности по организации и обслуживанию технологического процесса приготовления пищевых продуктов на предприятиях питания различных форм собственности.

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

- моющие и дезинфицирующие средства;
- хозяйственный инвентарь;
- технологическое оборудование;
- сырьё

2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника:

- выполнение подготовки производственных помещений, инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов;
- выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд.

2.3. Требования к результатам освоения образовательной программы:

В результате освоения образовательной программы выпускник должен **уметь** (в соответствии с квалификационной характеристикой профессии «Кухонный рабочий»):

- мыть инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы с использованием моющих средств;
- содержать в чистоте ванну для мытья бочков, стеллажи для сушки бочков, поддонов, противней, разделочных досок и кухонного инвентаря;
- производить уборку обеденного зала, подсобных помещений, зоны приготовления пищи;
- утилизировать производственные отходы в специальные контейнеры для отходов;

- следить за сохранностью посуды, за своевременной сдачей мягкого инвентаря и спецодежды в стирку;

- выполнять первичную обработку сырья для приготовления несложных блюд.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать общими

и профессиональными компетенциями

ОК 1. Рационально организывает свою работу.

ОК 2. Соблюдает личную гигиену.

ОК 3. Взаимодействует с другими работниками и руководством.

ОК 4. Адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

ВПД1 Убирать производственные помещения

ПК.1.1 Моет производственные помещения

ПК.1.2 Проводит дезинфекцию рабочих зон

ПК.1.3 Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте

ВПД 2 Подготавливать производственный инвентарь и кухонную посуду

ПК.1.4 Моет ручную и в посудомоечных машинах столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь.

ПК.1.5 Чистит и раскладывает на хранение столовую, кухонную посуду и производственный инвентарь

ПК.1.6 Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.

3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Календарный учебный график

В годовом календарном учебном графике указывается последовательность реализации адаптивной образовательной программы– программы профессиональной подготовки Кухонный рабочий, включая теоретическое обучение, производственное обучение и производственную практику, экзамены и каникулы.

3.2. Рабочий учебный план

Рабочий учебный план (Приложение 2) определяет порядок реализации АОП ПП, объемные параметры учебной нагрузки в целом и по полугодиям;

- перечень, последовательность изучения и объем учебной нагрузки по дисциплинам и профессиональным модулям;

- сроки прохождения и продолжительность учебной и производственной практики;

- распределение по полугодиям различных форм прохождения промежуточной аттестации;

- формы и объем времени государственной итоговой аттестации.

Обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении АОП – программы профессиональной подготовки включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей. Максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной учебной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы и составляет не более 36 академических часов в неделю. Объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении основной программы профессиональной подготовки составляет 30 академических часов в неделю. Консультации предусматриваются в объеме 48 часов на учебную группу и не учитываются при подсчете часов учебного времени.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

Рабочий учебный план составлен в соответствии с требованиями Профессионального стандарта по профессии Кухонный рабочий.

Обязательная учебная нагрузка 760 часов.

Учебная и производственная практика составляет 412 часов (учебная - 172 часа, производственная - 240 часов).

Организация учебного процесса. Режим занятий.

Реализация образовательной программы по профессии Кухонный рабочий начинается 1 сентября, окончание – в соответствии календарным графиком учебного процесса.

Срок обучения составляет – 10 месяцев, (1 полугодие - 17 недель, 2 полугодие - 23 недели).

Учебный процесс в техникуме организуется в режиме пятидневной учебной недели.

Продолжительность занятий 1 час 30 минут с перерывом на отдых 10 минут и большим перерывом для приема пищи 15 минут.

Максимальная недельная нагрузка учащегося составляет 30 часов.

Каникулярное время составляет 2 недели.

Образовательная программа предусматривает:

Обязательную подготовку: адаптационные дисциплины, общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули.

01. Общеобразовательный цикл

01.01. Основы Российского законодательства

01.02. Экономика отрасли и предприятия

01.03. Физическая культура - твоё здоровье

ОП.02 Общепрофессиональный учебный цикл

ОП.02.01 Санитария и гигиена

ОП.02.01 Охрана труда

П.03 Профессиональный учебный цикл

ПМ.03.01 Первичная обработка продуктов и подготовка инвентаря к работе

ПМ.03.02 Подготовка сырья, инвентаря и оборудования к работе предприятия общественного питания

По дисциплине «Физическая культура» предусмотрено – 32 часа, включая игровые виды подготовки за счёт различных форм внеаудиторных занятий. При умственной отсталости страдают такие сферы физического развития как координация, равновесие, согласованность движений, дифференцировка усилий и расстояния, мелкая моторика, разнообразные дефекты осанки, плоскостопие, при ДЦП - различные нарушения (спастика, контрактуры, параличи и др. заболевания ОДА).

Физические упражнения играют огромную роль в реабилитации, адаптации детей с интеллектуальными нарушениями и в их физическом развитии. Одни и те же упражнения могут использоваться на уроках физического воспитания и лечебной физической культуры, на рекреационных и спортивных занятиях.

Для достижения оптимального эффекта от занятий физическими упражнениями необходимо учитывать следующие факторы:

- индивидуальные способности занимающихся (возраст, пол, состояние здоровья, физическое развитие, уровень физической подготовленности);

- особенности физических упражнений (сложность, новизна, специализированность, техническая характеристика);

- внешние условия: режим труда, учебы, быта, отдыха, конкретные условия двигательной деятельности (метеорологические условия, качество оборудования и инвентаря, гигиена мест занятий).

Введение адаптационных дисциплин вызвано необходимостью формирования общекультурных, правовых, информационных, коммуникативных компетенций, навыков

общения, умения работать в команде, что будет способствовать в дальнейшем социальной адаптации выпускников.

Особое внимание во время практики уделяется развитию профессионально значимых навыков и профессиональных компетенций.

Рабочие программы дисциплин и модулей представлены в Приложения 1.

Для получения более прочных знаний, умений и формированию профессиональных компетенций в графике учебного процесса предусмотрено чередование теоретического обучения, учебной практики и производственной практики.

Учебная и производственная практика

Учебная и производственная практики проводятся с целью освоения обучающимися видов профессиональной деятельности, формирования общих и профессиональных компетенций.

