

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ КРАЕВОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«Заринский политехнический техникум»

УТВЕРЖДЕНА
на заседании Педагогического совета
«28» февраля 2023 г.
Протокол № _____

УТВЕРЖДАЮ
Приказ № 87 от 28.02.2023 г.
Директор КГБПОУ «Заринский
политехнический техникум»
_____ Т.В.Цаберябая



СОГЛАСОВАНО
28.02.2023 г.
Руководитель ИП Доровских В.Н.
_____ В.Н. Доровских

**АДАптированная
Образовательная программа
Профессионального обучения
для обучающихся
с легкой умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями)
по профессии
16472 Пекарь**

Квалификация: повар
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 1 год и 10 месяцев

Залесово, 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка

1.1. Общие положения

1.2. Нормативно-правовая основа разработки адаптированной образовательной программы

1.3. Требования к абитуриенту

1.4. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы

1.5. Характеристика особых образовательных потребностей обучающихся с учетом их психофизических особенностей

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника, освоившего адаптированную образовательную программу

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускника

2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника

3. Требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы

4. Основные характеристики адаптированной образовательной программы

5. Документы, регламентирующие организацию образовательного процесса при реализации адаптированной образовательной программы

5.1. Сводные данные по бюджету времени

5.2. Календарный учебный график

5.3 Учебный план

6. Документы, регламентирующие содержание образовательного процесса при реализации адаптированной образовательной программы

6.1. Рабочие программы дисциплин адаптационного учебного цикла

6.2. Рабочие программы дисциплин общепрофессионального учебного цикла

6.3. Рабочие программы профессионального учебного цикла

6.4. Рабочие программы учебной и производственных практик

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися адаптированной образовательной программы

7.1. Организация текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

7.2. Итоговая аттестация выпускников

8. Обеспечение специальных условий реализации адаптированной образовательной программы

8.1. Педагогические кадры

8.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

8.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

8.4. Характеристика социокультурной среды

1. Пояснительная записка

1.1. Общие положения

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии рабочих 16472 Пекарь, разработана с целью получения инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья с различными формами умственной отсталости профессионального обучения. Программа учитывает особенности психофизического развития, индивидуальные возможности, при необходимости обеспечивает коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии рабочих повар представляет собой комплекс методической документации, разработанный и утвержденный КГБПОУ «Заринский политехнический техникум»

с учетом требований рынка труда на основе профессионального стандарта Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ;

Приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 г. № 513 (с изменениями и дополнениями от: 16 декабря 2013 г., 28 марта, 27 июня 2014 г., 3 февраля 2017г.) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

Приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 (ред. от 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Приказа Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;

Приказа Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 г. № 799 (ред. от 09.04.2015) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 «Пекарь»; единого тарифно-квалификационного справочника.

В настоящей программе используются следующие термины, определения, сокращения:

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения - программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Адаптационная дисциплина - это элемент адаптированной образовательной программы профессионального обучения, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ.

Инвалид - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты. В зависимости от степени расстройства функций организма устанавливается группа инвалидности.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий (с нарушениями функций слуха, зрения, опорно-двигательного аппарата, психического развития).

Индивидуальная программа реабилитации инвалида - разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида ре-

билитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

Специальные условия для получения профессионального обучения обучающимися с ОВЗ и инвалидами - условия обучения, воспитания и развития таких обучающихся, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания образовательных организаций и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ОВЗ и инвалидами.

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПП – профессиональная подготовка; ОК - общая компетенция; ПК - профессиональная компетенция; ПМ - профессиональный модуль; УД – учебная дисциплина; МДК - междисциплинарный курс;

ЛОВЗ – лицо с ограниченными возможностями здоровья ОВЗ – ограниченные возможности здоровья

1.2. Нормативно-правовая основа разработки адаптированной образовательной программы

Нормативно-правовая основа разработки адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего 16472 «Пекарь»:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ (с изм. и дополнениями);

Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 г. № 513 (с изменениями и дополнениями от: 16 декабря 2013 г., 28 марта, 27 июня 2014 г., 3 февраля 2017 г.) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 (ред. От 27.10.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Приказ Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 г. № 799 (ред. От 09.04.2015) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь»;

единый тарифно-квалификационный справочник;

Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011 - 2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. № 175;

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

нормативно-методические документы Министерства образования и науки РФ:

Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 03.18.2014 г. № 06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»;

Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «О направлении методических рекомендаций»;

методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. №06-830 .

Кроме того, настоящая программа разработана в соответствии с Уставом и локальными актами КГБПОУ «Заринский политехнический техникум»:

Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся КГБПОУ «Заринский политехнический техникум».

1.3. Требования к абитуриенту

Лица, обучавшиеся по адаптированным общеобразовательным программам и поступающие на обучение по программе профессионального обучения по профессии «повар», не имеют основного общего образования, могут иметь документ (свидетельство) об окончании специального (коррекционного) образовательного учреждения VIII вида.

Прием на обучение по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии «повар», проводится по личному заявлению абитуриента с представлением оригинала и ксерокопии документов, удостоверяющих его личность, гражданство, документа об обучении, медицинской справки, содержащей сведения о проведении медицинского осмотра в соответствии с перечнем врачей, специалистов, лабораторных и функциональных исследований, установленным приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 г. №302н.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Абитуриент с ограниченными возможностями здоровья предоставляет (при наличии) заключение психолого-медико-педагогической комиссии по созданию специальных условий.

1.4. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы составляет 1 год 10 месяцев

1.5. Характеристика особых образовательных потребностей обучающихся с учетом их психофизических особенностей

Особые образовательные потребности обучающихся с нарушением интеллектуального развития обусловлены особенностями их психофизического развития.

Особые образовательные потребности обучающихся обязательно учитываются всеми участниками образовательных отношений.

В обучении лиц с нарушением интеллектуального развития наиболее важным является обеспечение *доступности содержания учебного материала*. Содержание обучения должно быть адаптировано с учетом возможностей этих учащихся. Так, значительно снижаются объем и глубина изучаемого материала, увеличивается количество времени, необходимого для усвоения темы (раздела), замедляются темпы обучения. Вместе с тем формируемые у обучающихся с нарушением интеллекта знания, умения и навыки должны быть вполне достаточны для того, чтобы подготовить их к самостоятельной жизни в обществе и будущей профессиональной деятельности.

В обучении лиц указанной категории используются *специфические методы и приемы*, облегчающие усвоение учебного материала. Например, сложные понятия изучаются путем расчленения на составляющие и изучения каждой составляющей в отдельности – метод маленьких порций. Сложные действия разбиваются на отдельные операции, и обучение проводится пооперационно. Широко используется предметно-практическая деятельность, в ходе выполнения которой учащимися могут быть усвоены элементарные абстрактные понятия.

Одной из важных задач преподавателя является формирование *системы* доступных знаний, умений и навыков. Лишь в некоторых случаях может отсутствовать строгая систематизация в изложении учебного материала.

Обучающиеся с нарушением интеллекта нуждаются в *постоянном контроле и конкретной помощи со стороны преподавателя, мастера производственного обучения*), в дополнительных объяснениях и показе способов и приемов работы, в большом количестве тренировочных упражнений во время усвоения нового материала.

Важное значение имеет привитие *интереса к будущей профессии, выработка положительной мотивации*.

Необходимо целенаправленное обучение обучающихся *учебной деятельности*.

К особым образовательным потребностям лиц с *приемам* нарушением интеллекта относится *необходимость коррекции и развития психических процессов, речи, мелкой и крупной моторики*.

Для всех обучающихся с нарушением интеллекта необходимо *целенаправленное повышение уровня общего и речевого развития* путем формирования элементарных представлений об окружающем мире, расширения кругозора, обогащения устной речи, обучения последовательно излагать свои мысли и т.д.

Необходимо *формирование знаний и умений, способствующих социальной адаптации*: умений пользоваться услугами предприятий службы быта, торговли, связи, транспорта, медицинской помощи, навыков обеспечения безопасности жизни; умений готовить пищу, соблюдать личную гигиену, планировать бюджет семьи; навыков самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в ближайшем окружении и т.п. Лица с нарушением интеллекта должны усвоить морально-этические нормы поведения, овладеть навыками общения с другими людьми.

Необходимо создание *психологически комфортной для обучающихся с нарушением интеллекта среды*: атмосфера принятия в группе, ситуация успеха на уроках или во внеклассной деятельности. Важно продумывать оптимальную организацию труда учащихся во избежание их переутомления.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускника: *выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.*

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;
- технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;
- рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;

-технологическое оборудование хлебопекарного производства.

2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника:

-приготовление теста;

-разделка теста;

-термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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.

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Размножение и выращивание дрожжей.

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

Приготовление теста.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

Разделка теста.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

3. Документы, регламентирующие организацию образовательного процесса при реализации адаптированной образовательной программы

3.1 Нормативная база реализации АОП

Учебный план разработан на основе профессионального стандарта Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610 н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.09.2015 г. № 39023).

3.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий 1 сентября 2021 г.

Настоящий учебный план составлен с учетом работы в режиме шестидневной учебной недели, где максимальный объем учебной нагрузки слушателей составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Консультации для слушателей предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год. Распределение академических часов, отведенных на консультации показаны в таблице 1:

Таблица 1

Распределение консультаций к экзаменам (в часах)

Наименование предмета	I курс	II курс
ПМ.02 Приготовление теста	24	
МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	12	
МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	12	
ПМ.03 Разделка теста	24	
МДК.03.01 Технология деления теста, формования тестовых заготовок	12	
МДК.03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий	12	
ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий		36
МДК.04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		18
МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		18
ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции		12
МДК.05.01 Технология упаковки и укладки готовой продукции		12
Итого за год	48	48
		Итого: 96

Продолжительность занятия 45 минут с перерывом в 10 минут между занятиями. После четвертого урока устанавливается перерыв для приема пищи – 20 минут. Занятия проводятся парами по всем учебным дисциплинам. Последовательность и чередование занятий в каждой группе определяется расписанием занятий.

На промежуточную аттестацию 2 недели.

3.3 Адаптационный учебный цикл

Объемные параметры на освоение адаптационно цикла составляют 534 часа.

К адаптационным учебным дисциплинам относятся:

1. История России
2. Основы информатики
3. Математика в профессии
4. Основы безопасности жизнедеятельности
5. Физическая культура (адаптивная)
6. Основы социально-правовых знаний
7. Профессиональное самоопределение и саморазвитие личности
8. Эффективное поведение на рынке труда

На самостоятельную внеаудиторную работу в учебном плане отводится 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки (в час).

Качество освоения учебных дисциплин адаптационного цикла осуществляется в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Итоговый контроль учебных достижений в рамках промежуточной аттестации проводится в форме экзаменов и дифференцированных зачетов.

По учебным дисциплинам адаптационного цикла в рамках промежуточной аттестации предусмотрены дифференцированные зачеты, зачеты общее количество которых -9.

Дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

3.4 Общепрофессиональная подготовка

На предметы общепрофессионального цикла предусмотрено 329 часов. По данной профессии обучение проводится по 4 модулям. На изучение профессиональных модулей отводится 2454 часа, в том числе на учебную практику предусмотрено 900 часов и на производственную практику 504 часа. При реализации АОП предусматривается учебная практика, которая проводится рассредоточено в рамках профессионального модуля чередуясь с теоретическими занятиями. Первоначальные навыки работы слушатели приобретают на учебной практике.

Учебная практика проводится в оборудованных помещениях учебной пекарни под руководством мастера производственного обучения.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключенных между техникумом и организациями. Для организации и проведения практики с предприятиями заключаются договора на организацию и проведение практики, разрабатываются, согласовываются программы и планируемые результаты практики. Руководство практикой осуществляет мастер производственного обучения. Он контролирует реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися.

Базовые предприятия, с которыми заключены договора о прохождении производственной практики:

- ИП Доровских;
- ИП Дряхлова;
- ИП Мамиконян
- ИП Мелаян
- ИП Гридунов

В период прохождения производственной практики слушателями ведется дневник практики. Результаты прохождения практики слушатели представляют в образовательное учреждение в форме отчета установленного образца, который утверждается техникумом и учитываются при итоговой аттестации.

3.5 Формирование вариативной части АОП

Вариативная часть образовательной программы формируется на основании проведенного мониторинга и анкетирования среди организаций работодателей, с целью выявления актуальных профессиональных компетенций, знаний и умений, выпускника по данной программы профессионального обучения, востребованного в нашем регионе.

Распределение часов вариативной части проведено в соответствии с запросами работодателей. Таблица 2.

Таблица 2.

№	Наименование учебной дисциплины, МДК	Объем по БУП, ч	Объем по вариативной части	Всего
1.	ОП.01 Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве	32	34	66
2.	МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	72	38	110
3.	МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	120	24	144
5	МДК.03.01 Технология деления теста, формования тестовых заготовок	60	12	72
6	МДК.03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий	120	24	144
7	МДК.04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	68	4	72
9	МДК.05.01 Технология упаковки и укладки готовой продукции	42	8	50
ИТОГО			144	

3.6 Порядок аттестации слушателей

Освоение АОП сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией слушателей. Формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен.

Дифференцированный зачет, зачет - форма промежуточной аттестации обучающихся по завершению изучения дисциплины адаптационного, общепрофессионального цикла и междисциплинарных курсов.

Дифференцированный зачет проводится за счет часов, предусмотренных на освоение учебной дисциплины. Дифференцированный зачет может быть проведен в устной форме, выполнен в форме реферата или решения ситуационных задач, подтверждающих профессиональную компетентность слушателей. Для аттестации слушателей на соответствие их персональных достижений создается фонд контрольно-оценочных средств.

Все дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы и темы междисциплинарных курсов, включенные в учебный план, имеют промежуточную аттестацию.

Для проведения итоговой аттестации по программе профессионального обучения «Пекарь» формируется экзаменационная комиссия, в состав которой входят преподаватели техникума, имеющие высшую и первую квалификационные категории, представители работодателей или их объединений по

профилю подготовки выпускников. Председатель экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года (2021 г.) на следующий календарный год. Председателем экзаменационной комиссии утверждается лицо, не работающее в техникуме из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;
- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Тематика квалификационного экзамена соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

3.7 Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

В таблице 3 представлены сводные данные в неделях по бюджету времени:

Таблица 3

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю профессии	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Праздничные дни	Каникулы	Всего (по курсам)
I курс	25	13	2	1		7	11	52
II курс	15	12	12	1	1	8	2	43
Всего	40	25	14	2	1		13	95

При расчете времени в неделях учтены все календарные недели, в том числе – неполные с праздничными днями.

3.8 План учебного процесса

План учебного процесса по программе профессионального обучения «Пекарь» представлен в Таблице 4:

План учебного процесса по программе профессионального обучения "16472 Пекарь"

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)						
						максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная			I курс		II курс	II курс		всего за 2 курс
		Всего занятий	в том числе лаб. и практ. занятий	Практическая подготовка	1 сем.			2 сем.	3 сем.	4 сем.						
					17 нед.			24 нед.			17 нед.	24 нед.				
1	2	3				4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Адаптационный учебный цикл					801	267	534	372	0	153	217	370	164	0	164
АД.01	История России		з			120	40	80	56		34	46	80			0
АД.02	Основы информатики			з		120	40	80	55			48	48	32		32
АД.03	Математика в профессии	дз				51	17	34	42		34		34			0
АД.04	Основы безопасности жизнедеятельности		дз			105	35	70	9		34	36	70			0
АД.05	Физическая культура (адаптивная)		з	дз		111	37	74	64		17	22	39	35		35
АД.06	Основы социально-правовых знаний			з		51	17	34	34				0	34		34
АД.07	Профессиональное самоопределение и саморазвитие личности			дз		192	64	128	90		34	65	99	29		29
АД.08	Эффективное поведение на рынке труда (коммуникативный практикум)			з		51	17	34	22				0	34		34
	Общепрофессиональные дисциплины					329	123	206	85	0	34	32	66	140	0	140
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		дз			99	33	66	35		34	32	66			0
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности			дз		48	16	32					0	32		32
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности			дз		48	16	32	30				0	32		32
ОП.04	Охрана труда с правилами электротехнической безопасности			з		54	18	36	20				0	36		36
ФК.00	Физическая культура			з		80	40	40					0	40		40
ПМ.00	Профессиональный цикл					2454	350	2104	24	1634	425	585	1010	306	788	1094
ПМ.02	Приготовление теста		э			741	127	614	24	437	398	216	614	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	дз				165	55	110	24	13	110		110			0
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	дз				216	72	144		64	144		144			0
УП.02	Учебная практика		дз			288	0	288		288	144	144	288			0
ПП.02	Производственная практика		дз			72	0	72		72		72	72			0
ПМ.03	Разделка теста				э	684	108	576	0	432	27	369	396	0	180	180

МДК.03.01	Технология деления теста, формования тестовых заготовок		дз			108	36	72		36	27	45	72			0
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий		дз			216	72	144		36		144	144			0
УП.03	Учебная практика		дз			180	0	180		180		180	180			0
ПП.03	Производственная практика			дз		180	0	180		180			0		180	180
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий			э		810	90	720	0	612	0	0	0	306	414	720
МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		дз			108	36	72		36			0	72		72
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		дз			162	54	108		36			0	108		108
УП.04	Учебная практика			дз		360	0	360		360			0	126	234	360
ПП.04	Производственная практика			дз		180	0	180		180			0		180	180
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции			э		219	25	194	0	153	0	0	0	0	194	194
МДК.05.01	Технология упаковки и укладки готовой продукции			дз		75	25	50		9			0		50	50
УП.05	Учебная практика			дз		72	0	72		72			0		72	72
ПП.05	Производственная практика			дз		72	0	72		72			0		72	72
	ВСЕГО					3584	740	2844	481	1634	612	834	1446	610	788	1398
ПА.00	Промежуточная аттестация							72				30	30	2	40	42
ИА.00	Итоговая аттестация							36							36	36
								2952			612	864	1476	612	864	1476
Консультации на учебную группу всего: 96 часов (4 часа на человека в год)								Всего: 2952	Дисциплин и МДК		468	438	906	484	50	534
									Учебная практика		144	324	468	126	306	432
									Производственная практика		0	72	72	0	432	432
									Экзамен		0	1	1	0	3	3
									Диффер. зачет		3	7	10	6	4	10
									Зачет		0	2	2	5	0	5

3.9. Календарный учебный график

4. Документы, регламентирующие содержание образовательного процесса при реализации адаптированной образовательной программы

4.1. Рабочие программы дисциплин адаптационного учебного цикла

4.1.1. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АД.01 «ИСТОРИЯ РОССИИ»

1.1. Область применения программы

Программа адаптационной учебной дисциплины «История России» предназначена для изучения в учреждениях профессионального образования, реализующих адаптированную образовательную программу профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования (рабочие профессии 16472 «Пекарь»).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы: дисциплина входит в адаптационный учебный цикл

1.3. Общая характеристика адаптационной учебной дисциплины

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины «История России» построена на основе преемственности содержания с примерной программой дисциплины «История России» для специальных (коррекционных) школ VIII вида.

Программа адаптационной учебной дисциплины «История России» ориентирована на достижение **следующих целей:**

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
 - усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
 - развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
 - формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

Содержание учебной дисциплины «История России» ориентировано на осознание обучающимися с ОВЗ базовых национальных ценностей российского общества, формирование российской гражданской идентичности, воспитание гражданина России, осознающего объективную необходимость выстраивания собственной образовательной траектории, непрерывного профессионального роста.

Содержание учебной дисциплины обобщает и углубляет учебный материал, изученный в специальной (коррекционной) школе VIII вида: основное внимание сосредоточено на крупных исторических событиях отечественной истории, жизни, быте людей данной эпохи.

Весь исторический материал представлен отечественной историей.

Рабочая программа предполагает изучение истории с древности до настоящего времени.

Последовательное изучение исторических событий обеспечивает более глубокое понимание материала, облегчает и ускоряет формирование знаний. При организации учебного процесса может

быть использован уровневый подход к формированию знаний с учетом психофизического развития, типологических и индивидуальных особенностей обучающихся.

50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки отводится на внеаудиторную самостоятельную работу: подготовку сообщений по заданным темам, докладов, рефератов; расширение знаний по изучаемым темам, просмотр исторических фильмов (документальных и художественных), подготовку презентаций.