Учебная практика организуется в учебно-производственных мастерских техникума мастерами производственного обучения, производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

При реализации адаптированной образовательной программы - программы профессиональной подготовки предусмотрены учебная и производственная практики по профессиональным модулям:

ПМ.01 Первичная обработка продуктов и подготовка инвентаря к работе

Основные правила безопасности труда.

Значение овощей в питании человека. Правила личной гигиены и санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места.

Подготовка оборудования для механической обработки овощей.

Подготовка инвентаря для механической кулинарной обработки овощей и грибов.

Механическая обработка овощей и грибов.

Калибровка и сортировка клубнеплодов.

Механическая обработка клубнеплодов. Простые формы нарезки.

Обработка и нарезка картофеля.

Первичная обработка луковых.

Способы нарезки луковых.

Кулинарная обработка луковых.

Первичная обработка капустных, луковых. Способы нарезки.

Обработка консервированных овощей и грибов.

Подготовка овощей к фаршированию.

Приготовление полуфабрикатов из овощей.

Первичная обработка рыбы.

Приготовление рыбных полуфабрикатов.

Первичная обработка мяса.

Приготовление мясных полуфабрикатов. Котлета, фрикадельки.

Кулинарная обработка домашней птицы.

Приготовление полуфабрикатов из птицы.

Кулинарная обработка субпродуктов.

Упаковка полуфабрикатов.

Подготовка яиц.

Использование оборудования для механической кулинарной обработки овощей и грибов.

Обработка консервированных овощей и грибов.

Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей и грибов.

Технологический процесс механической кулинарной обработки клубнеплодов.

Простые формы нарезки клубнеплодов.

Простые формы нарезки капустных и луковых овощей.

Способы механической кулинарной обработки и нарезки простых форм клубнеплодов.

Оборудование и инвентарь для фигурной нарезки овощей.

Кулинарное использование капустных. Требования к качеству.

Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных овощей.

Оборудование и инвентарь, используемый для механической обработки овощей. Кулинарное использование.

Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных овощей.

Оборудование и инвентарь, используемый для механической обработки овощей. Кулинарное использование.

ПМ.02 Подготовка сырья, инвентаря и оборудования к работе предприятия общественного питания

Знакомство с оборудованием.

Изучение должностной инструкции кухонного рабочего и выполнение основных требований.

Подбор санитарной одежды кухонного работника, средств индивидуальной защиты для санитарной обработки помещений, посуды и приборов.

Получение уборочного инвентаря для ежедневной и генеральной санитарной обработки различных производственных помещений предприятия, маркировка его.

Приготовление моющих рабочих растворов.

Выбор средств и приспособлений для уборки производственных помещений.

Определение загрязненности производственных помещений, уборка их в соответствии с санитарными нормами и правилами.

Проведения дезинфекции производственных помещений.

Проведение дезинфекции производственных помещений.

Дезинфекция уборочного инвентаря.

Хранение химических дезинфицирующих средств.

Проведение ежедневной и генеральной уборки производственных помещений.

Чистка и дезинфицирование раковин после окончания работы. Уборка производственных столов.

Мытье стеллажей для сушки кухонного инвентаря. Технология уборки поверхностей различных видов.

Уборка поверхностей различных видов.

Мытье кухонной посуды, инвентаря с моющими средствами ручным и машинным способом в различных производственных цехах.

Мытье столовой посуды, приборов с моющими средствами ручным и машинным способом в различных производственных цехах.

Сушка и хранение кухонной и столовой посуды, инвентаря, приборов.

Разборка механического технологического оборудования, мытье и санитарная обработка его после использования, соблюдая правила охраны труда эксплуатации. Сушка его и сборка к работе.

Общие требования к оборудованию в общепите

Подбор санитарной одежды кухонного работника, средств индивидуальной защиты для санитарной обработки помещений, посуды и приборов.

Получение уборочного инвентаря для ежедневной и генеральной санитарной обработки различных производственных помещений предприятия, маркировка его.

Приготовление моющих рабочих растворов.

Проведение ежедневной и генеральной уборки производственных помещений.

Проведение ежедневной и генеральной уборки производственных помещений.

Проведение ежедневной и генеральной уборки производственных помещений.

Чистка и дезинфицирование раковин после окончания работы. Уборка производственных столов.

Мытье столовой посуды, приборов с моющими средствами ручным и машинным способом в различных производственных цехах.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.

Текущий контроль знаний проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий.

Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, лабораторная, практическая, отчет (по практикам) выбираются преподавателем исходя из специфики дисциплины и способностей обучающихся.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося по завершению изучения дисциплины или профессионального модуля, а также его составляющих.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются учебным планом.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- зачет.

- дифференцированный зачет (зачет с оценкой) по отдельной учебной дисциплине, МДК;

- экзамен, экзамен квалификационный.

Уровень подготовки обучающегося на дифференцированном зачёте оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

При необходимости для обучающихся промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

Промежуточная аттестация проводится за счет времени, предусмотренного учебным планом на дисциплину, МДК.

4.2. Организация итоговой аттестации.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен включает в себя:

- практическую квалификационную работу;

- проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и профессиональных стандартов по профессии «Кухонный рабочий».

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ (умственная отсталость)

5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

При реализации основной программы профессиональной подготовки, адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья (умственная отсталость) в училище

предусмотрено штатным расписанием должности специалистов психолого-педагогического сопровождения: педагог-психолог, социальный педагог.

Педагог-психолог на основе заключения психолого-медико-педагогической комиссии совместно с педагогами:

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

Основными задачами педагога-психолога в техникуме являются:

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

Социальный педагог - осуществляет контроль за соблюдением прав обучающихся.

Социальный педагог

- проводит социально-педагогическую диагностику;
- выявляет потребности обучающегося и его семьи в сфере социальной поддержки;
- определяет направления помощи в адаптации ребенка в училище;
- оказывает помощь родителям обучающегося с нарушением интеллекта в адаптации в училище.

Преподаватель и мастер производственного обучения - основные участники образовательного процесса (осуществляют обучение). Педагоги, имеют высшее образование, соответствующее профилю, высшую квалификационную категорию. Регулярно, согласно плану, педагогические работники проходят курсы повышения квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

5.2. Учебно– методическое и информационное обеспечение

Адаптированная образовательная программа обеспечена учебно– методической документацией по всем дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями по профессии.

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

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Доступ к ним обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья обеспечен с использованием технических и программных средств.

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

5.3. Материально-техническое обеспечение.

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, теоретической подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация адаптированной образовательной программы обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий;
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательное учреждение имеет необходимый перечень кабинетов и других помещений для реализации адаптированной образовательной программы.

5.4. Характеристика социокультурной среды

Специальные условия для получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), включают в себя введение в учебный план специальных адаптационных дисциплин, методов обучения и воспитания, учебных пособий и дидактических материалов коллективного и индивидуального пользования.

5.4.1. Организационно-педагогическое сопровождение, направленное на контроль учебной деятельности обучающихся с ОВЗ и инвалидов осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает в себя: контроль:

- за посещаемостью занятий;
- помощь в организации самостоятельной работы в случае заболевания;
- организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих обучающихся;
- содействие в прохождении промежуточных аттестаций, сдаче зачетов, ликвидации академических задолженностей;
- коррекцию взаимодействия обучающегося и преподавателя в учебном процессе;
- консультирование преподавателей и сотрудников по психофизическим особенностям обучающегося с ОВЗ и инвалидов, коррекцию трудных ситуаций;
- периодические семинары и инструктажи для педагогов, методистов и иную деятельность.

Организационно-педагогическое содействие осуществляется учебно-методическим управлением.

В рамках этого направления сопровождения решаются следующие задачи:

- адаптация учебных программ и методов обучения;
- внедрение современных образовательных, в том числе коррекционных, и реабилитационных технологий;
- методическая поддержка;
- взаимодействие сопровождающих служб;
- снабжение адаптированными учебными материалами и пособиями.

5.4.2. Воспитательная работа

Техникум формирует профессионально-ориентированную учебную и социокультурную среду, создает условия, необходимые для становления конкурентоспособного профессионала и развития личности, способствует развитию социально-воспитательного компонента

образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов. Основные направления воспитательной работы определяются комплексным планом техникума и реализуются плановым порядком. Воспитательную работу осуществляют все педагогические работники. Общую координацию осуществляет заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

Воспитательные задачи техникума реализуются в совместной учебной и внеучебной, творческой и производственной деятельности обучающихся и педагогов.

Цель воспитательной среды: развитие личности обучающегося, владеющего общекультурными и профессиональными компетенциями, способного к адаптации в современной социокультурной среде, формирование политической и гражданской культуры; нравственности на основе общечеловеческих ценностей: правосознания, национальной и религиозной толерантности.

Задачи:

- формирование профессиональных качеств личности;
- формирование гражданско-патриотической позиции, социальной ответственности;
- формирование и развитие нравственных качеств личности;
- приобщение обучающихся к системе культурных ценностей;
- воспитание положительного отношения к труду;
- соблюдение норм коллективной жизни;
- формирование здорового образа жизни.

Воспитательная деятельность осуществляется по следующим направлениям:

- успешная адаптация студентов;
- развитие студенческого самоуправления;
- формирование у студентов профессионально-значимых качеств;
- развитие правосознания, духовно-нравственных качеств, эстетического вкуса;
- становление гражданина-патриота;
- трудовое и экологическое воспитание;
- воспитание здорового образа жизни.

5.4.3. Психолого-педагогическое сопровождение

Обучающиеся инвалиды и лица с ОВЗ имеют право на получение профессионального образования в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом, в том числе по индивидуальным учебным планам;

- на получение дополнительных, в том числе платных, образовательных услуг;
- на участие в управлении образовательной организацией, свободу совести, информации, свободное выражение собственных взглядов и убеждений.

Обучающиеся в техникуме лица с ОВЗ получают льготы в соответствии с его потребностями и действующими нормативами. На основе действующего законодательства осуществляется материальное обеспечение детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей или лиц, их заменяющих, из числа инвалидов и лиц с ОВЗ.

В рамках этого направления сопровождения решаются следующие задачи:

- разработка индивидуальных программ психологического сопровождения обучающихся;
- психологическая диагностика;
- психологическая помощь в форме консультаций и тренингов в групповой и индивидуальной форме;
- психологическая помощь преподавательскому составу;
- психологическая помощь семье.

5.4.4. Медицинско-оздоровительное сопровождение включает в себя: диагностику физического состояния обучающихся, сохранение здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к учебе.

В рамках этого направления сопровождения решаются следующие задачи:

- оценка состояния здоровья абитуриентов, уточняя показания и противопоказания по конкретной профессии;
- разработка индивидуальных программ медицинского сопровождения обучающихся в техникуме;
- согласование и координация своей деятельности с лечебными учреждениями;
- контроль состояния здоровья обучающихся, установка допустимых учебно-производственных нагрузок и режима обучения.

Социальное сопровождение включает в себя социальную поддержку обучающихся с ОВЗ и инвалидностью: содействие в решении бытовых проблем, социальных выплат, выделения материальной помощи, стипендиального обеспечения. Социальное сопровождение осуществляется администрацией, социальными.

В рамках данного направления сопровождения решаются следующие задачи:

- координация и контроль работы всех сопровождающих служб;
- разработка индивидуальных программ социального сопровождения;
- социальная диагностика;
- осуществление социального патронажа;
- выявление группы «риска» с социальной точки зрения, проведение мероприятий по социальной реабилитации;
- консультирование по вопросам социальной защиты, льгот и гарантий, содействие реализации их прав;
- социальное обучение (социально-бытовым и социально-средовым навыкам);
- организация культурно-массовой и спортивно-оздоровительной работы;
- содействие рациональному трудоустройству выпускников в соответствии с приобретенной специальностью и квалификацией, сотрудничая со службой занятости и работодателями;
- отслеживание результатов трудоустройства и профессиональной деятельности выпускников, выявление встречающихся им трудностей и проблем в профессиональной реабилитации.

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное областное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«ЛИПЕЦКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Экономика отрасли и предприятия

Уровень образования: основное общее образование

Срок обучения: 10 месяцев

Профессия 13249 Кухонный рабочий

2023г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика отрасли и предприятия» разработана разработана в соответствии и на основе квалификационных требований по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Организация-разработчик: Государственное областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Липецкий колледж индустрии сервиса».

Разработчики:

Новицкая Л.Е. – преподаватель спец. дисциплин, ГОБПОУ «Липецкий колледж индустрии сервиса».