При организации учебного процесса на уроках учитываются особые **образовательные потребности** детей с нарушением интеллектуального развития, обусловленные особенностями психофизического развития:

- обеспечивается доступность содержания учебного материала (содержание обучения адаптировано с учетом возможностей этих обучающихся);
- увеличивается количество времени, необходимого для усвоения темы (раздела), замедляются темпы обучения.
- в обучении используются специфические методы и приемы, облегчающие усвоение учебного материала (рассказ, беседа, выборочное объяснительное чтение текста учебной книги, работа с историческими картами, картинками, схемами, «Лентой времени», просмотр и разбор кинофильмов, отдельных фрагментов кинофильмов и т.д.);
- постоянный контроль и конкретная помощь со стороны преподавателя;
- привитие интереса к учению, выработка положительной мотивации.
- обучение обучающихся приемам учебной деятельности;
- целенаправленное повышение уровня общего и речевого развития посредством дисциплины;
- создание психологически комфортной для обучающихся с нарушением интеллекта среды;
- оптимальная организация учебной деятельности обучающихся во избежание их переутомления.

Таким образом, процесс обучения имеет коррекционно–развивающий характер, направленный на формирование базовых исторических знаний, умений и навыков, необходимых каждому гражданину российского общества.

Изучение учебной дисциплины заканчивается подведением итогов в форме дифференцированного зачета, который проводится с учетом психофизических особенностей обучающихся.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины:

Изучение адаптационной учебной дисциплины «История России » должно обеспечить достижение следующих результатов: Обучающиеся должны **знать**:

- основные исторические события и памятные даты в истории России;
 - основные периоды развития хозяйственной и политической жизни страны;
- исторических деятелей, полководцев, руководителей страны, национальных героев;

должны **уметь**:

- пользоваться небольшим историческим текстом;
- правильно и осознанно оценивать реальную обстановку;
- дать характеристику исторической личности;
- передать содержание конкретного исторического материала;
- пользоваться современными числовыми взаимосвязями («Лента Времени»). В результате освоения учебной дисциплины у обучающихся формируются чувства российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед

Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну).

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов; самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>120</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>80</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>56</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>40</i>
Промежуточная аттестация в форме <i>зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины « ИСТОРИЯ РОССИИ»

№ п/п	Наименование тем, разделов	Количество часов
1.	Введение	1
2	Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества	1
3	Раздел 2. Образование Древнерусского государства	5
4	Раздел 3. Распад Древнерусского государства	3
5	Раздел 4. Объединение русских земель. Создание единого Российского государства	2
6	Раздел 5. Россия в XVI— XVII веках: от великого княжества к царству	6
7	Раздел 6. Россия в конце XVII—XVIII веков: от царства к империи	8
8	Раздел 7 . Российская империя в XIX веке	11
9	Раздел 8. Россия в XX веке	32
10	Раздел 9 . Российская Федерация на рубеже XX— XXI веков	10
	Дифференцированный зачет	1
	ИТОГО	80

Тематический план и содержание учебной дисциплины «История России»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Значение изучения истории. Проблема достоверности исторических знаний. Исторические источники, их виды, основные методы работы с ними. Счет лет в истории. «Лента времени» Наша Родина –Россия. Россия на карте. Государственные символы России.	1	2
Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества (1ч.)			
Тема 1.1. Происхождение человека. Люди эпохи палеолита.	Источники знаний о древнейшем человеке. Проблемы антропогенеза. Древнейшие виды человека. Расселение древнейших людей по земному шару. Появление человека современного вида. Палеолит. <i>Условия жизни и занятия первобытных людей. Социальные отношения.</i> Родовая община. <i>Формы первобытного брака.</i> Достижения людей палеолита. Причины зарождения и особенности первобытной религии и искусства.	1	2
Раздел 2. Образование Древнерусского государства (6 ч.)			
Тема 2.1. История России древнейшего периода	ПР № 1 «История России древнейшего периода» Восточные славяне: происхождение, расселение, занятия, общественное устройство, быт, обычаи и верования .	1	2
Тема 2.2 Образование Древнерусского государства.	ПР №2 «Образование Древнерусского государства». Предпосылки причин образования Древнерусского государства (Древней Руси или Киевской Руси). Новгород и Киев — центры древнерусской государственности. <i>Варяжская проблема.</i> Формирование княжеской власти (князь и дружина, полюдь). Первые русские князья (Олег, Игорь, Святослав княгиня Ольга) , их внутренняя и внешняя политика. Враги Древнерусского государства.	1	2
Тема 2.2 Крещение Руси и его значение.	ПР №3 «Крещение Руси и его значение». Начало правления князя Владимира Святославича. Крещение Руси: причины, основные события, значение Христианство и язычество. Церковная организация на Руси. Монастыри. Распространение культуры и письменности.	1	2-3
Тема 2.3. Социально-экономическое развитие Древней Руси.	ПР №4 «Социально-экономическое развитие Древней Руси». Социально-экономический и политический строй Древней Руси. Земельные	1	2

	отношения. Свободное и зависимое население. Древнерусские города, развитие ремесел и торговли.		
Тема 2.4. Древнерусское государство во время правления Ярослава Мудрого и Владимира Мономаха.	Политика Ярослава Мудрого и Владимира Мономаха. «Русская Правда». Укрепление Древнерусского государства. Древняя Русь и ее соседи.	1	2
Тема 2.5. Древнерусская культура.	ПР №5 «Древнерусская культура». Особенности древнерусской культуры. Возникновение письменности. Летописание. Литература (<i>слово, житие, поучение, хождение</i>). Былинный эпос. Живопись (<i>мозаики, фрески</i>). Иконы. Развитие местных художественных школ. Деревянное и каменное зодчество.	1	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Усвоение основных исторических терминов и дат в истории России указанного периода; Просмотр исторических художественных и документальных фильмов; подготовка сообщений о правлении русских князей	3	
Раздел 3. Распад Древнерусского государства (3 ч.)			
Тема 3.1 Раздробленность на Руси.	ПР №6 «Раздробленность на Руси». Политическая раздробленность: причины и последствия. Крупнейшие самостоятельные центры Руси, особенности их географического, социально-политического и культурного развития. Новгородская земля. Владимиро-Суздальское княжество Киевское княжество. Московское княжество. Зарождение стремления к объединению русских земель. Русская культура в XII - XIII вв.	1	2-3
Тема 3.2. Борьба Руси с иноземными завоевателями.	ПР №7 «Борьба Руси с иноземными завоевателями». Монголо-татары: жизнь и быт кочевников, основные занятия, торговля, военные походы. Монголо-татарское войско и его вооружение, военная дисциплина. Объединение монголо-татарских орд под властью Чингисхана. Монгольское нашествие. Сражение на Калке. Поход монголов на Северо-Западную Русь. Героическая оборона русских городов. Походы монгольских войск на Юго-Западную Русь и страны Центральной Европы. Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию.	2	2-3

	битва. Ледовое побоище. Зависимость русских земель от Орды и ее последствия. Борьба населения русских земель против ордынского владычества.		
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Усвоение основных исторических терминов и дат в истории России указанного периода; составление конспекта по теме «Политическая раздробленность на Руси»; подготовка презентаций по древнерусской культуре (по желанию)	2	
Раздел 4. Объединение русских земель. Создание единого Российского государства (2 ч.)			
Тема 4.1 Начало возвышения Москвы.	ПР №8 «Начало возвышения Москвы». Причины и основные этапы объединения русских земель. Москва и Тверь: борьба за великое княжение. Причины и ход возвышения Москвы. <i>Московские князья и их политика.</i> Княжеская власть и церковь. Дмитрий Донской. Начало борьбы с ордынским владычеством. Куликовская битва, ее значение.	1	2 -3
Тема 4.2 Образование единого Русского государства.	ПР №9 «Образование единого Русского государства». Русь при преемниках Дмитрия Донского. Автокефалия Русской православной церкви. Иван III. Присоединение Новгорода. Завершение объединения русских земель. Прекращение зависимости Руси от Золотой Орды. Образование единого Русского государства и его значение. Усиление великокняжеской власти. Судебник 1497 года. <i>Происхождение герба России.</i> Положение крестьян, ограничение их свободы. Предпосылки и начало складывания крепостнической системы.	1	3
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Усвоение основных исторических терминов и дат в истории России указанного периода; подготовка докладов, сообщений по темам: «Происхождение герба России», «Что такое крепостничество»	1	
Раздел 5. Россия в XVI— XVII веках: от великого княжества к царству (6ч.)			
Тема 5.1 Россия в правление Ивана Грозного.	ПР № 10 «Россия в правление Ивана Грозного». Иван IV. Избранная рада. Реформы 1550-х годов и их значение. Становление приказной системы. <i>Укрепление армии. Стоглавый собор.</i> Расширение территории государства, его многонациональный характер. Походы на Казань. Присоединение Казанского и Астраханского ханств, борьба с	1	2

Крымским ханством, покорение Западной Сибири. Ливонская война, ее итоги и последствия.



	Земщина и опричнина. Россия в конце XVI века, нарастание кризиса. Учреждение патриаршества. Закрепощение крестьян.		
Тема 5.2 Смутное время начала XVII века.	Царствование Б. Годунова. Смута: причины, участники, последствия. Самозванцы. Восстание под предводительством И. Болотникова. Вмешательство Речи Посполитой и Швеции в Смуту. Оборона Смоленска. Освободительная борьба против интервентов. Патриотический подъем народа. ПР №11 «Смутное время начала XVII века». Окончание Смуты и возрождение российской государственности. Ополчение К.Минина и Д. Пожарского. Освобождение Москвы. Начало царствования династии Романовых. Первые Романовы.	2	2
Тема 5.3 Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения.	ПР №12 «Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения». Экономические последствия Смуты. Восстановление хозяйства. Новые явления в экономике страны: рост товарно-денежных отношений, развитие мелкотоварного производства, возникновение мануфактур. Развитие торговли, начало формирования всероссийского рынка. Окончательное закрепощение крестьян. Народные движения в XVII веке: причины, формы, участники. Городские восстания. Восстание под предводительством С. Т. Разина.	1	2
Тема 5.4 Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке.	Усиление царской власти. Развитие приказной системы. Начало становления абсолютизма. Власть и церковь. Реформы патриарха Никона. Церковный раскол. Освоение Сибири и Дальнего Востока. Русские первопроходцы. Внешняя политика России в XVII веке. Взаимоотношения с соседними государствами и народами. Россия и Речь Посполитая. Смоленская война. Присоединение к России Левобережной Украины и Киева.	1	2
Тема 5.5 Культура Руси конца XIII—XVII веков.	ПР №13 «Культура Руси конца XIII—XVII веков». Культура XIII—XV веков. Летописание. Важнейшие памятники литературы (<i>памятники куликовского цикла, сказания, жития, хождения</i>). Развитие водчества (Московский Кремль, <i>монастырские комплексы-крепости</i>). Расцвет иконописи (Ф. Грек, А. Рублев). Культура XVI века.	1	2

Книгопечатание (И. Федоров). Публицистика. Зодчество (шатровые храмы).
«Домострой».

	<p>Культура XVII века. Традиции и новые веяния, усиление светского характера культуры. Образование. Литература: новые жанры (сатирические повести, автобиографические повести), новые герои. Зодчество: основные стили и памятники. Живопись (С. Ушаков).</p>		
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа:</p> <p>Подготовка сообщений по темам: «Смута в России», «Освоение Сибири. Русские первопроходцы», «Иван Грозный»; усвоение значения исторических терминов и основных дат; просмотр художественных и документальных фильмов о данном периоде; подготовка презентаций или докладов по теме «Культура Руси конца XIII—XVII веков»</p>	3	
Раздел 6. Россия в конце XVII—XVIII веков: от царства к империи (8 ч.)			
Тема 6.1. Россия в эпоху петровских преобразований	<p>ПР №14 «Россия в эпоху петровских преобразований».</p> <p>Начало царствования Петра I. <i>Стрелецкое восстание. Правление царевны Софьи.</i> Начало самостоятельного правления Петра I. Азовские походы. Великое посольство. <i>Первые преобразования.</i> Северная война: причины, основные события, итоги. Значение Полтавской битвы. <i>Прутский и Кастийский походы.</i> Провозглашение России империей. Государственные реформы Петра I. Реорганизация армии. Реформы государственного управления (учреждение Сената, коллегий, губернская реформа и др.). Указ о единонаследии. Табель о рангах. Утверждение абсолютизма. Церковная реформа. Развитие экономики. Политика протекционизма и меркантилизма. Подушная подать. Введение паспортной системы. Социальные движения. Восстания в Астрахани, на Дону. Итоги и цена преобразований Петра Великого.</p>	2	2
Тема 6.2 Экономическое и социальное развитие в XVIII веке.	<p>ПР №15 «Экономическое и социальное развитие в XVIII веке».</p> <p>Развитие промышленности и торговли во второй четверти — конце XVIII века. Рост помещичьего землевладения. Основные сословия российского общества, их положение. Усиление крепостничества.</p>	1	2
Тема 6.3 Внутренняя политика России в середине — второй	<p>ПР №16 «Внутренняя политика России в середине – второй половине XVIII века».</p>	2	2

половине XVIII века.

Дворцовые перевороты: причины, сущность, последствия. Внутренняя и внешняя политика преемников Петра I. Расширение привилегий дворянства.



	Участие России в Семилетней войне. Короткое правление Петра III. Правление Екатерины II. Политика «просвещенного абсолютизма»: основные направления, мероприятия, значение. Губернская реформа. Жалованные грамоты дворянству и городам.		
Тема 6. 4 Народные восстания.	ПР №17 «Народные восстания». Восстание под предводительством Е. И. Пугачева и его значение.	1	2-3
Тема 6. 5 Внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века.	ПР №18 «Внешняя политика России в середине – второй половине XVIII века». Внешняя политика Екатерины II. Русско-турецкие войны и их итоги. Великие русские полководцы и флотоводцы (П. А. Румянцев, А. В. Суворов, Ф. Ф. Ушаков). Присоединение и освоение Крыма и Новороссии; Г. А. Потемкин. Участие России в разделах Речи Посполитой. Внешняя политика Павла I. Итальянский и Швейцарский походы А. В. Суворова, Средиземноморская экспедиция Ф. Ф. Ушакова.	1	2
Тема 6. 6 Русская культура XVIII века.	ПР №19 «Русская культура XVIII века». Нововведения в культуре петровских времен. Просвещение и научные знания (Ф. Прокопович. И. Т. Посошков). Литература и искусство. <i>Архитектура и изобразительное искусство</i> (Д. Трезини, В. В. Растрелли, И.Н. Никитин). Культура и быт России во второй половине XVIII века. Становление отечественной науки; М. В. Ломоносов. <i>Исследовательские экспедиции</i> . Русские изобретатели (И. И. Ползунов, И. П. Кулибин). Общественная мысль (Н. И. Новиков, А. Н. Радищев). Литература: основные направления, жанры, писатели (А. П. Сумароков, Н.М. Карамзин, Г. Р. Державин, Д. И. Фонвизин). Развитие архитектуры, живописи, скульптуры, музыки (стили и течения, художники и их произведения). Театр (Ф. Г. Волков). Историческая наука (В. Н. Татищев) .	1	2-3
	Внеаудиторная самостоятельная работа: подготовка презентаций, докладов, сообщений к практическому занятию по развитию направлений русской культуры в 18 веке; усвоение исторических терминов, основных дат; работа с историческими документами («табель о рангах», «Жалованная грамота»); просмотр документальных и художественных фильмов о личностях, эпохе	4	

Раздел 7 . Российская империя в XIX веке (11 ч.)

политика России в начале XIX века.	<p>Император Александр I и его окружение. Создание министерств. Указ о вольных хлебопашцах. <i>Меры по развитию системы образования</i>. Проект М. М. Сперанского. Учреждение Государственного совета. Участие России в антифранцузских коалициях.</p> <p>Изменение внутривнутриполитического курса Александра I в 1816—1825 годах. Аракчеевщина. Военные поселения.</p> <p>ПР №20 «Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века». Отечественная война 1812 года.</p> <p>Планы сторон, основные этапы и сражения войны. Герои войны (М. И. Кутузов, П. И. Багратион, Н. Н. Раевский, Д. В. Давыдов и др.). Причины победы России в Отечественной войне 1812 года Заграничный поход русской армии 1813—1814 годов. Венский конгресс.</p>	1	2-3
Тема 7. 2. Движение декабристов.	<p>ПР №21 «Движение декабристов»</p> <p>Движение декабристов: предпосылки возникновения, идейные основы и цели, первые организации, их участники. Южное общество; «Русская правда» П. И. Пестеля. Северное общество; Конституция Н. М. Муравьева.</p> <p>Выступления декабристов в Санкт-Петербурге (14 декабря 1825 года) и на юге, их итоги.</p> <p>Значение движения декабристов.</p>	1	2
Тема 7. 3. Внутренняя политика Николая I.	<p>ПР №22 «Внутренняя политика Николая I».</p> <p>Правление Николая I. <i>Преобразование и укрепление роли государственного аппарата</i>. Кодификация законов. Социально-экономическое развитие России во второй четверти XIX века. Начало промышленного переворота в России, его экономические и социальные последствия. Крестьянский вопрос. Реформа управления государственными крестьянами П. Д. Киселева. Финансовая реформа Е. Ф. Канкрин. <i>Политика в области образования</i>. Теория официальной народности (С. С. Уваров).</p>	1	2-3
Тема 7. 4. Общественное движение во второй четверти XIX века.	<p>ПР №23 «Внешняя политика России во второй четверти XIX века».</p> <p>Оппозиционная общественная мысль. «Философическое письмо» П. Я. Чаадаева. Славянофилы (К. С. и И. С. Аксаковы, И. В. и П. В. Киреевские, А. С. Хомяков, Ю. Ф. Самарин и др.) и западники (К. Д. Кавелин, С. М. Соловьев, Т. Н. Грановский и др.). Революционно-социалистические течения (А. И. Герцен, Н. П. Огарев, В. Г. Белинский). Общество петрашевцев. Создание А. И. Герценом теории русского социализма и его издательская деятельность.</p>	1	

Тема 7.5. Внешняя политика России во второй четверти XIX века.	Восточный вопрос. Войны с Ираном и Турцией. Кавказская война. Крымская война 1853—1856 годов: причины, этапы военных действий, итоги. Героическая оборона Севастополя в 1854—1855 годах и ее герои	1	2
Тема 7.6. Отмена крепостного права и реформы 60—70-х годов XIX века. Контрреформы.	ПР №24 «Отмена крепостного права и реформы 60—70-х годов XIX века. Контрреформы». Необходимость и предпосылки реформ. Император Александр II и его окружение. Подготовка крестьянской реформы. Основные положения Крестьянской реформы 1861 года и условия освобождения крестьян. Значение отмены крепостного права. Земская и городская реформы, создание системы местного самоуправления. Судебная реформа, суд присяжных. Введение всеобщей воинской повинности. Реформы в области образования и печати. Итоги и следствия реформ 1860—1870-х годов. «Конституция М. Т. Лорис-Меликова». Александр III. Причины контрреформ, их основные направления и последствия.	1	2
Тема 7.7 Общественное движение во второй половине XIX века.	ПР №25 «Общественное движение во второй половине XIX века». Общественное движение в России в последней трети XIX века. Консервативные, либеральные, радикальные течения общественной мысли. Народническое движение: идеология (М. А. Бакунин, П. Л. Лавров, П. Н. Ткачев), организации, тактика. Деятельность «Земли и воли» и «Народной воли». Основные идеи либерального народничества. Распространение марксизма и зарождение российской социал-демократии. Начало рабочего движения.	1	23
Тема 7.8 Экономическое развитие во второй половине XIX века.	ПР №26 «Экономическое развитие во второй половине XIX века». Социально-экономическое развитие пореформенной России. Сельское хозяйство после отмены крепостного права. Развитие торговли и промышленности. Завершение промышленного переворота, его последствия. Возрастание роли государства в экономической жизни страны. Курс на модернизацию промышленности в России во второй половине XIX века. Экономические и финансовые реформы (Н. Х. Бунге, С.Ю. Витте). Разработка рабочего законодательства.	1	2
Тема 7.9. Внешняя политика России во второй половине XIX века.	ПР №27 «Внешняя политика России во второй половине XIX века». Европейская политика. А. М. Горчаков и преодоление последствий поражения в Крымской войне.	1	2