Рекомендована учебно-методическим Советом ГОБПОУ «Липецкий колледж индустрии сервиса»

Заключение учебно-методического Совета протокол № от « »
20 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экономика отрасли и предприятия

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

Содержание учебной дисциплины «Экономика отрасли и предприятия» разработано с ориентацией на профили профессионального образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Изучение дисциплины «Экономика отрасли и предприятия» осуществляется в рамках изучения дисциплин общепрофессионального цикла.

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

знать:

- общие принципы организации производственного и технологического процесса;
- механизмы ценообразования на продукцию,
- цели и задачи структурного подразделения, структуру организации,

уметь: находить и использовать экономическую информацию в целях обеспечения собственной конкурентоспособности на рынке труда.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 24 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 16 часов;
самостоятельной работы студента 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	24
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	16
в том числе:	
практические работы	6
контрольные работы	
Самостоятельная работа студентов (всего)	8
в том числе:	
Написание рефератов	2
Выполнение докладов	2
Составление подробных конспектов	2
Работа с дополнительной литературой	2
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Экономика отрасли и предприятия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Введение. Значение изучения экономики. Основные понятия.	2	1
Тема 1. Предприятие общественного питания в условиях рынка	Содержание учебного материала	2	
	1 Понятие отрасли и предприятия общественного питания. Функции общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Типы, классы предприятий. Конкуренция в отрасли. Организационно-правовые формы хозяйствования в общественном питании.		1
			1
	Практические занятия по теме «Функции общественного питания»	2	
	Самостоятельная работа студентов: подготовка к практическому занятию, оформление практической работы. Подготовить сообщение на тему: «Развитие общественного питания в России».	3	
Тема 2. Бухгалтерский учет и отчетность	Содержание учебного материала	4	
	1 Порядок и особенности ценообразования. Ценовая политика предприятия общественного питания.		1
		1	
	Практические занятия по теме «Формирование цен».	2	
Самостоятельная работа студентов подготовка к практическому занятию, оформление практической работы.	3		
Тема 3.	Содержание учебного материала	2	

Механизмы формирования заработной платы.	1	Понятие оплаты труда, сущность и функции заработной платы. Виды заработной платы.		1
	2	Налоговая система России. Удержание налогов.		2
	Практические занятия по теме «Заработная плата»		2	
	Самостоятельная работа студентов подготовка к практическому занятию, оформление практической работы , подготовка к защите.		2	
		Всего:	24	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Экономика».

Оборудование учебного кабинета:

- многофункциональный комплекс преподавателя
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых экономистов и др.);
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

Технические средства обучения:

- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Арзуманова, Т.И. Экономика организации: Учебник / Т.И. Арзуманова, М.Ш. Мачабели. - М.: Дашков и К, 2017. - 240 с.
2. Барышникова, Н.А. Экономика организации: Учебное пособие для СПО /Н.А. Барышникова, Т.А. Матеуш, М.Г. Миронов. - Люберцы: Юрайт, 2018.- 191 с.
3. Коршунов, В.В. Экономика организации (предприятия): Учебник и практикум / В.В. Коршунов. - Люберцы: Юрайт, 2018. - 407 с.
4. Пошерстник, Н.В. Экономика организации / Н.В. Пошерстник. - М.:КноРус, 2019. - 320 с.
5. Чайников, В.В. Экономика предприятия (организации): Учебное пособие /В.В. Чайников, Д.Г. Лапин. - М.: ЮНИТИ, 2019. – 439 с.

Дополнительная литература:

1. Борисов Е.Ф. Экономика: справочник. – М.: Финансы и статистика, 2017г.
2. Ефимова Е.Г. Экономическая теория в схемах, таблицах, графиках и формулах.- М.: Флинта: Московский психолого–социальный институт, 2018г.
3. Зубко Н.М. Практическое пособие по экономической теории. – Мн.: НМЦ «АПН», 2017.
4. Сборник задач по экономической теории: Микроэкономика и макроэкономика. – Киров, ТОО Издательство «АСА», 2019г.
5. Соколова С.В. Основы экономики: рабочая тетрадь. – М.: Издательский центр «Академия», 2019г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения самостоятельных и контрольных 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>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • общие принципы организации производственного и технологического процесса; • механизмы ценообразования на продукцию, формы оплаты труда в современных условиях; • цели и задачи структурного подразделения, структуру организации, основы экономических знаний, необходимых в отрасли <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • находить и использовать экономическую информацию 	<p>Экспертная оценка на практическом занятии; анализ и оценка выполнения тестирования, анализ и оценка контрольной работы, оценка выполнения зачетной работы</p> <p><i>Экспертная оценка на практическом занятии</i></p> <p>Оценка выполнения индивидуальных проектных заданий</p>

в целях обеспечения
собственной
конкурентоспособности на
рынке труда

Оценка на практическом занятии;
анализ и оценка контрольной работы

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное областное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«ЛИПЕЦКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.04 Санитария и гигиена

Уровень образования: основное общее образование

Срок обучения: 10 месяцев

Профессия кухонный рабочий

2023г.

Программа учебной дисциплины **ОП. 04 Санитария и гигиена** по профессии **кухонный рабочий** разработана на основе примерной программы Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственное областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Липецкий колледж индустрии сервиса».

Разработчик:
Шамрило В.Л. - преподаватель профессиональных дисциплин ГОБПОУ «Липецкий колледж индустрии сервиса».

Рекомендована учебно-методическим советом ГОБПОУ «Липецкий колледж индустрии сервиса».

Заключение учебно-методического совета протокол № _____ от «__» _____ 2022г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Санитария и гигиена

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии кухонный рабочий.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины слушатель должен уметь:

- соблюдать санитарные правила для предприятий торговли;
- соблюдать санитарно – эпидемиологические требования.