	«Русско-турецкая война 1877—1878 годов. Ход военных действий на Балканах — в Закавказье. Присоединение Казахстана и Средней Азии. Заключение русско-французского союза. Политика России на Дальнем Востоке. Россия в международных отношениях конца XIX века.		
Тема 7.10 Русская культура XIX века.	ПР №28 «Русская культура XIX века». Развитие науки и техники (Н. И. Лобачевский, Н. И. Пирогов, Н. Н. Зинин, Б. С. Якоби, А. Г. Столетов, Д. И. Менделеев, И. М. Сеченов и др.). Расширение сети школ и университетов. Основные стили в художественной культуре (романтизм, классицизм, реализм). Становление и развитие национальной музыкальной школы (М. И. Глинка, П. И. Чайковский, Могучая кучка). Расцвет театрального искусства, возрастание его роли в общественной жизни. Живопись: академизм, реализм, передвижники. Архитектура: стили (русский ампи́р, классицизм), зодчие и их произведения. Место российской культуры в мировой культуре XIX века. Золотой век русской литературы: писатели и их произведения (В. А. Жуковский, А. С. Пушкин, М. Ю. Лермонтов, Н. В. Гоголь и др.). Общественное звучание литературы (Н. А. Некрасов, И. С. Тургенев, Л. Н. Толстой, Ф. М. Достоевский).	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: усвоение исторических терминов и основных дат по разделу, Подготовка сообщений или презентаций по темам: «Личность императоров XIX века», «Внешняя политика России в XIX веке», «Культура России в XIX веке», «Отмена крепостного права в России», «Реформы XIX века». Просмотр художественных и документальных исторических фильмов о данной эпохе.	5	
Раздел 8. Россия в XX веке (33 ч.)			
Тема 8.1. Россия на рубеже XIX—XX веков.	Начало правления Николая II. Экономический кризис в начале XX в. Стачки и забастовки рабочих, организация революционерами митингов и демонстраций. Общественное движение. Возникновение социалистических и либеральных организаций и партий: их цели, тактика, лидеры (Г. В. Плеханов, В. М. Чернов, В. И. Ленин, Ю. О. Мартов, П. Б. Струве). Усиление рабочего и	1	2

	Русско-японская война 1904—1905 годов: планы сторон, основные сражения. Портсмутский мир.		
Тема 8.2. Революция 1905—1907 годов в России.	ПР №29 «Революция 1905—1907 годов в России». Причины революции. «Кровавое воскресенье» и начало революции. Развитие революционных событий и политика властей. Советы как форма политического творчества масс. Манифест 17 октября 1905 года. Московское восстание. Спад революции. Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества. Легальные политические партии. Опыт российского парламентаризма 1906—1917 годов: особенности парламентской системы, ее полномочия и влияние на общественно-политическую жизнь, тенденции эволюции. Результаты Первой российской революции в политических и социальных аспектах.	1	2
Тема 8.3. Россия в период столыпинских реформ.	ПР №30 «Россия в период столыпинских реформ». П. А. Столыпин как государственный деятель. Программа П. А. Столыпина, ее главные цели и комплексный характер. Основное содержание и этапы реализации аграрной реформы, ее влияние на экономическое и социальное развитие России. Проблемы и противоречия в ходе проведения аграрной реформы. Экономический подъем. Политическая и общественная жизнь в России в 1910—1914 годы. Обострение внешнеполитической обстановки.	1	2-3
Тема 8.4. Серебряный век русской культуры.	ПР №31 «Серебряный век русской культуры». Открытия российских ученых в науке и технике. Развитие литературы: от реализма к модернизму. Поэзия Серебряного века. Изобразительное искусство: традиции реализма, «Мир искусства», авангардизм, его направления. Архитектура. Скульптура. Музыка. Русская философия: поиски общественного идеала.	1	2
Тема 8.5. Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов.	ПР №32 «Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов». Особенности и участники войны. Восточный фронт и его роль в войне. Успехи и поражения русской армии. Переход к позиционной войне. Основные сражения в Европе в 1915—1917 годах. Брусиловский прорыв и его значение. Боевые действия в 1918 году. Поражение Германии и ее союзников.	1	2
Тема 8.6. Первая мировая война и	ПР №33 «Первая мировая война и общество».	1	2

общество.

Развитие военной техники в годы войны. *Применение новых видов*



	<p><i>вооружений: танков, самолетов, отравляющих газов. Перевод государственного управления и экономики на военные рельсы. Государственное регулирование экономики. Патриотический подъем в начале войны.</i></p> <p>Власть и российское общество на разных этапах Первой мировой войны. Нарастание тягот и бедствий населения. Антивоенные и национальные движения. Нарастание общенационального кризиса в России. Итоги Первой мировой войны. Парижская и Вашингтонская конференции и их решения.</p>		
Тема 8.7. Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю.	<p>ПР №34 «Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю».</p> <p>Причины революции. Отречение Николая II от престола. Падение монархии как начало Великой российской революции.</p> <p>Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов в 1917 г.: начало двоевластия.</p> <p><i>Вопросы о войне и земле. «Апрельские тезисы» В. И. Ленина и программа партии большевиков о переходе от буржуазного этапа революции к пролетарскому (социалистическому).</i> Причины апрельского, июньского и июльского кризисов Временного правительства. Конец двоевластия. На пороге экономической катастрофы и распада: Россия в июле—октябре 1917 года. Деятельность А. Ф. Керенского во главе Временного правительства. Выступление Л. Г. Корнилова и его провал. Изменения в революционной части политического поля России: раскол эсеров, рост влияния большевиков в Советах.</p>	1	2
Тема 8.8. Октябрьская революция в России и ее последствия.	<p>ПР №35 «Октябрьская революция в России и её последствия».</p> <p>События 24—25 октября в Петрограде, приход к власти большевиков во главе с В. И. Лениным.</p> <p>II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле. Формирование новых органов власти. Создание ВЧК, начало формирования Красной Армии. Отношение большевиков к созыву Учредительного собрания. Причины разгона Учредительного собрания. Создание федеративного социалистического государства и его оформление в Конституции РСФСР 1918 года. Советско-германские переговоры и заключение Брестского мира, его условия, экономические и политические последствия. <i>Разрыв левых эсеров с большевиками, выступление левых эсеров и его разгром.</i></p> <p>Установление однопартийного режима</p>	1	2
Тема 8.8 Гражданская война в России.	<p>ПР №36 «Гражданская война в России».</p> <p>Причины Гражданской войны. Красные и белые: политические ориентации,</p>	2	2

	<p>лозунги и реальные действия, социальная опора. Другие участники Гражданской войны. Цели и этапы участия иностранных государств в Гражданской войне. Начало фронтовой Гражданской войны. Ход военных действий на фронтах в 1918—1920 годах. Завершающий период Гражданской войны. Причины победы красных.</p> <p>Экономическая политика большевиков. Национализация, «красногвардейская атака на капитал». Политика «военного коммунизма», ее причины, цели, содержание, последствия. Последствия и итоги Гражданской войны.</p>		
Тема 8.9. Новая экономическая политика в Советской России.	<p>ПР №37 «Новая экономическая политика в Советской России».</p> <p>Экономический и политический кризис. Крестьянские восстания, Кронштадтский мятеж и др. Переход к новой экономической политике.</p> <p>Сущность нэпа.</p> <p>Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания.</p>	1	2
Тема 8.10 Образование СССР.	<p>ПР №39 «Советское государство и общество в 1920—1930-е годы»</p> <p>Политическая жизнь в 1920-е годы. Образование СССР: предпосылки объединения республик, альтернативные проекты и практические решения.</p> <p><i>Национальная политика советской власти.</i> Укрепление позиций страны на международной арене.</p>	1	2
Тема 8.11 Индустриализация и коллективизация в СССР.	<p>ПР №38 «Индустриализация и коллективизация в СССР».</p> <p>Обострение внутрипартийных разногласий и борьбы за лидерство в партии и государстве.</p> <p>Советская модель модернизации.</p> <p><i>Начало индустриализации.</i> Коллективизация сельского хозяйства: формы, методы, экономические и социальные последствия. Индустриализация: цели, методы, экономические и социальные итоги и следствия. Первые пятилетки: задачи и результаты.</p>	1	2-3
Тема 8.12 Советское государство и общество в 1920—1930-е годы.	<p>Особенности советской политической системы: однопартийность, сращивание партийного и государственного аппарата, контроль над обществом. Культ вождя. И. В. Сталин. Массовые репрессии, их последствия.</p> <p>Изменение социальной структуры советского общества.</p> <p>Стахановское движение.</p> <p>Положение основных социальных групп. Повседневная жизнь и быт населения городов и деревень. Итоги развития СССР в 1930-е годы.</p> <p>Конституция СССР 1936 года.</p>	1	2
Тема 8.13 Советская культура в	<p>ПР №40 «Советская культура в 1920—1930-е годы»</p>	1	2

1920—1930-е годы.	«Культурная революция»: задачи и направления. Ликвидация неграмотности, создание системы народного образования. Культурное разнообразие 1920-х годов. Достижения литературы и искусства. Развитие кинематографа. Введение обязательного начального преподавания. Восстановление преподавания истории. Идеологический контроль над духовной жизнью общества. Развитие советской науки.		
Тема 8.14. Накануне второй мировой войны.	<i>Мир в конце 1930-х годов: три центра силы. Нарастание угрозы войны.</i> Политика «умиротворения» агрессора и переход Германии к решительным действиям. Англо-франко-советские переговоры в Москве, причины их неудачи. Советско-германский пакт о ненападении и секретный дополнительный протокол. Военно-политические планы сторон. Подготовка к войне.	1	2
Тема 8.15 Начало 2 мировой войны.	Нападение Германии на Польшу. «Странная война» на Западном фронте. Поражение Франции. <i>Оккупация и подчинение Германией стран Европы. Битва за Англию.</i> Укрепление безопасности СССР: присоединение Западной Белоруссии и Западной Украины, Бессарабии и Северной Буковины, Советско-финляндская война, советизация прибалтийских республик. Нацистская программа завоевания СССР. Подготовка СССР и Германии к войне. Соотношение боевых сил к июню 1941 года.	1	2
Тема 8.16 . Нападение Германии на СССР.	Великая Отечественная война как самостоятельный и определяющий этап Второй мировой войны. Цели сторон, соотношение сил. Основные сражения и их итоги на первом этапе войны (22 июня 1941 года — ноябрь 1942 года). Деятельность советского руководства по организации обороны страны. Историческое значение Московской битвы. Нападение Японии на США. Боевые действия на Тихом океане в 1941—1945 годах.	1	2
Тема 8.17 . Коренной перелом в ходе войны.	ПР №41 «Коренной перелом в ходе войны». Военные действия на советско-германском фронте в 1942 году. Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе войны. Складывание антигитлеровской коалиции и ее значение. Курская битва и завершение коренного перелома.	1	2
Тема 8.18 СССР в годы войны.	Оккупационный режим. Геноцид. Холокост. Движение Сопротивления. Партизанское движение в СССР, формы борьбы, роль и значение. Советский тыл в годы войны. Эвакуация. Вклад в победу деятелей науки и культуры. Изменение положения Русской православной церкви и других конфессий в годы войны.	1	2

Тема 8.19 Основные военные операции в 1944-1945 годы.	ПР №42 «Основные военные операции в 1944-1945 годы». Главные задачи и основные наступательные операции Красной Армии на третьем этапе войны (1944). Открытие Второго фронта в Европе. Военные операции 1945 года. Разгром Германии.	1	2
Тема 8.20 Война с Японией.	Советско-японская война. Атомная бомбардировка Хиросимы и Нагасаки. Окончание Второй мировой войны.	1	2
Тема 8.21 Значение победы над фашизмом.	ПР №43 «Значение победы над фашизмом». Значение победы над фашизмом. Решающий вклад СССР в Победу. Людские и материальные потери воюющих сторон.	1	2-3
Тема 8.22 СССР в послевоенные годы.	ПР №44 «СССР в послевоенные годы». Укрепление статуса СССР как великой мировой державы. Начало «холодной войны». Атомная монополия США; создание атомного оружия и средств его доставки в СССР. Конверсия, возрождение и развитие промышленности. Положение в сельском хозяйстве. Голод 1946 года.	2	2
Тема 8.23. СССР в 1950-х — начале 1960-х годов.	Перемены после смерти И. В. Сталина. Борьба за власть, победа Н. С. Хрущева. XX съезд КПСС и его значение Начало реабилитации жертв политических репрессий. Основные направления реформирования советской экономики и его результаты. <i>Достижения в промышленности. Ситуация в сельском хозяйстве.</i> Освоение целины. Курс на строительство коммунизма. Социальная политика; жилищное строительство. Усиление негативных явлений в экономике. Выступления населения. ПР №45 «Послевоенное общество, духовный подъем людей» Противоречия социально-политического развития. Усиление роли государства во всех сферах жизни общества. Репрессии. Идеология и культура в послевоенный период; идеологические кампании и научные дискуссии 1940-х годов.	1	2
Тема 8.24 Общественно-политическое развитие страны во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов.	ПР №46 «Общественно-политическое развитие страны во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов». Противоречия внутриполитического курса Н. С. Хрущева. Причины отставки Н. С. Хрущева. Л. И. Брежнев. Концепция развитого социализма. Власть и общество. Конституция СССР 1977 года. Инакомыслие, диссиденты.	1	2

Тема 8.25 Социально - экономическое развитие страны во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов.	ПР №47 «Социально -экономическое развитие страны во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов» Преобразования в сельском хозяйстве. Экономическая реформа 1965 года: задачи и результат». Достижения и проблемы в развитии науки и техники. Нарастание негативных тенденций в экономике. Застой. Теневая экономика. Социальная политика, рост благосостояния населения. Причины усиления недовольства.	1	2
Тема 8.26 . Международные отношения во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов.	СССР в системе международных отношений. Установление военно-стратегического паритета между СССР и США. Переход к политике разрядки международной напряженности. Участие СССР в военных действиях в Афганистане.	1	2
Тема 8.27 Перестройка экономической сферы жизни общества.	ПР №48 «Перестройка экономической сферы жизни общества». Предпосылки перемен. М. С. Горбачев. Политика ускорения и ее неудача. Экономические реформы, их результаты. Реформы политической системы.	1	2
Тема 8.28 Изменения в общественной жизни страны.	ПР №49 «Изменения в общественной жизни СССР». Изменение государственного устройства СССР. Национальная политика и межнациональные отношения. Национальные движения в союзных республиках. Изменения в общественном сознании. Власть и церковь в годы перестройки. Нарастание экономического кризиса и обострение межнациональных противоречий. Политика гласности и ее последствия.	1	2
Тема 8. 29 Распад СССР.	ПР №50 «Распад СССР». <i>Образование политических партий и движений.</i> Августовские события 1991 года. Распад СССР. Образование СНГ. Причины и последствия кризиса советской системы и распада СССР.	1	2
Тема 8.30 Развитие советской культуры.	ПР №51 «Развитие советской культуры». Развитие культуры в военные и послевоенные годы. <i>Произведения о прошедшей войне и послевоенной жизни.</i> Советская культура в конце 1950-х — 1960-е годы. Новые тенденции в художественной жизни страны. «Оттепель» в литературе, молодые поэты 1960-х годов. Театр, его общественное звучание. Власть и творческая интеллигенция. Советская культура в середине 1960 — 1980-х годов. Культура в годы перестройки. <i>Публикация запрещенных ранее произведений, показ кинофильмов.</i> Развитие науки и техники в СССР. Научно-техническая	1	2

	революция. Успехи советской космонавтики (С. П. Королев, Ю. А. Гагарин). Развитие образования в СССР. <i>Введение обязательного восьмилетнего, затем обязательного среднего образования. Рост числа вузов и студентов.</i>		
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Чтение дополнительной литературы по темам; Усвоение исторических терминов и основных дат по разделу; подготовка сообщений, докладов или презентаций о Серебряном веке русской культуры; по темам «Культура в первой половине XX века», «Советская культура в 1920—1930-е годы»; «Советская культура и идеология в годы войны», «Повседневная жизнь на фронте и в тылу», «Население на оккупированных территориях». Просмотр документальных и художественных фильмов о Второй мировой войне.	16	
Раздел 9 . Российская Федерация на рубеже XX— XXI веков (8 ч)			
Тема 9. 1. Социально-экономическое развитие страны в 1990-е годы.	«Экономические реформы 1990-х годов: основные этапы и результаты». Трудности и противоречия перехода к рыночной экономике. Изменения в социальной сфере. Изменения в системе власти. Б. Н. Ельцин. Политический кризис осени 1993 года. Принятие Конституции России 1993 года.	1	2
Тема 9. 2 Внутренняя политика страны в 90-е годы.	ПР №52 «Внутренняя политика страны в 90-е годы». Основные направления национальной политики: успехи и просчеты. Наращение противоречий между центром и регионами. Военно-политический кризис в Чечне. Отставка Б. Н. Ельцина.	1	2
Тема 9. 3 Россия в начале 21 века.	Деятельность Президента России В. В. Путина: курс на продолжение реформ, стабилизацию положения в стране, сохранение целостности России, укрепление государственности, обеспечение гражданского согласия и единства общества. Новые государственные символы России. Развитие экономики и социальной сферы в начале XXI века. Роль государства в экономике. <i>Приоритетные национальные проекты и федеральные программы.</i> Политические лидеры и общественные деятели современной России.	2	2
Тема 9. 4 Россия на современном	Президентские выборы 2008 года. Президент России Д. А. Медведев.	2	2

этапе.

Государственная политика в условиях экономического кризиса, начавшегося в 2008 году. Президентские выборы 2012 года.



	ПР №53 «Роль государства в экономике». <i>Разработка и реализация планов дальнейшего развития страны.</i>		
Тема 9. 5 Внешнеполитический курс страны в начале 21 века.	Геополитическое положение и внешняя политика России в 1990-е годы. Россия и Запад. <i>Балканский кризис 1999 года.</i> Отношения со странами СНГ. Восточное направление внешней политики. Разработка новой внешнеполитической стратегии в начале XXI века. Укрепление международного престижа России. Решение задач борьбы с терроризмом. Российская Федерация в системе современных международных отношений. Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией. ПР №54 «Россия на современном этапе». ПР №55 «Политический кризис на Украине, воссоединение Крыма с Россией»	3	2
Тема 9. 6. Культурная жизнь страны.	ПР №56 «Культурная жизнь страны». Культура и духовная жизнь общества в конце XX — начале XXI века. <i>Распространение информационных технологий в различных сферах жизни общества.</i> Многообразие стилей художественной культуры. Достижения и противоречия культурного развития.	1	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовка сообщений, презентаций, рефератов по темам раздела. Усвоение значения исторических терминов, дат. Поиск дополнительной информации по темам раздела в дополнительных источниках, работа со СМИ. Подготовка к дифференцированному зачету	6	
Дифференцированный зачет		1	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует учебного кабинета, удовлетворяющего требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02), оснащенного типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся

В учебном кабинете имеется возможность обеспечить доступ в Интернет во время учебного занятия с целью доступа к электронным учебным материалам по истории, имеющимся в свободном доступе в Интернете (электронным книгам, практикумам, тестам и др.). Для выхода в Интернет во внеучебной (внеурочной) деятельности обучающихся имеется медиатека.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «История» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (карты, схемы, таблицы, презентации, исторические видеофильмы и др.);
- информационно-коммуникативные средства; – экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные источники:

1. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1 / В.В.Артемов, Ю.Н. Лубченков.-8-е изд., стер.—М.: Издательский центр «Академия», 2015.—304 с.
2. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 2 / В.В.Артемов, Ю.Н. Лубченков.-8-е изд., стер.—М.: Издательский центр «Академия», 2015.—304 с.
3. *Сахаров А. Н., Загладин Н. В.* История (базовый уровень). 10 класс. — М., 2013.
Загладин Н. В., Петров Ю. А. История (базовый уровень). 11 класс. —М., 2014.
4. *Артемов В. В., Лубченков Ю. Н.* История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

3.2.2. Дополнительные источники:

4. Сахаров А.Н, Буганов В.И. История России с древнейших времен до конца 17 века 10 класс – М., «Просвещение», 2007 г.
5. Буганов В.И. , Зырянов П.Н. История России. к 17-19 век 10 класс – М., «Просвещение», 2007 г.
6. Загладин Н.В., Козленко С.И., Минаков С.Т. и др. История России (базовый и профильный уровни), 11 кл., - М., «Русское слово», 2007 г.
7. *Санин Г. А.* Крым. Страницы истории. — М., 2015.