В результате освоения дисциплины слушатель должен знать:

- нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации предприятий питания;
- требований к личной гигиене персонала.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузкой слушатель 20 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 20 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка(всего)	20
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	20
В том числе:	
Практические занятия	8
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04. Санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы гигиены и санитарии труда.		2	
Тема 1.1. Санитарно-эпидемиологическое законодательство.	Содержание учебного материала	2	
	1 Понятие о гигиене и санитарии. Санитарное законодательство. Основные сведения о гигиене и санитарии труда в торговле. Органы, осуществляющие Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Российской Федерации. Виды надзора, его цели и задачи. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.	2	2
	Практические занятия	-	
Раздел 2. Общие сведения о микроорганизмах.		10	
Тема 2.1. Характеристика микроорганизмов.	Содержание учебного материала	6	
	1 Классификация микроорганизмов. Характеристика групп микроорганизмов (бактерии, грибы, дрожжи) их форма, строение, размножение и использование в производстве пищевых продуктов.	2	2
	2 Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов.	2	
	Практические занятия	2	
	1. Характеристика групп микроорганизмов	2	
Тема 2.2. Распространение микробов в природе.	Содержание учебного материала	2	
	1 Распространение микроорганизмов в природе. Распространение микроорганизмов в природе: в почве, воздухе, воде, организме человека.	2	2
	Практические занятия	-	
Тема 2.3. Микрофлора основных пищевых продуктов.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	
	1. Микробиология основных продуктов	2	
Раздел 3. Пищевые инфекции, пищевые отравления.		4	
Тема 3.1. Пищевые инфекционные заболевания.	Содержание учебного материала	4	
	1 Пищевые инфекционных заболевания, отравления. Инфекционные заболевания. Микробные пищевые отравления. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения.	2	2
	2 Глистные заболевания. Виды глистов и характеристика гельминтозов. Меры предупреждения глистных заболеваний.		
	Практические занятия	2	

Раздел 4.Личная гигиена и санитария работников кухни		4	
Тема 4.1. Личная гигиена и санитарная культура работников торговли.	Содержание учебного материала	4	
	1 Санитарные требования, предъявляемые к предприятиям питания. Санитарные требования к водоснабжению, канализации, освещению. Санитарные требования к планировке и отделке помещений. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и таре. Понятие дезинсекции. Виды дезинсекции. Порядок проведения. Дератизация. Назначение, проведение. Дезинфекция. Виды дезинфекции. Характеристика	2	2
	2 Личная гигиена и медицинский осмотр работников питания. Медицинское обследование работников общественного питания. Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, за состоянием здоровья сотрудников. Значение соблюдения правил личной гигиены. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта.	2	
	Практические занятия	-	
Всего:		20	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета санитарии и гигиены

Оборудование кабинета и рабочих мест кабинета санитарии и гигиены:

- посадочные места по количеству слушателей;
- рабочее место преподавателя;
- пакет нормативных документов;
- учебно-методический комплекс по предмету;
- комплект учебно-методической литературы;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор или электронная доска;
- обучающие видеофильмы по дисциплине.

1.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы.

Федеральные законы и нормативные документы:

1. “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения” №52-ФЗ от 30.03.1999 г.
2. “О качестве и безопасности пищевых продуктов” №29-ФЗ от 02.01.2000г.
3. “Об охране окружающей среды” №7-ФЗ от 10.01.2002 г.
4. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 г. №987 “О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов”.
5. Постановление Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 №554 “Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании”.
6. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 14.03.1996 №90 “О порядке проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентах к допускам к профессии”.

Основные источники:

1. **Горохов С.С., Косолапова Н.В., Прокопенко, Н.А. Охрана труда на предприятиях торговли; учебное пособие/С.С.Горохов, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко-М: Академия, 2017 г.**
2. **Мудрецова К.А., Дедюхина В.П. Микробиология, санитария и гигиена учебник. 4-е изд. испр. И доп. – М; ИД “ФОРУМ”:ИНФРА-М, 2015 г.**
3. **Черова Л.П. Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности. Учебное пособие для ССУЗов.- Ростов н/Д: Феникс, 2017 г.**

Дополнительные источники:

1. **Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров: Санитария и гигиена.-М Издательский центр “Академия”, 2019 г.**
2. **Мартинчик А.Н. Микробиология и физиология питания, санитария. Учебное пособие.- М.: М Издательский центр «Академия», 2018 г..**

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Умения</i>	
соблюдать санитарные правила для предприятий общественного питания;	опрос
соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	опрос
<i>Знания</i>	
нормативно - правовой базы санитарно-эпидемиологических требований по организации предприятий питания;	опрос
требований к личной гигиене персонала кухни.	опрос

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное областное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«ЛИПЕЦКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Основы российского законодательства

Уровень образования: основное общее образование

Срок обучения: 10 месяцев

Профессия кухонный рабочий

2023г.

Рабочая программа по дисциплине «Основы трудового законодательства» составлена в соответствии с ЕТКС по профессии 13249 Кухонный работник и адаптирована к профессиональной подготовке рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. В целях улучшения качества обучения, программа разработана с учётом особенностей психофизического состояния здоровья обучающихся

Организация-разработчик: Государственное областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Липецкий колледж индустрии сервиса».

Разработчик:

Н.Б.Свиридова преподаватель общественных дисциплин

Рассмотрена на заседании методического объединения общественных дисциплин

Пр.№ _____

Председатель метод объединения _____ И.А.Кеменева

Согласовано

Зам. Директора _____ Е.А. Пармонова

—

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 1.1. Основы трудового законодательства

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих 13249 «Кухонный работник»

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

освоение знаний об основных принципах, нормах и институтах трудового права Российской Федерации, необходимых для эффективного регулирования отношений, возникающих в сфере трудовой деятельности;

овладение умениями, необходимыми для применения освоенных знаний и способов деятельности с целью реализации и защиты прав и законных интересов работника;

формирование способности и готовности к самостоятельному принятию правовых решений, сознательному и ответственному действию в сфере трудовых правоотношений.

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

Ожидаемый результат: в результате изучения предмета «Основы трудового законодательства» обучающиеся:

- получают знания о трудовом праве, трудовых отношениях, трудовом договоре, рабочем времени и времени отдыха, заработной плате, трудовом распорядке и дисциплине труда, охране труда, трудовых спорах, социальном страховании, коллективном договоре;

- овладеют навыками применения на практике норм трудового законодательства;

- приобретут умения планировать действия и принимать решения в области трудовых правоотношений.