3.2.3. Интернет-ресурсы:

- www.gumer.info (Библиотека Гумер).
- www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/feudal.htm (Библиотека Исторического факультета МГУ).
- www.plekhanovfound.ru/library (Библиотека социал-демократа). www.bibliotekar.ru (Библиотекарь. Ру: электронная библиотека нехудожественной литературы по русской и мировой истории, искусству, культуре, прикладным наукам).
- <https://ru.wikipedia.org> (Википедия: свободная энциклопедия).
- <https://ru.wikisource.org> (Викитека: свободная библиотека). www.wco.ru/icons (Виртуальный каталог икон).
- www.militera.lib.ru (Военная литература: собрание текстов).
- www.world-war2.chat.ru (Вторая Мировая война в русском Интернете). www.kulichki.com/~gumilev/HE1 (Древний Восток).
- www.old-rus-maps.ru (Европейские гравированные географические чертежи и карты России, изданные в XVI—XVIII столетиях).
- www.biograf-book.narod.ru (Избранные биографии: биографическая литература СССР).
- www.magister.msk.ru/library/library.htm (Интернет-издательство «Библиотека»: электронные издания произведений и биографических и критических материалов).
- www.intellect-video.com/russian-history (История России и СССР: онлайн-видео).
- www.historicus.ru (Историк: общественно-политический журнал). www.history.tom.ru (История России от князей до Президента). www.statehistory.ru (История государства).
- www.kulichki.com/grandwar («Как наши деды воевали»: рассказы о военных конфликтах Российской империи).
- www.raremaps.ru (Коллекция старинных карт Российской империи). www.old-maps.narod.ru (Коллекция старинных карт территорий и городов России).
- www.mifologia.chat.ru (Мифология народов мира). www.krugosvet.ru (Онлайн-энциклопедия «Кругосвет»).
- www.liber.rsuh.ru (Информационный комплекс РГГУ «Научная библиотека»).
- www.august-1914.ru (Первая мировая война: интернет-проект).
- www.9may.ru (Проект-акция: «Наша Победа. День за днем»). www.temples.ru (Проект «Храмы России»).
- www.radzivil.chat.ru (Радзивилловская летопись с иллюстрациями). www.borodulincollection.com/index.html (Раритеты фотохроники СССР: 1917—1991 гг. — коллекция Льва Бородулина).
- www.rusrevolution.info (Революция и Гражданская война: интернет-проект).
- www.rodina.rg.ru (Родина: российский исторический иллюстрированный журнал).
- www.all-photo.ru/empire/index.ru.html (Российская империя в фотографиях). www.fershal.narod.ru (Российский мемуарий).
- www.avorhist.ru (Русь Древняя и удельная).
- www.memoirs.ru (Русские мемуары: Россия в дневниках и воспоминаниях).
- www.scepsis.ru/library/history/page1 (Скепсис: научно-просветительский журнал).
- www.arhivtime.ru (Следы времени: интернет-архив старинных фотографий, открыток, документов).
- www.sovmusic.ru (Советская музыка).
- www.infoliolib.info (Университетская электронная библиотека Infolio). www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html (электронная библиотека Исторического факультета МГУ им. М. В. Ломоносова).

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля (устных ответов, самостоятельных работ, тестирования и т.д.), итогового контроля (зачет).

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных исторических событий и памятных дат в истории России; - основных периодов развития хозяйственной и политической жизни страны; - исторических деятелей, полководцев, руководителей страны, национальных героев; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться небольшим историческим текстом; - правильно и осознанно оценивать реальную обстановку; - дать характеристику исторической личности; - передать содержание конкретного исторического материала; - пользоваться современными числовыми взаимосвязями («Лента Времени»). 	<p><u>Текущий контроль:</u> устный опрос, тестирование,</p> <p><u>Итоговый контроль:</u> зачет</p> <hr/> <p><u>Текущий контроль:</u> устный опрос, выполнение практических заданий, работа с историческими источниками, тестирование</p> <p><u>Итоговый контроль:</u> зачет</p>

6.1.1. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АД.02 ОСНОВЫ ИНФОРМАТИКИ.

1.1. Область применения программы

Адаптированная образовательная рабочая программа профессионального обучения по АД 03 «Основы информатики», профессиональной подготовки по профессии рабочих **16472 «Пекарь»**, разработана для профессионального обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, (с различными формами умственной отсталости). Программа учитывает особенности психофизического развития, индивидуальные возможности, при необходимости обеспечивает коррекцию нарушения развития и социальную адаптацию указанных лиц. Программа представляет собой комплекс методической документации, разработанный и утвержденный КГБПОУ «Заринский политехнический техникум» с учетом требований рынка труда на основе профессионального стандарта «Пекарь» ОСТ 9 ПО 02.22.4-2001 от 12 сентября 2001 г.;

Комплекта учебной документации для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Пекарь» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья» (Институт развития профессионального образования, 2004г., Г.С.Сорокина);

Письма Минобрнауки России от 18.04.2013г. № 292 « Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Обучение инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано в отдельных специальных (коррекционных) группах. Численность обучающихся в учебных группах не превышает 12 человек.

- настоящей программе используются следующие термины, определения, сокращения:

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья – физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий (с нарушением функций слуха, зрения, опорно-двигательного аппарата

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 дисциплины:

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

- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

- применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

- результате освоения дисциплины обучающийся **должен**

знать: □ основные понятия автоматизированной обработки информации;

□ общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов; само-

стоятельной работы обучающегося 40 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 2.1.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
практические работы	56
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа (домашняя работа)	40
Итоговая аттестация в форме зачета.	

2.2 СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ.

№ п/п	Разделы курса	Количество часов				
		Всего	в том числе			
			теоретическое обучение	лабораторные работы	практические занятия	контрольные работы
1	2	3	4	5	6	
1 курс						
1	Раздел 1. Информация и информационные технологии	9	5	-	4	-
2	Раздел 2. Общие сведения о компьютерах	25	7	-	18	-
3	Раздел 3. Прикладное программное обеспечение	36	8	-	28	-
4	Раздел 4. Глобальные и локальные сети.	9	4	-	5	-
	Дифференцированный зачет	1				1
	Итого:	80	24		55	1

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы информационных технологий»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Информация и информационные технологии.		9	
Введение	Содержание	1	1-2
	1. Техника безопасности при работе с компьютером. Компьютер и здоровье.	1	
	Практические работы	1	
Тема 1.1 Информация. Информационные технологии	2. ПРН№1 Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту.	1	2-3
	Содержание	4	1-2
	3. Понятие «информация», «информационные технологии». Эволюция информационных технологий, этапы их развития.	1	
	4. Новые информационные технологии. Инструментарий информационных технологий	1	
	5. Единицы измерения информации.	1	
	6. Подходы к измерению информации.	1	
	Практические работы	3	
	7. ПРН№2 Изучение информационных ресурсов общества	1	2-3
	8. ПРН№3 Решение задач на измерение количества информации с помощью алфавитного подхода.	1	
	9. ПРН№4 Решение задач на измерение количества информации с помощью вероятностного подхода.	1	
Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 1. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Информация и информационные технологии. Технологии сбора, хранения, передачи, обработки и представления информации. Кодирование информации. Определение свойств информации. Составление схемы «Классификация информационных технологий по сферам применения»		4	

Раздел 2. Общие сведения о компьютерах		25	
Тема 2.1 Логическое и физическое устройство компьютера	Содержание	2	1-3
	10. Классификация компьютеров.	1	
	11. Состав и структура ПК.	1	
	Практические работы	4	2-3
	12. ПР№5 Запуск, завершение работы ПК.	1	
	13. ПР№6 Изучение устройств ввода информации.	1	
Тема 2.2 Программное обеспечение компьютера. Операционные системы. Операционная система Windows	Содержание:	2	1-2
	16. Программное обеспечение компьютера.	1	
	17. Основные объекты и приемы управления Windows.	1	
	Практические работы	9	2-3
	18. ПР№9 Знакомство с элементами рабочего стола	1	
	19. ПР№10 Настройка меню Пуск.	1	
Тема 2.3 Файл. Файловая системы	20. ПР№11 Настройка панели задач.	1	
	21. ПР№12 Настройка элементов рабочего стола	1	
	22. ПР№13 Знакомство со стандартными программами ОС	1	
	23. ПР№14 Знакомство со служебными программами ОС	1	
	24. ПР№15 Установка, удаление программы.	1	
	25. ПР№16 Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты.	1	
	26. ПР№17 Поиск информации в справочной системе	1	
	Содержание	3	1-2
	27. Файл. Правила задания имени файла.	1	
	28. Форматы файлов.	1	
29. Выполнение основных операций с файлами.	1		
Практические работы	5	2-3	
30. ПР№18 Работа с окнами папок (Настройка внешнего вида Проводника. Варианты отображения значков в Проводнике. Навигация с помощью Проводника)	1		

	31. ПР№19 Упорядочивание и поиск файлов.	1	
	32. ПР№20 Выполнение операций с файлами и папками. (Просмотр свойств объектов. Создание папок, файлов и ярлыков. Перемещение и копирование файлов и папок)	1	

	33. ПР№21 Выполнение операций с файлами и папками. (Выделение группы файлов. Переименование файлов и папок. Удаление файлов и папок. Корзина. Восстановление объектов.)	1	
	34. ПР№22 Создание архива данных. Извлечение данных из архива.	1	
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 2. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Составление памятки и/или таблицы и/или конспекта «Классификация ЭВМ» Составление опорного конспекта «Поколения ЭВМ» Классификация ОС и определение перечня их характеристик Изучение принципов работы со справочной и поисковой системами. Изучение перечня горячих клавиш и комбинаций клавиш. Выполнение операций с файлами, каталогами	13	
Раздел 3 Прикладное программное обеспечение		36	
Тема 3.1 Текстовые редакторы	Содержание	1	1-2
	35. Назначение и разновидности текстовых редакторов, их функциональные возможности.	1	
	Практические работы	7	2-3
	36. ПР№23 Создание, редактирование и сохранение текстового документа	1	
	37. ПР№24 Редактирование документа. Работа с фрагментами.	1	
	38. ПР№25 Вставка графических элементов.	1	
	39. ПР№26 Форматирование абзацев	1	
40. ПР№27 Создание документа с использованием табуляции, границ и заливки	1		
41. ПР№28 Создание структуры документа и вставка оглавления	1		
42. ПР№29 Форматирование страницы и печать.	1		
Тема 3.2 Редактор презентаций	Практические работы	2	2-3
	43. ПР№30 Создание презентации с помощью шаблона дизайнера мастера авто-содержания. Настройка показа презентации.	1	
		1	

	44. ПР№31 Добавление анимации в презентации.			
Тема 3.3 Программы создания публикаций	Содержание	1	1-2	
	45. Назначение и возможности программы для создания публикации. Подготовка публикаций (меню, листовок, визитных карточек, открыток, брошюр), с использованием данных профессиональной направленности и возможностей других программ.	1		
	Практические работы	2	2-3	
	46. ПР№32 Создание публикаций (меню, листовок, визитных карточек, открыток, брошюр). Сохранение файлов.	1		
	47. ПР№33 Создание публикаций (меню, листовок, визитных карточек, открыток, брошюр). Сохранение файлов.	1		
	Содержание	2		1-2
	48. Интерфейс программы M.EXCEL	1		
49. Работа с ячейками, диапазонами и листами. Вычисления в таблице. Условное форматирование.	1			
Практические работы	9	2-3		
50. ПР№34 Ввод, редактирование данных в таблицу.	1			
51. ПР№35 Ввод, редактирование данных в таблицу.	1			
52. ПР№36 Операции с ячейками, диапазонами и листами	1			
53. ПР№37 Создание простой таблицы с формулами.	1			
54. ПР№38 Выполнение расчетов с использованием Мастера функций	1			
55. ПР№39 Выполнение условного форматирования данных в таблице.	1			
56. ПР№40 Построение и форматирование диаграмм.	1			

	57. ПР№41 Отбор записей с помощью фильтра.	1	
	58. ПР№42 Итоговые вычисления в таблицах.	1	
Тема 3.5 Базы данных. Редактор М. Access	Содержание	1	1-2
	59. М. Access: Назначение, интерфейс программы.	1	
	Практические работы	5	2-3
	60. ПР№43 Запуск Access. Работа с объектами базы данных	1	
	61. ПР№44 Создание простой базы данных.	1	
	62. ПР№45 Создание, заполнение базы данных.	1	
	63. ПР№46 Создание запросов	1	
64. ПР№47 Создание форм и отчетов	1		
Тема 3.6 Графика. Работа в графическом редакторе.	Содержание	2	1-2
	65. Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений: рисование, сканирование.	1	
	66. Растр и вектор. Графические редакторы.	1	
	Практические работы	2	2-3
	67. ПР№48 Работа с растровым редактором (создать комбинированные изображения: товарный знак фирмы, иллюстрации к дипломной работе, схеме проезда, схемы расстановки мебели и оборудования, блок-схему производственных процессов и прочие изображения, относящиеся к информации предприятия ОП)	1	
	68. ПР№49 Работа с растровым редактором	1	
Тема 3.7 Аудио. Работа в аудиоредакторе.	Содержание	1	1-2
	69. Программы для прослушивания и редактирования звука.	1	
		Практические работы	1
	70 ПР№50 Выполнение простого аудио монтажа.	1	
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 3.	18	

Раздел 4. Глобальные и локальные сети.		10	
Тема 4.1 Локальные сети. Глобальные сети. Сеть Интернет. Ресурсы сети	Содержание	3	1-2
	71. Понятие «компьютерная сеть». Классификация сетей.	1	
	72. Локальная сеть. Преимущества работы в локальной сети.	1	
	73. Технология WorldWideWeb. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация.	1	
	Практические работы	4	2-3
	74. ПР№51 Поиск информации в сети интернет.	1	
	75. ПР№52 Примеры работы с интернет-магазином, интернет-СМИ, интернет-библиотекой.	1	
76. ПР№53 Работа с электронной почтой.	1		
77. ПР№54 Организация форумов, общие ресурсы в интернете			
Тема 4.2 Информационная безопасность.	Содержание	1	1-2
	78. Безопасность при работе в интернете.	1	
	Практические работы	1	2-3
	79. ПР№55 Установка, настройка антивирусной программы.	1	
	80. <i>Зачет.</i>	1	
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 4. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Локальные и глобальные сети. WideWeb (Гипертекстовое представление информации, сеть World WWW). Электронная почта, серверное и клиентское программное обеспечение. Способы противодействия угрозам. Стандарты интернета. Технологии автоматического индексирования информации.	5	2
Всего		80	

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 (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебных кабинетов «Информатики и информационных технологий», «Мультимедиа-технологий».

Оборудование учебного кабинета:

4. посадочные места по количеству обучающихся;
5. рабочее место преподавателя;
6. комплект учебно-наглядных пособий «Информатика и информационные технологии»

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа-проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Информатика и ИКТ: учебник для СПО / М.С.Цветкова, Л.С.Великович. – 6-е изд., стер. – М: Издательский центр «Академия», 2014. – 352с.
В Информатика и ИКТ: практикум для СПО / Н.Е.Астафьева, С.А.Гаврилова, М.С.Цветкова. – 4-е изд., стер. – М: Издательский центр «Академия», 2014. – 272с.

Дополнительные источники:

4. Остроух А.В. Основы информационных технологий: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва, 2014.
5. Основы информационных технологий. Информатика. Под редакцией С.В.Назарова. Москва, 2013.
6. Богатюк В.А. Оператор ЭВМ. Изд. центр «Академия». – 2012.
7. Фиошин М.Е., Информатика и ИКТ. 10-11 кл. Профильный уровень. В 2 ч. – М. Дрофа, 2013.
8. Спицын В.Г. Информационная безопасность вычислительной техники. Томск., 2011.
9. Струмпа Н.В., Сидоров В.Д. Аппаратное обеспечение ЭВМ: практикум. М. «Академия». – 2012.
10. Коноплева И.А., Хохлова О.А., Денисов А.В. Информационные технологии: учебное пособие. М., Проспект, 2013.

Интернет-ресурсы:

5. <http://www.intuit.ru/> – Интернет-Университет информационных технологий. Примеры курсов: MicrosoftWindows для пользователя, Работа в современном офисе, Практическая информатика, Введение в HTML, Безопасность сетей, Основы операционных систем и др. (01.02.2014).
- xxx. <http://www.alleng.ru/edu/comp3.htm> – информатика, основы информатики, – уроки, учебники, задачи, тесты, ЕГЭ, тестирование, обучение, ответы, олимпиады, учителю информатики, открытый урок и т.д. (03.02.2013).
- yyu. <http://office.microsoft.com/ru-ru/word> – изучение возможностей Word 2013 (04.02.2015).

zzz. <http://office.microsoft.com/ru-ru/excel/> – изучение возможностей Excel2013 (04.02.2013).

aaaa. <http://www.msexcel.ru/> – Профессиональные приемы работы в Microsoft Excel (04.02.2013).

bbbb. <http://office.microsoft.com/ru-ru/powerpoint/> – изучение возможностей PowerPoint 2013 (04.02.2013).

cccc. <http://ru.wikipedia.org/wiki/PowerPoint> – викиучебник по Microsoft Power Point (04.02.2013).

dddd. http://ru.wikipedia.org/wiki/MS_Access – викиучебник по Microsoft Access (04.02.2014).

eeee. <http://www.accessoft.ru/Access.html> – Разработка баз данных на Access.

Статьи, примеры, заказ программы, каталог программ (04.02.2014).

ffff. <http://office.microsoft.com/ru-ru/access/> – изучение возможностей Access 2010 (04.02.2014).

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 обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Уметь:	
использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;	устный опрос практические занятия внеаудиторная самостоятельная работа дифференцированный зачет
применять компьютерные и телекоммуникационные средства.	устный опрос практические занятия внеаудиторная самостоятельная работа дифференцированный зачет
Знать:	
основные понятия автоматизированной обработки информации;	устный опрос практические занятия внеаудиторная самостоятельная работа дифференцированный зачет
общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;	устный опрос практические занятия внеаудиторная самостоятельная работа дифференцированный зачет

состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	устный опрос практические занятия внеаудиторная самостоятельная работа дифференцированный зачет
методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	устный опрос практические занятия внеаудиторная самостоятельная работа дифференцированный зачет
базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;	устный опрос практические занятия внеаудиторная самостоятельная работа дифференцированный зачет
основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.	устный опрос практические занятия внеаудиторная самостоятельная работа дифференцированный зачет

6.1.2. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АД.03 «МАТЕМАТИКА В ПРОФЕССИИ»

1.1. Область применения программы

Программа адаптационной учебной дисциплины «Математика в профессии» предназначена для изучения в учреждениях профессионального образования, реализующих адаптированную образовательную программу профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования (рабочие профессии 16472 Повар).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы: дисциплина входит в адаптационный учебный цикл

1.3. Общая характеристика адаптационной учебной дисциплины

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины «Математика в профессии» построена на основе преемственности содержания с примерной программой дисциплины «Математика» для специальных (коррекционных) школ VIII вида.

Программа адаптационной учебной дисциплины «Математика в профессии» 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.

Задачи преподавания дисциплины «Математика в профессии»:

- дать обучающимся доступные количественные, пространственные, временные и геометрические представления, которые помогут им в дальнейшем в овладении профессиональными умениями;
- использовать процесс обучения дисциплине для повышения уровня общего развития обучающихся с нарушением интеллекта и коррекции недостатков их познавательной деятельности и личностных качеств;
- развивать речь обучающихся, обогащая ее математической терминологией;
- развивать у обучающихся целенаправленность, терпеливость, работоспособность, трудолюбие, самостоятельность, навыки контроля и самоконтроля, точность измерения, умения планировать собственную деятельность и т.д.

Таким образом, содержание адаптационной учебной дисциплины тесно связано с жизнью и будущей профессиональной деятельностью.

При организации учебного процесса на уроках учитываются особые **образовательные потребности** детей с нарушением интеллектуального развития, обусловленные особенностями психофизического развития:

- обеспечивается доступность содержания учебного материала (содержание обучения адаптировано с учетом возможностей этих обучающихся). Вместе с тем формируемые у учащихся с нарушением интеллекта знания, умения и навыки должны быть вполне достаточны для того, чтобы подготовить их к самостоятельной жизни в обществе и овладению профессией;
- увеличивается количество времени, необходимого для усвоения темы (раздела), замедляются темпы обучения.

- в обучении используются специфические методы и приемы, облегчающие усвоение учебного материала (сложные действия разбиваются на отдельные операции, и обучение проводится пооперационно; широко

используется предметно-практическая деятельность, применяются дополнительные объяснения и показ способов и приемов работы, большое количество тренировочных упражнений во время усвоения нового материала);

- постоянный контроль и конкретная помощь со стороны преподавателя;
- привитие интереса к учению, выработка положительной мотивации.
- обучение обучающихся приемам учебной деятельности;
- целенаправленное повышение уровня общего и речевого развития посредством дисциплины;
- создание психологически комфортной для обучающихся с нарушением интеллекта среды;
- оптимальная организация учебной деятельности обучающихся во избежание их переутомления.

Таким образом, процесс обучения имеет коррекционно–развивающий характер, направленный на формирование определенных математических знаний, умений и навыков, необходимых в их будущей профессиональной деятельности.

Изучение учебной дисциплины заканчивается подведением итогов в форме итоговой контрольной работы, который проводится с учетом психофизических особенностей обучающихся.

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

По завершению освоения адаптационной учебной дисциплины «Математика в профессии» обучающиеся должны **знать:**

□ значение математики в будущей профессиональной деятельности; | |

цели и задачи изучения математики;

- натуральные числа;
- таблицу сложения;
- таблицу умножения;
- математические законы: переместительный, распределительный, сочетательный;
- обыкновенные дроби;
- десятичные дроби;
- понятия «длина»;
- единицы измерения: сантиметр, метр, миллиметр, дециметр;
- шкалу делений на линейке;
- понятия «угол», «биссектриса», «высота»;
- виды углов: прямой, тупой, острый;
- понятие «окружность», «круг»;
- элементы окружности: радиус, диаметр, хорда;

должны уметь:

производить простейшие арифметические действия над числами

работать с калькулятором;

складывать, вычитать, умножать и делить десятичные дроби;

отличать обыкновенную дробь от десятичной;

переводить данные из одной единицы измерения в другую;

производить измерения с помощью линейки и транспортира;

строить при помощи линейки прямые линии;

строить углы при помощи линейки и транспортира;

строить биссектрису угла;

проводить высоту;

строить окружность и ее элементы с помощью циркуля и линейки;

строить углы, биссектрисы углов, прямые, середину отрезка с помощью циркуля и линейки;

- **использовать приобретенные знания и умения в профессиональной деятельности.**

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы адаптационной учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа; самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

- СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
Практические работы	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
Промежуточная аттестация в форме <i>Дифференцированный зачёт</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Математика в профессии»

№ п/п	Наименование тем, разделов	Количество часов
1.	Введение	1
2.	Действия над числами.	4
3.	Дроби.	5
4.	Метрическая система мер.	3
5.	Основы геометрии. Геометрические фигуры и тела.	19
6	<i>Дифференцированный зачёт</i>	2
	Итого	34

Тематический план и содержание учебной дисциплины «Математика в профессии»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Введение	Цели и задачи изучения учебной дисциплины. Роль изучения дисциплины для будущей профессиональной деятельности.		1	1
Раздел 2. Действия над числами.			4	2-3
	1	Понятие числа. Действия над числами	1	
	2	ПР 1. Математические законы: переместительный, распределительный, сочетательный	1	
	3	ПР 2. Математические законы: переместительный, распределительный, сочетательный	1	
	4	ПР 3.«Работа с калькулятором»	1	3
Раздел 3. Дроби			6	2-3
	1	Обыкновенная дробь. Основное свойство дроби.	1	
	2	ПР 4. Сравнение дробей. Нахождение части от целого и целого по его части.	1	
	3	Десятичная дробь. Сравнение десятичных дробей.	1	
	4	ПР 5. Арифметические действия с десятичными дробями.	1	
	5	ПР 6. Представление десятичной дроби в виде обыкновенной дроби и обыкновенной в виде десятичной.	1	
	6	ПР 7.«Действия с дробями»		
Раздел 4. Метрическая система мер			3	2-3
	1	ПР 8. Понятия «длина», «ширина», «высота».	1	
	2	ПР 9. Единицы измерения длины, ширины и высоты: сантиметр,	1	

	дециметр, миллиметр. Перевод одних единиц измерения в другие		
3	ПР10. «Перевод одних единиц измерения в другие действия с ними».	1	3

Раздел 5. Основы геометрии. Геометрические фигуры и тела.			19	
1	Точка, прямая, отрезок и их свойства	1	2-3	
2	ПР 11. Понятие «угол». Градусная мера угла Измерение углов	1		
3	Виды углов. Биссектриса угла	1		
4	ПР 12. Решение задач по теме «Простейшие геометрические фигуры и их свойства»	1		
5	ПР 13. «Измерение и откладывание отрезков и углов»	1	3	
6	Перпендикулярные и параллельные прямые.	1	2-3	
7	ПР 14. Взаимное расположение прямых на плоскости	1		
8	ПР 15. Взаимное расположение прямых в пространстве	1		
9	ПР 16. «Взаимное расположение прямых»	1	3	
10	Треугольники.(Виды треугольников, элементы фигур, сумма углов треугольника)	1	2-3	
11	ПР 17. Четырёхугольники. (Виды четырёхугольников, элементы фигур, сумма углов четырёхугольника))	1		
12	ПР 18. Многогранники и их виды	1		
13	ПР 19. Тела вращения	1		
14	ПР 20.Окружность и круг. Элементы окружности: радиус, хорда.	1		
15	ПР 21.Понятие периметра	1		
16	ПР 22.Понятие площади	1		
17	Понятие объёма	1		

	18	ПР 23.Решение задач на вычисление периметров, площадей и объёмов.	1	
	19	ПР 24. «Решение прикладных задач на вычисление периметров, площадей и объёмов»	1	3
<i>Дифференцированный зачёт</i>			2	3
		Внеаудиторная самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделам программы: решение профессионально значимых задач по образцу	17	

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета, оборудование которого включает:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

технические средства обучения;

мультимедийный компьютер, проектор;

раздаточный материал по всем темам математики (карточки для индивидуальной работы);

Комплект инструментов: линейка, транспортир, угольник (30° , 60°), угольник (45° , 45°), циркуль;

Комплект стереометрических тел (демонстрационный);

Комплект стереометрических тел (раздаточный).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

7. Аверина Т.Л. Учебное пособие по дисциплине «Математика в профессии»

Дополнительные источники:

- В Погорелов А.В. Геометрия 7-9 класс., М. «Просвещение», 2014 г.

Интернет ресурсы:

11. www.alleng.ru – учебники и справочники по математике;
12. www.pm298.ru – справочные материалы по всем разделам математики;
13. bymath.net - "Вся элементарная математика"
14. geometr.info "Мир геометрии"
15. <http://allmath.ru/>- математический портал
16. college.ru - раздел "Открытого колледжа" - "Математика".
17. <http://www.yaklass.ru/>

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля (устных ответов, контрольных работ, самостоятельных работ, тестирования т.д.), итогового контроля (дифференцированный зачет).

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> значение математики в будущей профессиональной деятельности; <input type="checkbox"/> цели и задачи изучения математики; <input type="checkbox"/> натуральные числа; <input type="checkbox"/> таблицу сложения; <input type="checkbox"/> таблицу умножения; <input type="checkbox"/> математические законы: <ul style="list-style-type: none"> переместительный, распределительный, сочетательный; обыкновенные дроби; десятичные дроби; понятия «длина»; единицы измерения: сантиметр, метр, миллиметр, дециметр; шкалу делений на линейке; понятия «угол», «биссектриса», «высота»; виды углов: прямой, тупой, острый; понятие «окружность», «круг»; элементы окружности: радиус, диаметр, хорда; понятие периметра, площади, объёма; понятия «перпендикулярные и параллельные прямые» и их взаимное расположение; простейшие геометрические фигуры и их элементы <p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> производить простейшие арифметические действия над числами работать с калькулятором; складывать, вычитать, умножать и делить 	<p><u>Текущий контроль:</u></p> <p>устный опрос, наблюдение за выполнением практических работ и решением задач</p> <p><u>Итоговый контроль:</u></p> <p>Итоговая контрольная работа</p>
28	

<p>десятичные дроби; отличать обыкновенную дробь от десятичной; переводить данные из одной единицы измерения в другую; производить измерения с помощью линейки и транспортира; строить при помощи линейки прямые линии; строить углы при помощи линейки и транспортира; строить биссектрису угла; проводить высоту; строить окружность и ее элементы с помощью циркуля и линейки; строить углы, биссектрисы углов, прямые, середину отрезка с помощью циркуля и линейки; распознавать простейшие геометрические фигуры и их элементы в простейших задачах вычислять периметр и объём</p>	
--	--

6.1.3. Рабочая программа учебной дисциплины

АД.04 Основы безопасности жизнедеятельности

1.1. Общие положения

Адаптационная учебная дисциплина АД.04 Основы безопасности жизнедеятельности по программе профессиональной подготовки по профессии рабочих 16472 Пекарь разработана с целью получения инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья с различными формами умственной отсталости профессионального обучения. Программа учитывает особенности психофизического развития, индивидуальные возможности, при необходимости обеспечивает коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

В программе используются следующие термины, определения, сокращения:

Инвалид - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты. В зависимости от степени расстройства функций организма устанавливается группа инвалидности.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий (с нарушениями функций слуха, зрения, опорно-двигательного аппарата, психического развития).

Индивидуальная программа реабилитации инвалида - разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

Специальные условия для получения профессионального обучения обучающимися с ОВЗ инвалидами - условия обучения, воспитания и развития таких обучающихся, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания образовательных организаций и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ОВЗ и инвалидами.

1.2. Нормативно-правовая основа разработки адаптированной образовательной программы

Нормативно-правовая основа разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии рабочих 16472 Пекарь Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";

xxx. Государственная программа Российской Федерации "Доступная среда" на 2011 - 2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. № 175;

ууу. Федеральный закон об образовании от 29.12.2012 г. N 273-ФЗ (с изм. и дополнениями);

zzz. Закон Алтайского края от 04.09.2013 г. №56-ЗС «Об образовании в Алтайском крае» (в ред от 02.06.2015 г.);

aaaa. Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК

xxx.016-94, 01.11.2005 г.;

ууу.Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 в редакции приказа от 21.08.2013 г. № 977) «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Настоящая программа разработана в соответствии с Уставом и локальными актами КГБПОУ «Заринский политехнический техникум».

1.3. Требования к абитуриенту

Лица, обучавшиеся по адаптированным общеобразовательным программам и поступающие на обучение по программе профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь, не имеют основного общего образования, могут иметь документ свидетельство об обучении

Прием на обучение по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии «Пекарь» проводится по личному заявлению абитуриента с представлением оригинала и ксерокопии документов, удостоверяющих его личность, гражданство, документа об обучении, медицинской справки, содержащей сведения о проведении медицинского осмотра в соответствии с перечнем врачей, специалистов, лабораторных и функциональных исследований, установленным приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 г. №302н.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Абитуриент с ограниченными возможностями здоровья предоставляет (при наличии) заключение психолого-медико-педагогической комиссии по созданию специальных условий.

1.4. Характеристика особых образовательных потребностей обучающихся с учетом их психофизических особенностей

Особые образовательные потребности обучающихся с нарушением интеллектуального развития обусловлены особенностями их психофизического развития.

Особые образовательные потребности обучающихся обязательно учитываются всеми участниками образовательных отношений.

7. обучении лиц с нарушением интеллектуального развития наиболее важным является обеспечение доступности содержания учебного материала. Содержание обучения должно быть адаптировано с учетом возможностей этих учащихся. Так, значительно снижаются объем и глубина изучаемого материала, увеличивается количество времени, необходимого для усвоения темы (раздела), замедляются темпы обучения. Вместе с тем формируемые у обучающихся с нарушением интеллекта знания, умения и навыки должны быть вполне достаточны для того, чтобы подготовить их к самостоятельной жизни в обществе и будущей профессиональной деятельности.

8. обучении лиц указанной категории используются специфические методы и приемы, облегчающие усвоение учебного материала. Например, сложные понятия изучаются путем расчленения на составляющие и изучения каждой составляющей в отдельности – метод маленьких порций. Широко используется предметно-практическая деятельность, в ходе выполнения которой учащимися могут быть усвоены элементарные абстрактные понятия.

Одной из важных задач преподавателя является формирование системы доступных знаний, умений и навыков. Лишь в некоторых случаях может отсутствовать строгая систематизация в изложении учебного материала.

Обучающиеся с нарушением интеллекта нуждаются в постоянном контроле и конкретной помощи со стороны преподавателя (мастера производственного обучения), в

дополнительных объяснениях и показе способов и приемов работы, в большом количестве тренировочных упражнений во время усвоения нового материала.

Важное значение имеет привитие интереса к будущей профессии, выработка положительной мотивации.

Необходимо целенаправленное обучение обучающихся приемам учебной деятельности.

К особым образовательным потребностям лиц с нарушением интеллекта относится необходимость коррекции и развития психических процессов, речи, мелкой и крупной моторики.

Для всех обучающихся с нарушением интеллекта необходимо целенаправленное повышение уровня общего и речевого развития путем формирования элементарных представлений об окружающем мире, расширения кругозора, обогащения устной речи, обучения последовательно излагать свои мысли и т.д.

Необходимо формирование знаний и умений, способствующих социальной адаптации: умений пользоваться услугами предприятий службы быта, торговли, связи, транспорта, медицинской помощи, навыков обеспечения безопасности жизни; умений готовить пищу, соблюдать личную гигиену, планировать бюджет семьи; навыков самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в ближайшем окружении и т.п. Лица с нарушением интеллекта должны усвоить морально-этические нормы поведения, овладеть навыками общения с другими людьми.

Необходимо создание психологически комфортной для обучающихся с нарушением интеллекта среды: атмосфера принятия в группе, ситуация успеха на уроках или во внеклассной деятельности. Важно продумывать оптимальную организацию труда учащихся во избежание их переутомления.

2. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Адаптационная рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» по профессии 16472 Пекарь

2.1. Область применения рабочей программы

Адаптационная рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» является частью программы профессиональной подготовки по профессии 16472 Пекарь

Общая характеристика учебной дисциплины

Цель программы - воспитание и формирование человека, знающего и умеющего принимать необходимые меры по предотвращению или устранению чрезвычайной ситуации и не являющегося носителем или источником возникновения экстремальных ситуаций.

Задачи программы:

- формирование у учащихся правильного восприятия роли и места человека в системе «Природа – Человек – Общество», понимание взаимосвязи её составляющих в обеспечении безопасности жизнедеятельности;

- выработка у учащихся осознанной ответственности за негативные последствия деятельности человека, повышающие факторы риска и уровни опасности;

- освоение учащимися правил и принципов безопасного поведения, деятельности, не порождающей источников опасности;

- освоение учащимися навыков здорового образа жизни.

Следовательно, основными содержательными темами программы являются: введение в дисциплину, обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья, государственная система обеспечения безопасности населения, основы медицинских знаний.

С целью реализации системно-деятельностного подхода одной из форм организации учебной деятельности являются практические работы. Практические работы проводятся как в ходе урока в сочетании с освоением нового материала (рассчитаны на 15-20 мин.) , так и на отдельных уроках (рассчитаны на полный урок) и направлены на освоение нового

материала, применение полученных знаний на практике, обобщение и систематизацию учебного материала.

50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки отводится на внеаудиторную самостоятельную работу: выполнение домашних заданий, изучение теоретического материала по темам, применение теоретических знаний на практике, подготовку выступлений по заданным темам, докладов, рефератов.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей:

5. повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
6. снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
7. формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
8. обеспечение профилактики асоциального поведения обучающихся.

Кроме того, программа направлена на формирование у студентов общих компетенций, необходимых для качественного освоения образовательной программы профессиональной подготовки. Программой закрепляется понятие «экстремальные чрезвычайные ситуации», рассматриваются общие подходы характеристик чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, возможные причины возникновения экстремальных ситуаций, меры по их предупреждению.

2.3. Программа предусматривает формирование знаний и умений по сохранению здоровья и защиты жизни в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций, по оказанию само- и взаимопомощи в случае проявления опасности.

2.4. Программой определены темы изучаемого материала, раскрывается их содержание, указано количество часов на изучение каждой конкретной темы.

2.5. Программа позволяет сформировать у детей потребность предвидеть возможные жизненные экстремальные ситуации, сознательное и ответственное отношение к личной безопасности и безопасности,

окружающих, навыки сохранения жизни и здоровья в неблагоприятных, угрожающих жизни условиях, оказание помощи пострадавшим, выработать достаточно твердые умения и навыки поведения в той или иной ситуации, обучить детей методам обеспечения личной безопасности.

2.4. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы, в учебном плане:

2.5. Результаты освоения учебной дисциплины:

Изучение учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» должно обеспечить достижение следующих результатов:

личностные результаты:

9. развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
10. готовность к служению Отечеству, его защите;
11. формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
12. исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

- 6 воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
- 7 освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

метапредметные результаты:

- 6 овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций;
- 7 обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций;
- 8 выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- 9 овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- 10 формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- 11 приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- 12 развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- 13 формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- 14 формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- 15 развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- 16 формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- 17 развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
 18. освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
19. приобретение опыта локализации возможных опасных — ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
20. формирование установки на здоровый образ жизни;
21. развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

предметные результаты:

□ сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

7.3.получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

7.4.сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма,

7.5.терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

7.6.сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

7.7.освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

7.8.освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

7.9.развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

7.10. формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

7.11. развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

7.12. получение и освоение знания основ обороны государства и воинской

службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и

прохождения военной службы, уставных отношений, быта

военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

9. освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

10. владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

2.6.Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 105 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часов;

самостоятельной работы обучающегося 35 часов.