- Приобретут знания в области прав людей с ограниченными возможностями в области образования, социальной сфере(жилищные права, права по охране здоровья и т.п)

-приобретут опыт в развитии ценностной ориентации в правовом поле. Овладеют навыками общения и выхода из конфликтных ситуаций законными путями;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 18 часа, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 16 часов

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	16
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	16
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	6
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Основы российского законодательства

Профессия: 13249 Кухонный работник

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работ	Объем часов	Уровень освоения
Г	2	3	4
Введение	1 .Введение Понятие прав и свобод человека. Инвалиды как субъекты прав человека. Конвенция ООН о правах инвалидов. Конвенция о правах ребенка. Международные правовые акты в области социально-правовой защиты детей-инвалидов.		2
Тема 1 Российское законодательство для детей с ОВЗ			
"2~		6	
	Содержание учебного материала		
1	Воспитание , обучение, образование инвалидов. Особенности образовательного процесса для лиц с ОВЗ и инвалидов, право на получения образования.	1	2
2	Права в области трудоустройства и занятости инвалидов. Охрана труда. Особенности труда лиц и ОВЗ и инвалидов	1	2
3.	Реабилитационные гарантии. технические средства реабилитации и услуг. предоставляемые инвалиду. государственные гарантии инвалидам в проведении реабилитационных мероприятий. Право инвалидов на индивидуальную программу реабилитации и помощь от государства и ее реализации	1	2
4.	Пенсии и пособия инвалидам. Жилищные права Реализация права инвалидов на получение социальной материальной помощи со стороны государства. Льготы по обеспечению инвалидов жилыми помещениями, при оплате жилья и коммунальных услуг.	1	2
5.	Права инвалидов в области здравоохранения. Охрана здоровья инвалидов как 1 из элементов развития социального государства в России.	1	2
6.	Общественные организации инвалидов Формы, поддержка и предоставление	1	2
	субсидий общественным организациям в России.		

	<p>Практическая работа.</p> <p>1. Гарантии инвалидов в сфере образования 2. Заключение трудового договора</p> <p>3. Реабилитация инвалидов и социальная помощь. Индивидуальная программа реабилитации.</p> <p>4. Оказание психологической, социокультурной реабилитации и социально-бытовой адаптации инвалидам Липецкой области.</p> <p>5. Физкультурно-оздоровительные мероприятия, спорт, как способ реабилитации инвалидов.</p> <p>6. Социально-ориентированные некоммерческие общественные организации Липецкой области.</p>	6	
	Дифференцированный зачет	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Права»

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер, медиапроектор,.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:

1. Конституция РФ
2. Г.В. Петрова Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности : учебник для студ. СПО М.: Изд. «Академия», 2017 г.
3. Айман Т.О. Трудовое право: Учебное пособие. -М.: Инфра-М, 2017 г.

Дополнительные источники:

1. Трудовой кодекс РФ
2. Гражданский кодекс
3. Федеральный закон «О защите прав потребителей»
4. Международная гостиничная конвенция

Интернет-ресурсы: www.kodeks.ru
www.garant

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Знать:</i> <ul style="list-style-type: none">• механизмы социальной адаптации;<ul style="list-style-type: none">• основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;• основы гражданского и семейного законодательства;	Анализ предложенных понятий по изучаемым темам; устный опрос; анализ результатов своей практической работы по изучаемым темам (рефлексия своей деятельности); аудиторские занятия; самостоятельная работа; выполнение индивидуальных заданий; выполнение и защита

<ul style="list-style-type: none"> • процедуру осуществления и защиты гражданских прав; • принципы и функции семейного права; • основы трудового законодательства; • рабочее время и время отдыха; • роль и значение трудовых правоотношений инвалидов в трудовом законодательстве; • основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования; • Федеральный перечень реабилитационных мероприятий; • нормативно правовые основы по медико-социальной экспертизе и реабилитации инвалидов; • причины установления инвалидности, ее сроков и времени наступления; • основные виды реабилитации инвалидов; • реабилитационные учреждения; • функции и задачи учреждений системы социальной реабилитации. • функции органов труда и занятости населения. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • использовать нормы позитивного социального поведения; • использовать свои права адекватно законодательству; • обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью; • анализировать и осознанно применять нормы законы с точки зрения конкретных условий их реализаций; • составлять необходимые заявительные документы; • требовать гарантии инвалидам в сфере образования; • предъявлять требования к должностям и профессиям персонала учреждений медико-социальной 	<p>практических работ;</p> <p>зачет в форме тестирования; терминологический диктант; опрос по индивидуальным заданиям; экспресс - опрос.</p> <p>решение проблемных задач; выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством; узнавание ранее изученных объектов и свойств.</p> <p>Контрольные упражнения; оформление понятийного словаря. зачет в форме тестирования.</p>
--	--

экспертизы;

- выполнять физкультурно-оздоровительные мероприятия, занятия спортом;
- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;
- использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях.

;

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное областное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«ЛИПЕЦКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Охрана труда

Уровень образования: основное общее образование

Срок обучения: 10 месяцев

Профессия кухонный рабочий

2023г.

Рабочая программа учебной дисциплины 02.02 Охрана труда для профессии 13249 Кухонный рабочий разработана с учетом ЕТКС- единого тарифно-квалификационного справочника, ОК 016-94, приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Миобрнауки России) от 02 июля 2013 г. № 513 г. Москва «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» **Зарегистрирован в Минюсте РФ 8 августа 2013 г.**

Организация-разработчик: **ГОБПОУ «Липецкий колледж индустрии сервиса»**

Разработчик: **Субботина Светлана Владимировна, преподаватель**

Рассмотрена на заседании методического объединения
общеобразовательных дисциплин
Протокол № _____ от «__» _____ 202 г.

Председатель методического объединения _____ С.Ю. Минакова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора _____ Е.А. Парамонова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1.1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

02.02. Охрана труда

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения- программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Содержание учебной дисциплины «Охрана труда» разработано с ориентацией на профиль профессионального образования

1.2. Место учебной дисциплины Охрана труда осуществляется в структуре основной профессиональной образовательной программы:

изучение дисциплины осуществляется в рамках изучения дисциплин общепрофессионального цикла.