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>105</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>70</i>
в том числе:	
практические работы	<i>9</i>
контрольные работы	<i>-</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>35</i>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	<i>1</i>

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

«ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

№ п/п	Разделы курса				
		всего	в том числе		
			лабораторные работы	практические работы	контрольные работы
1	2	3	4	5	6
1 курс					
1	Введение	1	-	-	-
2	Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья	16	-	2	-
3	Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения	18	-	4	-
4	Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность	34	-	3	-
	Дифференцированный зачет	1			1
	Итого:	70		9	1

Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, индивидуальный проект	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Введение		1	
	Актуальность изучения дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», цели и задачи дисциплины. Основные теоретические положения дисциплины, определения терминов «среда обитания», «биосфера», «опасность», «риск», «безопасность». Необходимость формирования безопасного мышления и поведения. Культура безопасности жизнедеятельности — современная концепция безопасного типа поведения личности. Значение изучения основ безопасности жизнедеятельности при освоении профессий СПО.	1	2
Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья		16	
1.1. Здоровье и здоровый образ жизни.	Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.	1	2
1.2. Факторы, способствующие укреплению здоровья.	Факторы, способствующие укреплению здоровья. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Практическая работа №1 «Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки». Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Закаливание и его влияние на здоровье. Правила личной гигиены и здоровье человека.	5	2
1.3. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека.	Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.	1	2

1.4. Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика.	Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности. Энергетические напитки и их влияние на здоровье человека. Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечно-сосудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье. Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.	4	2
1.5. Правила и безопасность дорожного движения.	Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.	2	2
	Практическая работа №2 «Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения».	1	3
1.6. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества.	Социальная роль женщины в современном обществе. Репродуктивное здоровье женщины и факторы, влияющие на него. Здоровый образ жизни — необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья.	1	2
1.7. Правовые основы взаимоотношения полов.	Брак и семья. Культура брачных отношений. Основные функции семьи. Основы семейного права в Российской Федерации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка».	1	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа: подготовка сообщений, рефератов или презентаций по темам: «Способы закаливания», «Влияние вредных привычек на здоровье человека», «Энергетики и здоровье», «Современные средства контрацепции», «Эволюция среды обитания, переход к техносфере», «Взаимодействие человека и среды обитания», «Здоровый образ жизни — основа укрепления и сохранения личного здоровья», «Факторы, способствующие укреплению здоровья», «Организация студенческого труда, отдыха и эффективной самостоятельной работы», «Роль физической культуры в сохранении здоровья», «Пути сохранения репродуктивного здоровья общества», «Алкоголь и его влияние на здоровье человека», «Табакокурение и его	8	

	влияние на здоровье», «Наркотики и их пагубное воздействие на организм», «Компьютерные игры и их влияние на организм человека», «Особенности трудовой деятельности женщин и подростков»		
Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения		18	
2.1. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций	Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	1	2
2.2. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для района проживания и правила поведения в них	Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.).	2	2
	Практическая работа №3 «Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии».	1	3
	Практическая работа №4 «Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте».	1	3
	Практическая работа №5 «Изучение первичных средств пожаротушения».	1	3
2.3. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС)	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.	1	2
2.4. Гражданская оборона	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны.	1	
	Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций.		
2.5. Современные средства поражения, их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения	Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций.	2	
	Практическая работа №6 Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного	1	3

	времени.		
2.6. Организация инженерной защиты населения	Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Инженерная защита, виды защитных сооружений. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Правила поведения в защитных сооружениях.	1	
2.7. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций.	Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ. Санитарная обработка людей после их пребывания в зонах заражения.	1	
2.8. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций.	Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения. Организация гражданской обороны в образовательном учреждении, ее предназначение.	1	
2.9. Правила безопасного поведения при терактах и в зоне военных действий	Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Меры безопасности для населения, оказавшегося на территории военных действий.	1	
2.10. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.	Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Полиция Российской Федерации — система государственных органов исполнительной власти в области защиты здоровья, прав, свободы и собственности граждан от противоправных посягательств. Служба скорой медицинской помощи. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор России). Другие государственные службы в области безопасности. Правовые основы организации защиты населения Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций мирного времени.	3	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Разработка «инструкций» по темам: «Правила поведения при наводнении»,	9	

	<p>«Правила поведения при ДТП», «Правила поведения при пожаре и обрушении здания», «Правила поведения при землетрясении».</p> <p>Подготовка сообщений, рефератов или презентаций по темам: «Терроризм как основная социальная опасность современности», «Космические опасности: мифы и реальность», «Современные средства поражения и их поражающие факторы», « Оповещение и информирование населения об опасности», «Инженерная защита в системе обеспечения безопасности населения», « Правовые и организационные основы обеспечения безопасности жизнедеятельности», «МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций»</p> <p>Выполнение домашних заданий.</p>		
3. Основы обороны государства и воинская обязанность		36	
3.1. История создания Вооруженных Сил России. Вооруженные силы на современном этапе.	<p>История создания Вооруженных Сил России. Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV веках.</p> <p>Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века.</p> <p>Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности.</p> <p>Военные реформы в России во второй половине XIX века, создание массовой армии.</p> <p>Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение.</p> <p>Основные предпосылки проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе. Функции и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности.</p>	4	
3.2. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации.	<p>Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск.</p> <p>Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура.</p> <p>Военно-воздушные силы: история создания, предназначение, структура.</p> <p>Военно-морской флот, история создания, предназначение, структура.</p> <p>Ракетные войска стратегического назначения: история создания,</p>	6	

	<p>предназначение, структура.</p> <p>Войска воздушно-космической обороны: история создания, предназначение, структура.</p> <p>Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура.</p> <p>Другие войска: Пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, Железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС России. Их состав и предназначение.</p>		
3.3. Воинская обязанность	<p>Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет. Организация воинского учета и его предназначение. Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет.</p>	3	
3.4. Подготовка граждан к военной службе.	<p>Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обязательной подготовки гражданина к военной службе.</p> <p>Добровольная подготовка граждан к военной службе. Основные направления добровольной подготовки граждан к военной службе: занятия военно-прикладными видами спорта; обучение по дополнительным образовательным программам, имеющее целью военную подготовку несовершеннолетних граждан в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования; обучение по программам подготовки офицеров запаса на военных кафедрах в образовательных учреждениях высшего профессионального образования.</p>	2	
3.5. Призыв на военную службу и прохождение военной службы по призыву	<p>Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части.</p> <p>Практическая работа №7-8 Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовки.</p>	5	
3.6. Прохождение военной службы по контракту	<p>Прохождение военной службы по контракту. Основные условия прохождения военной службы по контракту. Требования, предъявляемые к гражданам, поступающим на военную службу по контракту. Сроки военной службы по контракту. Права и льготы, предоставляемые военнослужащим, проходящим военную службу по контракту.</p>	1	

3.7. Альтернативная гражданская служба.	Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы. Требования, предъявляемые к гражданам, для прохождения альтернативной гражданской службы.	1	
3.8. Качества личности военнослужащего. Виды воинской деятельности и их особенности	<p>Качества личности военнослужащего как защитника Отечества: любовь к Родине, высокая воинская дисциплина, верность воинскому долгу и военной присяге, готовность в любую минуту встать на защиту свободы, независимости конституционного строя в России, народа и Отечества. Военнослужащий — специалист, в совершенстве владеющий оружием и военной техникой. Требования воинской деятельности, предъявляемые к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина. Виды воинской деятельности и их особенности. Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск.</p> <p>Требования к психическим и морально-этическим качествам призывника.</p> <p>Практическая работа № 9 Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции.</p> <p>Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Военнослужащий — подчиненный, строго соблюдающий Конституцию РФ и законодательство Российской Федерации, выполняющий требования воинских уставов, приказы командиров и начальников.</p>	5	
3.9. Воинская дисциплина и ответственность	Единоначалие — принцип строительства Вооруженных Сил Российской Федерации. Общие права и обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, ее сущность и значение. Виды ответственности, установленной для военнослужащих (дисциплинарная, административная, гражданско-правовая, материальная, уголовная). Дисциплинарные взыскания, налагаемые на солдат и матросов, проходящих военную службу по призыву. Уголовная ответственность за преступления против военной службы (неисполнение приказа, нарушение уставных правил взаимоотношений между военнослужащими, самовольное оставление части и др.). Соблюдение норм международного гуманитарного права.	3	
3.10. Ритуалы Вооруженных Сил	Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Ритуал приведения к	2	

Российской Федерации. Символы воинской чести	военной присяге. Ритуал вручения боевого знамени воинской части. Вручение личному составу вооружения и военной техники. Проводы военнослужащих, уволенных в запас или отставку. Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части — символ воинской чести, доблести и славы. Ордена — почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе.		
	<p>Внеаудиторная самостоятельная работа: подготовка докладов, сообщений или рефератов по темам: «Структура Вооруженных Сил Российской Федерации», «Виды и рода войск», «Сухопутные войска РФ», «Военно-Воздушные Силы РФ», «Военно-Морской Флот РФ», «Ракетные войска стратегического назначения РФ», «Космические войска РФ», «Воздушно-десантные войска РФ», «Основные виды вооружения и военной техники в Российской Федерации», «Военная служба как особый вид федеральной государственной службы», «Организация и порядок призыва граждан на военную службу в Российской Федерации», «Боевые традиции Вооруженных Сил Российской Федерации», «Символы воинской чести», «Патриотизм и верность воинскому долгу», «Дни воинской славы России», «Города-герои Российской Федерации», «Города воинской славы Российской Федерации».</p> <p>Изучение ФЗ РФ «О воинской обязанности и военной службе».</p> <p>Изучение общевойсковых Уставов: <i>Устав внутренней службы, Устав гарнизонной и караульной служб, Дисциплинарный Устав, Строевой Устав</i></p> <p>Разработка презентаций по темам: «Военная одежда», «Ордена».</p> <p>«Военная техника и оружие на современном этапе».</p> <p>Изучение отдельных статей УК РФ4</p>	19	
	Дифференцированный зачет	1	

**Тематический план проведения учебных сборов
(для юношей)**

№п/п	Тема занятия	Количество часов					Общее количество часов
		1-й день	2-й день	3-й день	4-й день	5-й день	
1.	Тактическая подготовка			2	1	1	4
2.	Огневая подготовка		3		2	4	9
3.	Радиационная, химическая и биологическая защита			2			2
4.	Общевоинские уставы	4	1	1	2		8
5.	Строевая подготовка	1		1	1	1	4
6.	Физическая подготовка	1	1	1	1	1	5
7.	Военно-медицинская подготовка		2				2
8.	Основы безопасности военной службы	1					1
Итого		7	7	7	7	7	35

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует учебного кабинета, удовлетворяющего требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02), оснащенного типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся

9 учебном кабинете имеется компьютер, при помощи которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по основам безопасности жизнедеятельности, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

Для выхода в Интернет во внеучебной (внеурочной) деятельности обучающихся имеется медиатека.

состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- информационно-коммуникативные средства; экранно-звуковые пособия;
- образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);
- учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности;
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;
- макет автомата Калашникова;
- электронный стрелковый тренажер;
- обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины;

9 комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

10 библиотечный фонд.

4.2. Информационное обеспечение обучения Основные источники:

- 9 Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для сред. проф. образования. — М., 2012.
- 10 Фролов М.П., Шолох В.П., Юрьева М.В., Мишин Б.И. / Под ред. Воробьева Ю.Л. Основы безопасности жизнедеятельности (базовый уровень): учебник для 10 класса – М., 2013 г.
- 11 Фролов М.П., Шолох В.П., Юрьева М.В., Мишин Б.И. / Под ред. Воробьева Ю.Л. Основы безопасности жизнедеятельности (базовый уровень): учебник для 11 класса – М., 2013 г.

1.1.1. Дополнительные источники:

- ПП Фролов М.П., Е.Н. Литвинов., А.Т. Смирнов / Под ред. Воробьева Ю.Л Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для 10 класса – М., 2011 г.
- ПП Фролов М.П., Е.Н. Литвинов., А.Т. Смирнов / Под ред. Воробьева Ю.Л Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для 11 класса – М., 2011 г.
- ПП Смирнов А.Т., Хренников Б.О. / Под ред. Смирнова А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности (базовый уровень): учебник для 10 класса – М., 2013 г.
- ПП Смирнов А.Т., Хренников Б.О. / Под ред. Смирнова А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности (базовый уровень): учебник для 11 класса – М., 2013 г.
- ПП Правила дорожного движения РФ. Официальный текст с иллюстрациями
- ПП Гражданский кодекс РФ (Ч. 1) (утвержден Федеральным законом от 30.11.94 № 51-ФЗ (в ред. от 11.02.2013, с изм. и доп. от 01.03.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 32 (Ч. 1). — Ст. 3301.
- ПП Гражданский кодекс РФ (Ч. 2) (утвержден Федеральным законом от 26.01.96 № 14-ФЗ) (в ред. от 14.06.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 5 (Ч. 2). — Ст. 410.
- ПП Гражданский кодекс РФ (Ч. 3) (утвержден Федеральным законом от 26.11.01 № 146-ФЗ) (в ред. от 05.06.2012) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.
- ПП Гражданский кодекс РФ (Ч. 4) (утвержден Федеральным законом от 18.12.06 № 230-ФЗ) (в ред. от 08.12.2011) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (Ч. 1). — Ст. 5496.
11. Семейный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 29.12.1995 № 223-ФЗ) (в ред. от 12.11.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 1. — Ст. 16.
12. Уголовный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) (в ред. от 07.12.2011 ; с изм. и доп., вступающими в силу с 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.
13. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.1013) // СЗ РФ. — 1998. — № 13. — Ст. 1475.
14. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 35. — Ст. 3648.
15. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. — 1997. — № 30. — Ст. 3588.
16. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3030.
17. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 23. — Ст. 2750.
18. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.
19. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. — 2011. — N 48. — Ст. 6724.
20. Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2010. — № 7. — Ст. 724.
21. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. — 2004. — № 2. — Ст. 121.

22. Приказ министра обороны РФ от 03.09.2011 № 1500 «О Правилах ношения военной формы одежды и знаков различия военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации, ведомственных знаков отличия и иных геральдических знаков и особой церемониальной парадной военной формы одежды военнослужащих почетного караула Вооруженных Сил Российской Федерации» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25.10.2011 № 22124) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2011. — № 47.
23. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2012.
- и Приказ министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрировано Минюстом России 12.04.2010, регистрационный № 16866).
- и Общевоинские уставы Вооруженных Сил РФ (ред. 2013 г.) — Ростов н/Д, 2013.

Справочники, энциклопедии

- В *Изотова М.А., Царева Т. Б.* Полная энциклопедия орденов и медалей России. — М., 2008.
- В *Ионина Н. А.* 100 великих наград. — М., 2009.
- В *Каменев А. И.* Энциклопедия русского офицера. — М., 2008.
- В *Каторин Ю. Ф.* Танки: иллюстрированная энциклопедия. — М., 2011.
- В *Лубченков Ю. Н.* Русские полководцы. — М., 2009.

3.2.4. Интернет-ресурсы:

- [www. mchs. gov. ru](http://www.mchs.gov.ru) (сайт МЧС РФ).
- [www. mvd. ru](http://www.mvd.ru) (сайт МВД РФ). [www. mil. ru](http://www.mil.ru) (сайт Минобороны). [www. fsb. ru](http://www.fsb.ru) (сайт ФСБ РФ).
- [www. dic. academic. ru](http://www.dic.academic.ru) (Академик. Словари и энциклопедии). [www. booksgid. com](http://www.booksgid.com) (Books Gid. Электронная библиотека).
- [www. globalteka. ru/index. html](http://www.globalteka.ru/index.html) (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).
- [www. window. edu. ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам). [www. iprbookshop. ru](http://www.iprbookshop.ru) (Электронно-библиотечная система IPRbooks).
- [www. school. edu. ru/default. asp](http://www.school.edu.ru/default.asp) (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).
- [www. ru/book](http://www.ru/book) (Электронная библиотечная система).
- [www. robediteli. ru](http://www.robediteli.ru) (проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»). [www. monino. ru](http://www.monino.ru) (Музей Военно-Воздушных Сил).
- [www. simvolika. rsl. ru](http://www.simvolika.rsl.ru) (Государственные символы России. История и реальность).
- [www. militera. lib. ru](http://www.militera.lib.ru) (Военная литература).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля (устных ответов, самостоятельных и практических работ, тестирования и т.д.), итогового контроля (дифференцированный зачет), а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

Для текущего контроля и промежуточной аттестации создан фонд оценочных средств (ФОС), который включает в себя контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки.

Контролю и оценке подлежат **предметные** результаты освоения рабочей программы

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора	<u>Текущий контроль:</u> -устный опрос; <u>Итоговый контроль:</u> дифференцированный зачет
получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз	<u>Текущий контроль:</u> -устный опрос; -практические занятия; -тестирование <u>Итоговый контроль:</u> дифференцированный зачет
сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения	<u>Текущий контроль:</u> -устный опрос; -тестирование <u>Итоговый контроль:</u> дифференцированный зачет
сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности	<u>Текущий контроль:</u> -устный опрос; -практические занятия; -тестирование <u>Итоговый контроль:</u>

освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера	Текущий контроль: -устный опрос; <u>Итоговый контроль:</u> дифференцированный зачет
освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека	<u>Текущий контроль:</u> -устный опрос; <u>Итоговый контроль:</u> дифференцированный зачет
развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций	<u>Текущий контроль:</u> -устный опрос; -практические занятия; <u>Итоговый контроль:</u> дифференцированный зачет
формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники	<u>Текущий контроль:</u> -устный опрос; -тестирование <u>Итоговый контроль:</u> дифференцированный зачет
развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях	<u>Текущий контроль:</u> -устный опрос; -практические занятия; <u>Итоговый контроль:</u> дифференцированный зачет
получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки	<u>Текущий контроль:</u> -устный опрос; -практические занятия; -тестирование <u>Итоговый контроль:</u> дифференцированный зачет
освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности,	<u>Текущий контроль:</u> -устный опрос;

<p>особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе.</p>	<p>-тестирование</p> <p><u>Итоговый контроль:</u></p> <p>дифференцированный зачет</p>
---	---

Овладение метапредметными результатами на уровне универсальных учебных действий ведет к овладению умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека; овладению навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности; формированию умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях; приобретению опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий; развитию умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение; формированию умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций; умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников; развитию умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки

и индивидуальных возможностей; умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения; информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях; освоению знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни; приобретению опыта локализации возможных опасных — ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации; формированию установки на здоровый образ жизни; развитию необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки.

6.1.4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АД.05 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для изучения в учреждениях профессионального образования, реализующих адаптированную образовательную программу профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы: дисциплина входит в адаптационный учебный цикл

1.3. Общая характеристика адаптационной учебной дисциплины

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины «Физическая культура» построена на основе преемственности содержания с примерной программой дисциплины «Физическая культура» для специальных (коррекционных) школ VIII вида.

Содержание адаптационной учебной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

При организации учебного процесса на уроках учитываются особые образовательные потребности детей с нарушением интеллектуального развития, обусловленные особенностями психофизического развития.

Изучение учебной дисциплины заканчивается подведением итогов в форме дифференцированного зачета, который проводится с учетом психофизических особенностей обучающихся.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины:

Изучение адаптационной учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение следующих результатов:

личностные результаты:

7. готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
8. сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
9. потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

10. приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
11. формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
12. готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной физической культуры;
13. способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
14. формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
15. принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

метапредметные результаты:

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

предметные результаты:

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 111 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 74 часов; самостоятельной работы обучающегося 37 часов.

- СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	111
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	74
в том числе:	
теоретические занятия	10
практические занятия	64
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	37
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физическая культура»

1 курс

<i>Разделы курса</i>	<i>Количество часов</i>			
	<i>всего</i>	<i>в том числе:</i>		
		<i>теоретическое обучение</i>	<i>практические занятия</i>	<i>контрольные занятия</i>
Теоретическая часть (5 часов)				
Введение в учебную дисциплину «Физическая культура» Анкетирование обучающихся. Техника безопасности и профилактика травматизма на занятиях физической культурой.	1	1	-	-
Тема 1. Здоровье человека как ценность. Основы здорового образа жизни и его составляющие. Физическая культура в обеспечении здоровья.	1	1	-	-
Тема 2. Основы самостоятельных занятий физическими упражнениями различной направленности. Планирование объема и интенсивности физических нагрузок. Пульсометрия. Тренировочный пульс.	1	1	-	-
Тема 3. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «ГТО»	1	1	-	-
Тема 4. Тестирование физических (двигательных) качеств. Определение уровня физического развития обучающихся.	1	1	-	-
Практическая часть (35 часов)				
Учебно-тренировочные занятия:	35	-	34	-
Раздел 1. Легкая атлетика.	8	-	8	-
Раздел 2. Волейбол	10	-	10	-
Раздел 3. Баскетбол	9	-	9	-
Раздел 4. Гимнастика	7	-	7	-
Итоговое тестирование, зачёт	1	-	-	1

Итого:	40	5	34	1
2 курс	Количество часов			
	<i>Разделы курса</i>	<i>всего</i>	в том числе:	
			<i>теоретическое обучение</i>	<i>практические занятия</i>
Теоретическая часть (4 часа)				
Тема 1. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	1	1		
Тема 2. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки	1	1		
Тема 3. Средства физической культуры в регулировании работоспособности	1	1		
Тема 4. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями	1	1		
Практическая часть (29 часов)				
Учебно-тренировочные занятия:	29	-	29	-
Раздел 1. Легкая атлетика.	7	-	7	-
Раздел 2. Волейбол	8	-	8	-
Раздел 3. Баскетбол	8	-	8	-
Раздел 4. Гимнастика	6	-	6	-
Дифференцированный зачет	1	-	-	1
Итого:	34	4	29	1
Всего:	74	9	64	1

- УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Все помещения, объекты физической культуры и спорта, места для занятий физической подготовкой, которые необходимы для реализации учебной дисциплины «Физическая культура», оснащены соответствующим оборудованием

- инвентарем в зависимости от изучаемых разделов программы и видов спорта. Все объекты, которые используются при проведении занятий по физической культуре, отвечают действующим санитарным и противопожарным нормам.

Оборудование и инвентарь спортивного зала:

стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической; гимнастические скамейки; гимнастические снаряды (перекладина, брусья, бревно, конь с ручками, конь для прыжков и др.), тренажеры для занятий атлетической гимнастикой, маты гимнастические, канат, шест для лазания, канат для перетягивания, стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, беговая дорожка, ковер борцовский или татами, скакалки, палки гимнастические, мячи набивные, мячи для метания, гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг, секундомеры, весы напольные, ростомер, динамометры, приборы для измерения давления и др.;

кольца баскетбольные, щиты баскетбольные, рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные, мячи баскетбольные, стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек, сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, волейбольные мячи, ворота для мини-футбола, сетки для ворот мини-футбольных, гасители для ворот мини-футбольных, мячи для мини-

футбола и др.

Открытый стадион широкого профиля:

стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка, брусок отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, гранаты учебные Ф-1, круг для метания ядра, упор для ног, для метания ядра, ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы «Старт-Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

Для реализации учебной дисциплины» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования в колледже использованы:

- спортивный зал;
- тренажерный зал;
- лыжная база с лыжохранилищем.

3.2. Информационное обеспечение обучения Основная литература:

8. Бишаева А. А. Физическая культура: учебник для учреждений нач. и сред.проф. Образования / А. А. Бишаева. - 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012, 2016 – 304 с.

9. Лях В. И., Зданевич А.А. Физическая культура. 10-11 классы (базовый уровень): учебное пособие для общеобразоват. учреждений. – М.: Просвещение, 2012. – 237 с.

Дополнительная литература:

- В Андрухина Т.В., Третьякова Н.В. Физическая культура (базовый уровень): учебник для 10—11 классов общеобразовательных организаций / под общ.ред. М.Я. Виленского. - 2-е изд. — М.: «Русское слово — учебник», 2013. — 176 с.
- В Матвеев А.П., Палехова Е.С. Физическая культура (базовый уровень) 10-11 классы: учебник для общеобразовательных организаций / А. П. Матвеев, Е. С. Палехова. - Москва: Вентана-Граф, 2015. – 159 с.
- В Погадаев Г. И. Физическая культура. 10—11 классы (базовый уровень): учебник с электронным приложением. — М.: Дрофа, 2013.
- В Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ).
- В Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).
- В Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 —Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
- В Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
- В Бишаева А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учеб.пособие. - М., 2013.
- В Евсеев Ю. И. Физическое воспитание. - Ростов н/Д, 2010.
- В Кабачков В. А. Полиевский С. А., Буров А. Э. Профессиональная физическая культура в системе непрерывного образования молодежи: науч.-метод. пособие. - М., 2010.

22. Литвинов А. А., Козлов А. В., Ивченко Е. В. Теория и методика обучения базовым видам спорта. Плавание. - М., 2014.
23. Манжелей И. В. Инновации в физическом воспитании: учеб.пособие. - Тюмень, 2010.
24. Миронова Т. И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп. - Кострома, 2014.
25. Тимонин А. И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью: учеб.пособие / под ред. Н.Ф. Басова. - 3-е изд. - М., 2013.
26. Хомич М.М., Эммануэль Ю.В., Ванчакова Н.П. Комплексы корректирующих мероприятий при снижении адаптационных резервов организма на основе саногенетического мониторинга / под ред. С.В. Матвеева. - СПб., 2010.
27. Барчуков И. С. Теория и методика физического воспитания и спорта: учебник / под общ.ред. Г. В. Барчуковой. - М., 2011.
28. Гамидова С. К. Содержание и направленность физкультурно-оздоровительных занятий. - Смоленск, 2012.
29. Решетников Н.В., Кислицын Ю. Л., Палтиевич Р. Л., Погадаев Г.И. Физическая культура: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2010.
30. Сайганова Е.Г, Дудов В.А. Физическая культура. Самостоятельная работа: учеб.пособие. - М., 2010. - (Бакалавриат).

Интернет-ресурсы:

<http://spo.1september.ru/> - газета «1 сентября» «Спорт в школе»

<http://www.openclass.ru/> – «Открытый класс» - сетевые образовательные сообщества (в том числе учителей и преподавателей физической культуры) <http://lib.sportedu.ru/> – центральная отраслевая библиотека по физкультуре <http://festival.1september.ru/> – «Фестиваль педагогических идей» (в разделе «Физическая культура» - множество методических материалов)

<http://www.proshkolu.ru/> – интернет - портал «ProШколу.ru» (библиотека по предмету «Физическая культура»)

<http://www.it-n.ru/>- сеть творческих учителей (сообщество учителей физической культуры)

<http://window.edu.ru/> – единое окно доступа к образовательным ресурсам

<http://school-collection.edu.ru/> – единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе оперативного, текущего, промежуточного контроля (дифференцированный зачет), итогового контроля (дифференцированный зачет) на основе опроса, беседы, выполнения обучающимися индивидуальных

контрольных упражнений, тестирования по определению уровней подготовленности: физической (кондиционной), технической (уровень овладения двигательным действием), теоретической, функциональной, сдачи тематических зачетов по разделам программы. Также предусмотрены такие формы, как: подготовка и защита рефератов, информационных сообщений, докладов, выполнение индивидуальных тестов, заданий (в том числе по теоретической подготовленности), проведение вводной разминки, разработка и демонстрация различных комплексов упражнений (особенно в группах обучающихся с нарушениями в состоянии здоровья).

Контролю и оценке подлежат **предметные** результаты освоения рабочей программы.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ (ОСВОЕННЫЕ УМЕНИЯ, УСВОЕННЫЕ ЗНАНИЯ)	ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ
<p>умение использовать разнообразные формы и виды деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</p>	<p><u>Оперативный и текущий контроль:</u> наблюдение, устный, письменный опрос, беседа, внеаудиторная самостоятельная работа (подготовка доклада, информационного сообщения, реферата), оперативный разбор, составление, демонстрация различных комплексов упражнений. <u>Промежуточный контроль:</u> тематические зачеты, контрольные соревнования, личные первенства. <u>Итоговый контроль:</u> дифференцированный зачет</p>
<p>владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p>	<p><u>Текущий контроль:</u> Наблюдение: устный, письменный опрос, беседа, оперативный разбор, внеаудиторная самостоятельная работа (подготовка доклада, информационного сообщения), составление, показ комплексов упражнений. <u>Итоговый контроль:</u> дифференцированный зачет</p>

<p>владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</p>	<p><u>Текущий контроль:</u> инструментальное наблюдение, опрос, оперативный разбор, проведение тестирования, ведение и анализ дневника самоконтроля, выполнение и анализ функциональных проб, измерение морфофункциональных показателей, выполнение контрольных упражнений, тестов. <u>Итоговый контроль:</u> дифференцированный зачет</p>
<p>владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p>	<p><u>Текущий контроль:</u> наблюдение, опрос, оперативный разбор, разработка и демонстрация различных комплексов упражнений <u>Итоговый контроль:</u> дифференцированный зачет</p>
<p>владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).</p>	<p><u>Оперативный и текущий контроль:</u> наблюдение, опрос, оперативный разбор, демонстрация упражнения, технического приема, демонстрация навыков судейства в спортивных играх. <u>Промежуточный контроль:</u> тематические зачеты, контрольные соревнования, личные первенства., сдача нормативов, выполнение контрольных упражнений. <u>Итоговый контроль:</u> дифференцированный зачет</p>

ПРИЛОЖЕНИЯ.ТРЕБОВАНИЯ К ОЦЕНКЕ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ И ДВИГАТЕЛЬНЫХ УМЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Приложение 1

Оценка уровня физической подготовленности юношей основного и подготовительного учебного отделения

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 3 000 м (мин, с)	12,30	14,00	б/вр
2. Бег на лыжах 5 км (мин, с)	25,50	27,20	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	45,00	52,00	б/вр
4. Приседание на одной ноге с опорой о стену (количество раз на каждой ноге)	10	8	5
5. Прыжок в длину с места (см)	230	210	190
6. Бросок набивного мяча 2 кг из-за головы (м)	9,5	7,5	6,5
7. Силовой тест - подтягивание на высокой перекладине (количество раз)	13	11	8
8. Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество раз)	12	9	7
9. Координационный тест - челночный бег 3x10 м (с)	7,3	8,0	8,3
10. Поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз)	7	5	3
11. Гимнастический комплекс упражнений: утренней гимнастики; производственной гимнастики; релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	До 9	До 8	До 7,5

Приложение 2

Оценка уровня физической подготовленности девушек основного и подготовительного учебного отделения

Тесты	Оценка в баллах
-------	-----------------

	5	4	3
1. Бег 2 000 м (мин, с)	11,00	13,00	б/вр
2. Бег на лыжах 3 км (мин, с)	19,00	21,00	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	1,00	1,20	б/вр
4. Прыжки в длину с места (см)	190	175	160
5. Приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге)	8	6	4
6. Силовой тест - подтягивание на низкой перекладине (количество раз)	20	10	5
7. Координационный тест - челночный бег 3x10 м (с)	8,4	9,3	9,7
8. Бросок набивного мяча 1 кг из-за головы (м)	10,5	6,5	5,0
9. Гимнастический комплекс упражнений: утренней гимнастики; производственной гимнастики; релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	До 9	До 8	До 7,5

Оценка уровня физических способностей студентов

№ п/п	Физические способности	Контрольное упражнение (тест)	Возраст, Лет	Оценка					
				Юноши			Девушки		
				5	4	3	5	4	3
1	Скоростные	Бег 30 м, с	16	4,4 и выше	5,1-4,8	5,2 и ниже	4,8 и выше	5,9-5,3	6,1 и ниже
			17	4,3	5,0-4,7	5,2	4,8	5,9-5,3	6,1
2	Координационные	Челночный бег 310 м, с	16	7,3 и выше	8,0-7,7	8,2 и ниже	8,4 и выше	9,3-8,7	9,7 и ниже
			17	7,2	7,9-7,5	8,1	8,4	9,3-8,7	9,6
3	Скоростно-силовые	Прыжки в длину с места, см	16	230 и выше	195-210	180 и ниже	210 и выше	170-190	160 и ниже
			17	240	205-220	190	210	170-190	160
4	Выносливость	6-минутный бег, м	16	1500 и выше	1300-1400	1100 и ниже	1 300 и выше	1050-1200	900 и ниже
			17	1 500	1300-1400	1100	1 300	1050-1200	900

5	Гибкость	Наклон вперед из положения стоя, см	16	15	9-12	5	20	12-14	7
			17	и выше		и ниже	и выше		и ниже
6	Силовые	Подтягивание: на высокой перекладине из виса, количество раз (юноши), на низкой перекладине из виса лежа, количество раз (девушки)	16	11	8-9	4	18	13-15	6
			17	и выше		и ниже	и выше		и ниже
				12	9-10	4	18	13-15	6

Требования к результатам обучения студентов специального учебного отделения

- Уметь определить уровень собственного здоровья по тестам.
- Уметь составить и провести с группой комплексы упражнений утренней и производственной гимнастики.
- Овладеть элементами техники движений: релаксационных, беговых, прыжковых, ходьбы на лыжах, в плавании.
- Уметь составлять комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления.
- Уметь применять на практике приемы массажа и самомассажа.
- Овладеть техникой спортивных игр по одному из избранных видов.
- Повышать аэробную выносливость с использованием циклических видов спорта (терренкура, кроссовой и лыжной подготовки).
- Овладеть системой дыхательных упражнений в процессе выполнения движений для повышения работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений.
- Знать состояние своего здоровья, уметь составить и провести индивидуальные занятия двигательной активности.
- Уметь определять индивидуальную оптимальную нагрузку при занятиях физическими упражнениями. Знать основные принципы, методы и факторы ее регуляции.
- Уметь выполнять упражнения:
 16. сгибание и выпрямление рук в упоре лежа (для девушек - руки на опоре высотой до 50 см);
 17. подтягивание на перекладине (юноши);
 18. поднимание туловища (сед) из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены (девушки);
 19. прыжки в длину с места;
 20. бег 100 м;
 21. бег: юноши - 3 км, девушки - 2 км (без учета времени);
 22. тест Купера - 12-минутное передвижение;
 23. плавание - 50 м (без учета времени);
 24. бег на лыжах: юноши - 3 км, девушки - 2 км (без учета времени).

6.1.6. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АД.06 «ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ»

1.1. Область применения программы

Программа адаптационной учебной дисциплины «Основы социально-правовых знаний» предназначена для изучения в учреждениях профессионального образования, реализующих адаптированную образовательную программу профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования (рабочая профессия 16472 Пекарь).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы: дисциплина входит в адаптационный учебный цикл

1.3. Общая характеристика адаптационной учебной дисциплины

Рабочая программа адаптационной учебной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» построена на основе преемственности содержания с примерной программой дисциплины для специальных (коррекционных) школ VIII вида.

Программа адаптационной учебной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» ориентирована на достижение **следующих целей:**

- формирование правосознания и правовой культуры, социально-правовой активности, внутренней убежденности в необходимости соблюдения норм права, осознании себя полноправным членом общества, имеющим гарантированные законом права и свободы; содействие развитию профессиональных склонностей;
- воспитание гражданской ответственности и чувства собственного достоинства, дисциплинированности, уважения к правам и свободам другого человека, демократическим правовым ценностям и институтам, правопорядку;
- освоение системы знаний о праве как науке, о принципах, нормах и институтах права, необходимых для ориентации в российском и мировом нормативно-правовом материале, эффективной реализации прав и законных интересов; ознакомление с содержанием профессиональной юридической деятельности;
- овладение умениями, необходимыми для применения приобретенных знаний для решения практических задач в социально-правовой сфере, продолжения обучения в системе профессионального образования;
- формирование способности и готовности к сознательному и ответственному действию в сфере отношений, урегулированных правом, в том числе к оценке явлений и событий с точки зрения их соответствия закону, к самостоятельному принятию решений, правомерной реализации гражданской позиции и несению ответственности.

Содержание учебной дисциплины предусматривает развитие у обучающихся учебных умений и навыков, универсальных способов деятельности, акцентирует внимание на формировании опыта самостоятельной работы с правовой информацией, источниками

права, в том числе с нормативными правовыми актами, необходимыми для обеспечения правовой защиты и поддержки в профессиональной деятельности.

Отбор содержания учебного материала осуществляется на основе следующих принципов: учет возрастных особенностей обучающихся, практическая направленность обучения, формирование знаний, которые обеспечат студентам успешную адаптацию к социальной реальности, профессиональной деятельности, исполнению общегражданских ролей.

При организации учебного процесса может быть использован уровневый подход к формированию знаний с учетом психофизического развития, типологических и индивидуальных особенностей учеников.

50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки отводится на внеаудиторную самостоятельную работу: подготовку сообщений по заданным темам; расширение знаний по изучаемым темам, подготовку презентаций.

При организации учебного процесса на уроках учитываются особые **образовательные потребности** детей с нарушением интеллектуального развития, обусловленные особенностями психофизического развития:

- обеспечивается доступность содержания учебного материала (содержание обучения адаптировано с учетом возможностей этих обучающихся);
- 3. увеличивается количество времени, необходимого для усвоения темы (раздела), замедляются темпы обучения.
- 4. в обучении используются специфические методы и приемы, облегчающие усвоение учебного материала (рассказ, беседа, выборочное объяснительное чтение текста учебной книги, работа с документами, схемами, просмотр и разбор учебных фильмов);
- 5. постоянный контроль и конкретная помощь со стороны преподавателя;
- 6. привитие интереса к учению, выработка положительной мотивации.
- 7. обучение обучающихся приемам учебной деятельности;
- 8. целенаправленное повышение уровня общего и речевого развития посредством дисциплины;
создание психологически комфортной для обучающихся с нарушением интеллекта среды;
- 9. оптимальная организация учебной деятельности обучающихся во избежание их переутомления.

Таким образом, процесс обучения имеет коррекционно–развивающий характер, направленный на формирование базовых правовых знаний, умений и навыков, необходимых каждому гражданину российского общества.

Изучение учебной дисциплины заканчивается подведением итогов в форме дифференцированного зачета, который проводится с учетом психофизических особенностей обучающихся.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины:

10. результате освоения программы "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний" обучающийся инвалид или обучающийся с ограниченными возможностями здоровья должен:

уметь:

- использовать нормы позитивного социального поведения;
- использовать свои права адекватно законодательству;
- обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью;
- анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- составлять необходимые заявительные документы;
- составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве;

В использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;

знать:

В механизмы социальной адаптации;

В основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;

В основы гражданского и семейного законодательства;

В основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;

В основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;

В функции органов труда и занятости населения.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа; самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

31. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

**2.2. Тематический план учебной дисциплины
«Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»**

п/ п	Разделы курса	Количество часов		
		всего	в том числе	
			Практические занятия	Контрольн ые работы
	2	3	4	5
2 курс				
1	Раздел 1. Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия.	2	1	-
2	Раздел 2. Конвенция ООН о правах инвалидов.	2	1	-
3	Раздел 3. Основы гражданского и семейного законодательства.	7	5	-
4	Раздел 4. Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.	5	4	-
5	Раздел 5. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации".	3	2	-
6	Раздел 6. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации.	5	4	-
7	Раздел 7. Медико-социальная экспертиза.	3	2	-
8	Раздел 8. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.	4	3	-
9	Раздел 9. Трудоустройство инвалидов. Дифференцированный зачет	3	2	1
	ИТОГО	34	24	1

2.3. Содержание учебной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Раздел 1. Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия.	Понятие социальной адаптации. Виды, стадии социальной адаптации, механизм. Социальная дезадаптация, понятие, причины.	1
	Практическое занятие №1 социальная адаптация.	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Самостоятельное составление конспекта.	1
Раздел 2. Конвенция ООН о правах инвалидов.	Принятие конвенции. Ее основные принципы. Основные положения Конвенции ООН о правах инвалидов.	1
	Практическое занятие № 2 Изучить основные понятия Конвенции.	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Выписать основные статьи Конвенции ООН о правах инвалидов.	1
Раздел 3. Основы гражданского и семейного законодательства.	Понятие гражданского права. Сделки и их виды. Правоспособность и дееспособность субъектов. Понятие юридического лица. Понятие семейного права. Брачно-семейное законодательство. Заключение и прекращение брака. Права и обязанности родителей и детей.	2
	Практическое занятие №3 Физическое лицо.	1
	Практическое занятие № 4 Договор. Виды договоров.	1
	Практическое занятие № 5 Сделка.	1
	Практическое занятие № 6 Права и обязанности супругов.	1
	Практическое занятие № 7 Основы семейного законодательства.	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Повторить тему. Составить устно вопросы.	5
Раздел 4. Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.	Общие положения. Основные статьи ТК РФ. Понятие и виды трудового правоотношения. Виды трудовых отношений. Понятие, стороны и виды трудового договора. Трудовая дисциплина и ответственность в сфере труда. Особенности регулирования труда инвалидов.	1

	<p>№ Практическое занятие 9 Права и обязанности работника и работодателя.</p> <p>Практическое занятие № 10 Порядок расторжения трудового договора.</p> <p>Практическое занятие № 11 Особенности регулирования труда инвалидов.</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа: Конспект отдельных статей ТК РФ.</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>3</p>
<p>Раздел № 5 Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации".</p>	<p>Общие положения закона. Основные статьи.</p> <p>Практическое занятие № 12 Признание лица инвалидом.</p> <p>Практическое занятие №13 Основные категории жизнедеятельности, нарушение которых приводит к инвалидности.</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа: Краткий конспект глав закона</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>
	<p>Специализированные медицинские учреждения для инвалидов. Дополнительная бесплатная медицинская помощь инвалидам. Бесплатные лекарственные препараты (средства). Бесплатные изделия медицинского назначения и специализированные продукты лечебного питания. Санаторно-курортное лечение инвалидов.</p> <p>Практическое занятие № 14 Оформление курортно- санаторной карты.</p> <p>Практическое занятие № 15 Государственные социальные пособия.</p> <p>Практическое занятие № 16 Компенсационные выплаты: виды, основания предоставления;</p> <p>Практическое занятие № 17 Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования.</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа: Выбор гарантий для каждого в частности.</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>3</p>
	<p>Процедура направления граждан и освидетельствование их в учреждениях медико-социальной экспертизы.</p> <p>Практическое занятие № 18 Необходимые документы для медико-социальной экспертизы.</p> <p>Практическое занятие № 19 Порядок проведения МСЭ.</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>

	Внеаудиторная самостоятельная работа: Составить план: Что нужно для проведения МСЭ	2
Раздел №8. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.	Сущность, понятие, основные виды реабилитации инвалидов. Роль социальных работников в реабилитации инвалидов. Профессиональная и трудовая реабилитация. Технические средства реабилитации инвалидов	1
	Практическое занятие №20 Выбор средств для реабилитации инвалидов.	1
	Практическое занятие № 21 Профилактика инвалидности	1
	Практическое занятие № 22 Индивидуальная программа реабилитации инвалида.	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Просмотр видеоматериала о реабилитационных центрах.	2
Раздел № 9. Трудоустройство инвалидов	Практическое занятие № 23 Программы государственных служб занятости, адресованные инвалидам. Программы трудоустройства инвалидов.	1
	Практическое занятие № 24 Права, обязанности и ответственность работодателей в обеспечении занятости инвалидов.	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Изучение состояния рынка труда инвалидов в городе.	1
	Дифференцированный зачет.	1

8. УЧЕБНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Учебно-тематический план

№ занятия	Наименование раздела. Темы учебных занятий	Тип учебного занятия (урок, лекция, практическое занятие (семинар, практикум, решение задач, др.)	Виды и формы контроля результатов обучения (Этап контроля (стартовая диагностика, текущий, тематический), форма контроля (тестирование, контрольная работа, сочинение, др.)	Домашнее задание (с указанием позиции информационного источника из раздела 3.2.)
1	2	3	4	5
Раздел 1. Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия. 2 часа				
1	Понятие социальной адаптации.	урок освоения новых знаний	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос,	[1], с. 290-295, повторить
2	Практическое занятие №1 Социальная адаптация.	Практическая работ (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос, проверка выполнения письменного задания	Знать определения по теме
Раздел 2. Конвенция ООН о правах инвалидов. 2 часа				
3	Конвенция ООН о правах инвалидов.	урок освоения новых знаний	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос,	Повторить по конспекту
4	Практическое занятие № 2 Изучить основные понятия Конвенции ООН о инвалидах.	Практическая работ (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос, проверка выполнения письменного задания	Работа с текстом документа
Раздел 3. Основы гражданского и семейного законодательства. 7 часов				
5	Понятие гражданского права.	урок освоения новых знаний	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос,	[1], п. 6.8 повторить

6	Практическое занятие №3	Практическая работ	<u>Текущий контроль:</u>	Знать
---	-------------------------	--------------------	--------------------------	-------

	Физическое лицо.	(практикум)	устный опрос, проверка выполнения письменного задания	определения
7	Практическое занятие № 4 Договор. Виды договоров.	Практическая работ (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос, проверка выполнения письменного задания	Повторить по конспекту
8	Практическое занятие № 5 Сделка.	Практическая работ (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос, проверка выполнения письменного задания	Повторить по конспекту
9	Понятие семейного права	Урок общеметодологической направленности (комбинированный)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос,	[1], п. 4.5 повторить
10	Практическое занятие № 6 Права и обязанности супругов.	Практическая работ (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос, проверка выполнения письменного задания	Повторить по конспекту
11	Практическое занятие № 7 Основы семейного законодательства	Практическая работ (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос, проверка выполнения письменного задания	Подготовить примеры по теме устно
Раздел 4. Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов. 5 часов				
12	Основы трудового законодательства.	урок освоения новых знаний	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос,	[1], п. 6.9 повторить
13	Практическое занятие № 8. Заключение трудового договора.	Практическая работ (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос, проверка выполнения письменного задания	Знать определения по теме
14	Практическое занятие № 9 Права и обязанности	Практическая работ (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос,	Знать правила написания заявления о

работника и работодателя.