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

И результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- уметь заполнить документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- системы управления охраной труда в организации
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной;
- правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания; средства противопожарной защиты.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 20 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 20 часов самостоятельной работы обучающегося - 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

02.02 Охрана т руда

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	20
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	20
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	8
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>не предусмотрено</i>	-
Самостоятельная работа студента (всего)	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины 02.02.Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Общие вопросы охраны труда	8	1
Тема 1.	Содержание учебного материала	4	
Основные законодательные положения по охране труда	Основы трудового законодательства. Трудовой договор. Охрана труда для женщин и молодежи. Организация работы по охране труда. Виды инструктажей по охране труда	2	
	Практические занятия:	2	
	Составление , оформление трудового договора. Правила заполнения журналов по охране труда	2	
Тема 2.	Содержание учебного материала	4	
Производственный травматизм	Причины, учёт, расследование производственного травматизма, несчастных случаев	2	
	Практические занятия:	2	
	Первая помощь при несчастных случаях, при ожогах, порезах и других производственных травмах	2	
Раздел 2.	Производственная безопасность	12	
Тема 1.	Содержание учебного материала	6	
Обеспечение безопасности труда на производстве	Поражения электрическим током организма человека. Виды поражения, степень поражения электротоком организма человека Меры защиты от поражения электрическим током. Понятие защитного заземления, защитного зануления.	2	
	Меры безопасности при санитарной обработке механического, теплового, холодильного оборудования; инвентаря, инструментов. Меры безопасности при работе в моечных отделениях кухонной посуды, столовой посуды.	2	

	Пожарная безопасность на П011. Противопожарная профилактика на предприятиях Меры безопасности при ежедневной санитарной обработке ежедневной уборки пищеблока и подсобных помещениях	2	
■	Практические занятия:	4	
	Правила охраны труда при санитарной обработке	2	
	Организация охраны труда в моечных отделениях	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего		30	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материальному -техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Охрана труда»

Оборудование учебного кабинета:

-Посадочные места по количеству обучающихся,

-Рабочее место преподавателя

Приборы и устройства:

-Универсальная аптечка первой помощи -Огнетушитель -Макет респиратора -Доска интерактивная.

-Мультимедийный компьютер -Мультимедийный проектор

Оснащение учебного кабинета

Учебные наглядные пособия:

-Учебники и нормативно-правовые акты по охране труда-Наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

Комплекты учебно - наглядных пособий по дисциплине.

-Действующая нормативно- техническая документация:

-Правила техники безопасности при работе в учебном кабинете

3.2. Информационное обеспечение

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

3.2.2. Основные источники:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учебник / Ю.М. Бурашников. М.: Издательский центр «Академия», 2018. 272с.
2. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник / В.М. Калинина. - М.: Издательский центр «Академия», 2018-320с.

3.2.2. Интернет ресурсы:

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Официальный сайт г Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Госстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.zost.ru>
2. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
3. 1 гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.tzarant.ru/10164072/>
4. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.trudkod.ru/>

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материальному -техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Охрана груди»

Оборудование учебного кабинета:

- Посадочные места по количеству обучающихся,
- Рабочее место преподавателя **Приборы и устройства:**
- Универсальная аптечка первой помощи -Огнетушитель -Макет респиратора - Доска интерактивная.
- Мультимедийный компьютер -Мультимедийный проектор **Оснащение**

учебного кабинета

Учебные наглядные пособия:

-Учебники и нормативно-правовые акты по охране груди-Наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

Комплекты учебно - наглядных пособий по дисциплине.

-Действующая нормативно- техническая документация:

-Правила техники безопасности при работе в учебном кабинете

4.2. Информационное обеспечение

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

4.2.2. Основные источники:

3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана груди в пищевой промышленности и общественном питании: учебник / Ю.М. Бурашников. М.: Издательский центр «Академия», 2018. 272с.
4. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник / В.М. Калинина. - М.: Издательский центр «Академия», 2018-320с.

3.2.3. Интернет ресурсы:

Электронные издания (электронные ресурсы):

5. Официальный сайт г Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Госстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.zost.ru>
6. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
7. 1 гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.tzarant.ru/10164072/>
8. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.trudkod.ru/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Освоенные у меня:		
<p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</p> <p>-уметь заполнить документацию ус тановленного образца по охране труда. соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок.</p> <p>точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник. последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
Освоенные знания:		
<p>-системы управления охраной труда в организации</p> <p>-законы и иные нормативные правовые акты.</p> <p>содержащие государственные</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75%</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- письменного/устного опроса;</p>

<p>нормативные требования охраны труда. распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда:</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными</p>	<p>правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок.</p> <p>адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>-тестирования;</p> <p>-оценка результатов самостоятельной работы (докладов. рефератов. теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме</p>
<p>работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; - правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания; - среда 1 на противопожарной защиты</p>		<p>дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное областное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«ЛИПЕЦКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

01.03 Физическая культура - твоё здоровье

Уровень образования: основное общее образование

Срок обучения: 10 месяцев

Профессия кухонный рабочий

2023г.

Программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП.09
Физическая культура - твоё здоровье разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее-ФГОС СПО) по профессии 01.03 Кухонный работник, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года №1569 «Об утверждении ФГОС СПО по профессии 01.03 Кухонный работник» (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 22 декабря 2016 года регистрационный №44898).

- Примерной основой образовательной программы по профессии 01.03 Кухонный работник

Организатор-разработчик: ГОБПОУ «Липецкий колледж индустрии сервиса»

Разработчик: преподаватель Росляков А. А.

Рассмотрена на заседании методического объединения общеобразовательных дисциплин Протокол № от 2021

Председатель методического объединения _____ И.А.Кеменова

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора _____ Е.А. Парамонова

« » 2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физическая культура - твоё здоровье

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины Физическая культура - твоё здоровье является частью образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 01.03 Кухонный работник

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
- средства профилактики перенапряжения

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 32 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 32 часов;

Самостоятельная работа студента.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	29
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>не предусмотрено</i>	
Самостоятельная работа студента (всего)	
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	2

№ Урока	Содержание (тема) урока	Количество часов	Тип урока	Задания внеаудиторной самостоятельной работы
1	Роль ФК и С в профессиональной подготовке студентов. Здоровый образ жизни. П/р№1 ОФП	1 1	Урок новых знаний Комплексный урок	Реферат
	Тема 2. Лёгкая атлетика	8		
2	П/р№2. Бег на короткие дистанции 60- 100 м. ОФП Эстафетный бег 4x100.4x400	2	Комплексный урок	Воспитание скоростносиловых качеств
3	П/р№3. Метание гранаты Толкание ядра	2	Комплексный урок	ОФП
4	П/р№4. Прыжки в длину с места и разбега. Бег на 500 и 1000м.	2	Комплексный урок	Силовые упражнения
5	П/р№5. Прыжки в высоту Сдача учебных нормативов.	2	Комплексный урок	Прыжки из приседа 2x30
	Тема 3. Гимнастика	4		
6	П/р№6. Разучивание комплекса производной гимнастики. Упражнения с набивным мячом, с обручем, лазанье по канату.	2	Комплексный урок	Реферат
7	П/р№7. Техника выполнения акробатических и вольных упражнений. Опорные прыжки (конь, козёл)	2	Комплексный урок	Упражнения на гибкость
	Тема 4. Атлетическая гимнастика	4		
8	П/р№8. Занятия в тренажёрном зале	2	Комплексный урок	Развитие физических качеств
9	Г/р№9. Занятия в тренажёрном зале	2	Комплексный урок	Развитие физических качеств
	Тема 5. Баскетбол	6		

10	П/р№10. Т.Б Правила соревнования и судейство по баскетболу Техника передвижения, ведения мяча, и передача	2	Урок новых знаний	Реферат
11	П/р№11. Техника выбивания, вырывания и накрывания мяча. Индивидуальные действия	2	Комплексный урок	Упражнения на координацию
12	П/р№12. Техника выполнения бросков в корзину Принятие учебных нормативов	2	Комплексный урок	Упражнения на координацию
	Тема б. Волейбол	8		
13	П/р№13. Т.Б правила соревнований. Техника выполнения передачи над собой	2	Урок новых знаний	Реферат
14	П/р№14. Поддача мяча (верхняя, нижняя, боковая)	2	Комплексный урок	Упражнения на координацию
15	П/р№15. Нападающий удар, блокирование. Тактические действия в защите и нападении	2	Комплексный урок	Скоростно- силовые упражнения
16	Дифференцированный зачет 2			
	Итого: 32			

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕННОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация программы дисциплины осуществляется в спортивном зале, на спортивной площадке, в тренажерном зале.

Оборудование спортивного зала:

- баскетбольные щиты, кольца;
- гимнастические перекладины;
- шведские стенки;
- волейбольная сетка;
- маты;
- ворота;
- гимнастический конь.

Оборудование спортивной площадки:

- баскетбольные щиты, кольца;
- волейбольная сетка.

Оборудование тренажерного зала:

- гимнастические перекладины;
- маты, татами;
- тренажеры;
- штанга, гантели, гири.

Технические средства обучения:

- спортивный инвентарь;
- технические средства оповещения;
- музыкальное сопровождение.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,
дополнительной литературы

Основные источники:

1. Аллянов Ю.Н. Физическая культура: учебник для СПО / Ю.Н. Аллянов, И.А. Письменский. - 3 изд. - Москва: Юрайт. 2017.
2. Бурухин С.Ф. Методика обучения физической культуре. Гимнастика: учебное пособие для СПО / С.Ф. Бурухин. - 3 изд.. испр. и доп. - Москва :Юрайт, 2017
3. Муллер А.Б. Физическая культура: учебник и практикум для СПО / А.Б. Муллер, Н.С. Дядичкина, Ю.А. Богащенко. - Москва: Юрайт, 2017.

Дополнительные источники:

1. Физическая культура. Лыжная подготовка: учебное пособие для СПО / отв. ред. С.В. Новаковский. - Москва: Юрайт, 2017.

Интернет-ресурсы:

1. Гелецкая Л.Н.. Физическая культура студентов специального учебного отделения/ - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2014
<http://znanium.com/go.php?icH5 11522>
2. Виленский М.Я., Горшков А.Г. Физическая культура (СПО) / - Москва :КноРус, 2015. <http://www'.book.ru/book/916506>
3. Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. Физическая культура (СПО) / - Москва: КноРус, 2016 <http://www.book.ru/book/918488>
4. Сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики
<http://sport.minstm.gov.ru>
5. Сайт Департамента физической культуры и спорта города Москвы
<http://www. mossport.ru>
6. www.olympic.ru. (Официальный сайт Олимпийского комитета России).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: -письменных/устных ответов, -тестирования

<p>1 Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</p>	<p>Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям. Для этого организуется тестирование в контрольных точках: на входе - начало учебного года, семестра; на выходе - в конце учебного года, семестра, освоения темы программы. Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. <p>Лёгкая атлетика. Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.
---	---	--

--	--	--

		<p><i>Спортивные игры.</i> Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none">- техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование), - технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, <p>-выполнения студентом функций судьи. -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. <i>Общая физическая подготовка</i> Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none">- техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; - самостоятельного проведения фрагмента
--	--	--

		<p>занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики; -техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями; - самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия</p>
--	--	---

Приложение 2

Учебный план программы профессионального обучения - программы профессиональной подготовки рабочих, служащих

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Учебная нагрузка обучающихся				
		Всего часов	В том числе		1	
			Лекций (максимум)	ЛПЗ (минимум)	1 (сент)	2 (окт)
01.	Общеобразовательный цикл	64	21	43	40	8
01.01.	Основы Российского законодательства	16	10	6	16	
01.02.	Экономика отрасли и предприятия	16	10	6	16	
01.03.	Физическая культура - твоё здоровье	32	1	31	8	8
02.	Общепрофессиональный цикл	40	24	16	0	0
02.01	Санитария и гигиена	20	12	8		
02.01	Охрана труда	20	12	8		
03.	Профессиональный цикл	656	249	407	42	74
03.01	Первичная обработка продуктов и подготовка инвентаря к работе	344	129	215	42	74
03.01.01.	Технология первичной обработки продуктов и подготовки инвентаря к работе	124	74	50	10	42
03.01.01.	Учебная практика	100		100	32	32
03.01.03	Производственная практика	120		120		

03.02.	Подготовка сырья, инвентаря и оборудования к работе предприятия общественного питания	312	72	192	0	0
03.02.01.	Технология содержания помещений, инвентаря, столовой, работы с дезинфицирующими средствами. Подготовка к работе электрооборудования	120		120		
03.02.01.	Учебная практика	72		72		
03.02.03.	Производственная практика	120		120		
	Промежуточная аттестация	40		40		
	Итоговая аттестация	20		20		
	в т.ч. Экзамен (квалификационный)					
	ИТОГО	760	294	466	82	82