проверка выполнения

приёме на работу

			письменного задания	
15	Практическое занятие № 10 Порядок расторжения трудового договора.	Практическая работ (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос, проверка выполнения письменного задания	Знать порядок расторжения трудового договора.
16	Практическое занятие № 11 Особенности регулирования труда инвалидов.	Практическая работ (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос, проверка выполнения письменного задания	Повторить по конспекту
Раздел № 5. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации". 3 часа				
17	Общие положения закона. Основные статьи.	урок освоения новых знаний	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос,	Повторить по конспекту
18	Практическое занятие № 12 Признание лица инвалидом.	Практическая работ (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос, проверка выполнения письменного задания	Знать условия признание лица инвалидом.
19	Практическое занятие №13 Основные категории жизнедеятельности, нарушение которых приводит к инвалидности	Практическая работ (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос, проверка выполнения письменного задания	Знать нарушения, которые приводят к инвалидности
Раздел №6 Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации. 5 часов				
20	Гарантии инвалидам в РФ.	урок освоения новых знаний	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос,	Повторить по конспекту
21	Практическое занятие № 14 Оформление курортно- санаторной карты.	Практическая работ (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос, проверка выполнения письменного задания	Знать требования к оформлению курортно- санаторной карты.
22	Практическое занятие № 15 Государственные	Практическая работ (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос,	Знать государственные

социальные пособия

проверка выполнения

социальные пособия и

	инвалидам.		письменного задания	компенсационные выплаты инвалидам
23	Практическое занятие № 16 Компенсационные выплаты: виды, основания предоставления	Практическая работ (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос, проверка выполнения письменного задания	Знать основания предоставления компенсационных выплат
24	Практическое занятие № 17 Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования.	Практическая работ (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос, проверка выполнения письменного задания	Повторить тему по конспекту
Раздел №7. Медико-социальная экспертиза. 3 часа				
25	Медико-социальная экспертиза.	урок освоения новых знаний	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос,	Повторить тему по конспекту
26	Практическое занятие № 18 Необходимые документы для медико-социальной экспертизы.	Практическая работ (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос, проверка выполнения письменного задания	Знать перечень необходимых документов для медико-социальной экспертизы
27	Практическое занятие № 19 Порядок проведения МСЭ.	Практическая работ (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос, проверка выполнения письменного задания	Знать порядок проведения МСЭ.
Раздел №8. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида. 4 часа				
28	Сущность, понятие, основные виды реабилитации инвалидов.	урок освоения новых знаний	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос,	Повторить по конспекту
29	Практическое занятие	Практическая работ	<u>Текущий контроль:</u>	Подготовить

№20 Выбор средств для (практикум)

устный опрос,

вопросы по теме

	реабилитации инвалидов.		проверка выполнения письменного задания	устно
30	Практическое занятие № 21 Профилактика инвалидности	Практическая работ (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос, проверка выполнения письменного задания	Знать меры профилактики инвалидности
31	Практическое занятие № 22 Индивидуальная программа реабилитации инвалида.	Практическая работ (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос, проверка выполнения письменного задания	Составить индивидуальную программу реабилитации инвалида.
Раздел № 9. Трудоустройство инвалидов. 3 часа.				
32	Практическое занятие № 23 Программы государственных служб занятости, адресованные инвалидам. Программы трудоустройства инвалидов.	Практическая работ (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос, проверка выполнения письменного задания	Подготовить вопросы по теме
33	Практическое занятие № 24 Права, обязанности и ответственность работодателей в обеспечении занятости инвалидов.	Практическая работ (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос, проверка выполнения письменного задания	Подготовка к дифференцирован- ному зачету
34	Дифференцированный зачет.	Практическая работа	Итоговый контроль:	

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Реализация учебной дисциплины требует учебного кабинета, удовлетворяющего требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02), оснащенного типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся

учебном кабинете имеется возможность обеспечить доступ в Интернет во время учебного занятия с целью доступа к электронным учебным материалам, имеющимся в свободном доступе в Интернете (электронным книгам, практикумам, тестам и др.).

Для выхода в Интернет во внеучебной (внеурочной) деятельности обучающихся имеется медиатека.

состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (карты, схемы, таблицы, презентации, исторические видеofilмы и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Основные источники:

Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник. — М., 2016.

Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум. — М., 2017

4.2.2. Дополнительные источники:

Лазебникова А.Ю., Рутковская Е. Л., Королькова Е. С. ЕГЭ 2015.

Обществознание. Типовые тестовые задания. — М., 2015.

Конституция Российской Федерации 1993г. (последняя редакция) Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 29.02.2012)

Постановление Правительства РФ от 25.09.2007 N 608 (ред. от 08.04.2011) "О порядке предоставления инвалидам услуг по сурдопереводу за счет средств федерального бюджета

Постановление Минтруда РФ от 27.07.1999 №29 «Об утверждении Методических рекомендаций по организации деятельности социально-оздоровительных центров граждан пожилого возраста и инвалидов»

Приказ Минздравсоцразвития РФ от 23.12.2009 N 1013н (ред. от 26.01.2012) "Об утверждении классификаций и критериев, используемых при осуществлении медико-социальной экспертизы граждан федеральными государственными учреждениями медико-социальной экспертизы" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 11.03.2010 N 16603)

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля (устных ответов, самостоятельных работ, тестирования и т.д.), итогового контроля (дифференцированный зачет).

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - механизмы социальной адаптации; - основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов; - основы гражданского и семейного законодательства; - основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов; - основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования; - функции органов труда и занятости населения. 	<p><u>Текущий контроль:</u> устный опрос, Итоговый контроль:</p> <p style="text-align: right;">зачет</p>
<p>Умения:</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 закона с точки зрения конкретных условий их реализации; - составлять необходимые заявительные документы; - составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве; - использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях; 	<p><u>Текущий контроль:</u> устный опрос, выполнение практических заданий, работа с источниками, Итоговый контроль:</p> <p style="text-align: right;">дифференцированный зачет</p>

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Реализация учебной дисциплины требует учебного кабинета, удовлетворяющего требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02), оснащенного типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся

учебном кабинете имеется возможность обеспечить доступ в Интернет во время учебного занятия с целью доступа к электронным учебным материалам по истории, имеющимся в свободном доступе в Интернете (электронным книгам, практикумам, тестам и др.).

Для выхода в Интернет во внеучебной (внеурочной) деятельности обучающихся имеется медиатека.

К состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (карты, схемы, таблицы, презентации, исторические видеофильмы и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

5.2. Информационное обеспечение обучения

5.2.1. Основные источники:

- Социальная адаптация, реабилитация и профессиональная ориентация лиц с ограниченными возможностями здоровья. Учебник. М. : Издательство: Академия, 2014. 240 с. [режим доступа: <http://www.chitai-gorod.ru/catalog/book/788042/>]
- Холостова Е.И. Социальная работа с инвалидами: Учебное пособие. М. : Изд-во «Дашков и К»2014. 239 с. [режим доступа: <http://www.knigafund.ru>]

Дополнительные источники:

3.2.3. Интернет-ресурсы:

- в gumer.info (Библиотека Гумер).
- 13. hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/feudal.htm (Библиотека Исторического факультета МГУ).
- www.plekhanovfound.ru/library (Библиотека социал-демократа).
- www.bibliotekar.ru (Библиотекарь. Ру: электронная библиотека нехудожественной литературы по русской и мировой истории, искусству, культуре, прикладным наукам).
- <https://ru.wikipedia.org> (Википедия: свободная энциклопедия).
- <https://ru.wikisource.org> (Викитека: свободная библиотека).
- www.wco.ru/icons (Виртуальный каталог икон).
- www.militera.lib.ru (Военная литература: собрание текстов).
- www.world-war2.chat.ru (Вторая Мировая война в русском Интернете).
- www.kulichki.com/~gumilev/HE1 (Древний Восток).

2.6. old-rus-maps.ru (Европейские гравированные географические чертежи и карты России, изданные в XVI—XVIII столетиях).

www.biograf-book.narod.ru (Избранные биографии: биографическая литература СССР).

www.magister.msk.ru/library/library.htm (Интернет-издательство «Библиотека»: электронные издания произведений и биографических и критических материалов).

www.intellect-video.com/russian-history (История России и СССР: онлайн-видео).

www.historicus.ru (Историк: общественно-политический журнал).

www.history.tom.ru (История России от князей до Президента).

www.statehistory.ru (История государства).

www.kulichki.com/grandwar («Как наши деды воевали»: рассказы о военных конфликтах Российской империи).

www.raremaps.ru (Коллекция старинных карт Российской империи).

www.old-maps.narod.ru (Коллекция старинных карт территорий и городов России).

www.mifologia.chat.ru (Мифология народов мира).

www.krugosvet.ru (Онлайн-энциклопедия «Кругосвет»).

www.liber.rsuh.ru (Информационный комплекс РГГУ «Научная библиотека»).

www.august-1914.ru (Первая мировая война: интернет-проект).

www.9may.ru (Проект-акция: «Наша Победа. День за днем»).

www.temples.ru (Проект «Храмы России»).

www.radzivil.chat.ru (Радзивилловская летопись с иллюстрациями).

www.borodulincollection.com/index.html (Раритеты фотохроники СССР: 1917—1991 гг. — коллекция Льва Бородулина).

www.rusrevolution.info (Революция и Гражданская война: интернет-проект).

www.rodina.rg.ru (Родина: российский исторический иллюстрированный журнал).

www.all-photo.ru/empire/index.ru.html (Российская империя в фотографиях).

www.fershal.narod.ru (Российский мемуарий).

www.avorhist.ru (Русь Древняя и удельная).

www.memoirs.ru (Русские мемуары: Россия в дневниках и воспоминаниях).

www.scepsis.ru/library/history/page1 (Скепсис: научно-просветительский журнал).

www.arhivtime.ru (Следы времени: интернет-архив старинных фотографий, открыток, документов).

www.sovmusic.ru (Советская музыка).

www.infoliolib.info (Университетская электронная библиотека Infolio).

www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html (электронная библиотека Исторического факультета МГУ им. М. В. Ломоносова).

www.library.spbu.ru (Научная библиотека им. М. Горького СПбГУ).

www.es-dejavu.ru (Энциклопедия культур Deja Vu).

6.1.7. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА АДАПТАЦИОННОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АД.07 «Профессиональное самоопределение и саморазвитие личности»

1.1. Область применения программы

Программа адаптационной учебной дисциплины «Профессиональное самоопределение и саморазвитие личности» предназначена для изучения в учреждениях профессионального образования, реализующих адаптированную образовательную программу профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих для лиц с ограниченными возможностями здоровья, не имеющих основного общего образования (рабочие профессии 16472 «Пекарь»).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной образовательной программы: дисциплина входит в адаптационный учебный цикл

1.3. Общая характеристика адаптационной учебной дисциплины Программа адаптационной учебной дисциплины «Профессиональное самоопределение и саморазвитие личности» ориентирована на достижение **следующих целей:**

7. формирование у студентов с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) знаний и практических навыков использования приемов и методов познавательной деятельности, необходимых для успешной адаптации в информационно-образовательной среде колледжа и оказание практической помощи студентам в самостоятельной организации учебного труда в его различных формах.

• формирование умения и навыков эффективного поведения в процессе общения.

Задачи преподавания дисциплины «Профессиональное самоопределение и саморазвитие личности»:

8. сформировать у студентов с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) представление о принципах научной организации интеллектуального труда;

- раскрыть сущность понятия и содержание основных компонентов культуры интеллектуального (учебного) труда, деловой коммуникации, эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению;
- выявить специфику основных познавательных практик, применительно к различным формам учебной работы в техникуме;

сформировать у студентов с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) представление о современных технологиях работы с учебной информацией;

освоить приемы эффективного представления результатов интеллектуального труда и навыки самопрезентации;

- сформировать у студентов с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) знания и умения использования приемов и методов учебно-познавательной деятельности, необходимых для успешной адаптации в информационно-образовательной среде колледжа;

- оказать помощь студентам с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в самостоятельной организации учебного труда в различных формах;

- помочь студентам с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) определить жизненные планы, прояснить перспективу будущего, продвинуться в плане своего личностного развития, самоопределения, самообразования.

Таким образом, содержание адаптационной учебной дисциплины тесно связано с жизнью и будущей профессиональной деятельностью.

При организации учебного процесса на уроках учитываются особые **образовательные потребности** детей с нарушением интеллектуального развития, обусловленные особенностями психофизического развития:

- обеспечивается доступность содержания учебного материала (содержание обучения адаптировано с учетом возможностей этих обучающихся). Вместе с тем формируемые у учащихся с нарушением интеллекта знания, умения и навыки должны быть вполне достаточны для того, чтобы подготовить их к самостоятельной жизни в обществе и овладению профессией;

- увеличивается количество времени, необходимого для усвоения темы (раздела), замедляются темпы обучения;

- в обучении используются специфические методы и приемы, облегчающие усвоение учебного материала (сложные действия разбиваются на отдельные операции, и обучение проводится пооперационно; широко

используется предметно-практическая деятельность, применяются дополнительные объяснения и показ способов и приемов работы, большое количество тренировочных упражнений во время усвоения нового материала);

- постоянный контроль и конкретная помощь со стороны преподавателя;

- привитие интереса к учению, выработка положительной мотивации;

- обучение обучающихся приемам учебной деятельности;

- целенаправленное повышение уровня общего и речевого развития посредством дисциплины;

- создание психологически комфортной для обучающихся с нарушением интеллекта среды;

оптимальная организация учебной деятельности обучающихся во избежание их переутомления.

Таким образом, процесс обучения имеет коррекционно–развивающий характер, направленный на формирование определенных знаний, умений

- навыков, необходимых в их будущей профессиональной деятельности. Изучение учебной дисциплины заканчивается подведением итогов в

форме дифференцированного зачета, который проводится с учетом психофизических особенностей обучающихся.

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

По завершению освоения адаптационной учебной дисциплины «Профессиональное самоопределение и саморазвитие личности» обучающиеся **должны знать:**

— особенности интеллектуального труда студента на различных видах аудиторных занятий;

— основы методики самостоятельной работы;

— принципы научной организации интеллектуального труда и современных технологий работы с учебной информацией;

— различные способы восприятия и обработки учебной информации с учетом имеющихся ограничений здоровья;

— способы самоорганизации учебной деятельности;

— рекомендации по написанию учебно-исследовательских работ (доклад, тезисы, реферат, презентация и т.п.);

— теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;

- методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказании влияния на партнеров по общению;
- способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций;
- правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.

должны уметь:

- составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;
- работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными), образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;
- выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументировано отстаивать собственную позицию;
- представлять результаты своего интеллектуального труда;
- ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;
- рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом физических ограничений;
- применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы;
- использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы;
- толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели, мотивы, намерения, состояния;
- выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;
- ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом; —эффективно взаимодействовать в команде;
- ставить задачи профессионального и личностного развития.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы адаптационной учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) — 192, в том числе: аудиторная учебная нагрузка 128 — часов, самостоятельная работа — 64 часа.

Промежуточная аттестация дифференцированный зачет

11. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	192
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	128
в том числе:	
Практические занятия	90
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	64

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
--

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ САООПРЕДЕЛЕНИЕ И САМОРАЗВИТИЕ ЛИЧНОСТИ»

№ п/п	Разделы курса	Количество часов		
		всего	в том числе	
			теоретическое обучение	практические занятия
1	2	3	4	5
1 курс				
1	Раздел 1. Основы интеллектуального труда.	80	14	66
2 курс				
2	Раздел 2. Коммуникативный практикум.	47	23	24
	Дифференцированный зачет	1		
	Итого:	128	38	90

Наименование разделов и тем	№ темы	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1 курс (80 часов)				
Раздел 1. Основы интеллектуального труда.				
Тема 1. Основные подразделения образовательной организации		1. Понятие интеллектуального труда, его значение в жизни общества	2	1
		2. Понятие образовательного учреждения		1
		Практическое занятие.	1	
		Практическая работа №1 Определение типов образовательных учреждений		2

	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	Усвоение значения основных терминов «интеллектуальный труд», «образование», «обучение», «воспитание», «образовательное учреждение», «профессиональное образование», «дополнительное образование».		1	3
Тема 2. Права и обязанности студентов	1.Ознакомление с Федеральным законом N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"		1	1
	Практические занятия.		2	
	Практическая работа №2 Права и обязанности студента согласно Федерального закона N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"			2
	Практическая работа №3 Изучение прав студента колледжа			2
	Практическая работа №4 Изучение обязанностей студента колледжа, форма одежды			2
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
Изучение Федерального закона №272-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"		4	3	
Тема 3. Организация учебного процесса: лекции, семинары, практические и лабораторные работы. Особенности работы	1.Формы организации учебного процесса.		3	1
	2.Лекция как важнейшая форма учебных занятий в учебном заведении.			1
	3.Семинары, практические и лабораторные работы.			1
	Практические занятия		11	
	Практическая работа № 5 Изучение конкретных форм организации учебного процесса.			2
	Практическая работа № 6 Определение влияния новых технологий на			2

студента на различных видах аудиторных занятий.		формы организации и содержание учебного труда.		
		Практическая работа № 7 Изучение видов лекций		2
		Практическая работа № 8 Изучение нетрадиционных форм проведения лекций.		2
		Практическая работа № 9 Изучение приемов эффективного усвоения информации на лекции		2
		Практическая работа № 10 Изучение особенностей учебной работы на лекциях (тренировка внимания, умение задавать вопросы)		2
		Практическая работа № 11 Изучение видов семинаров		2
		Практическая работа № 12 Изучение организации семинарского занятия		2
		Практическая работа № 13 Изучение правил проведения дискуссии		2
		Практическая работа № 14 Подготовка к дискуссии		2
		Практическая работа № 15 Выявление особенностей работы студента на различных видах аудиторных занятий		2
		Внеаудиторная самостоятельная работа Усвоение значения основных терминов: «учебный процесс», «лекция», «семинар», «практическая работа», «лабораторная работа», «аудиторное занятие», «внеаудиторные занятия», «дискуссия». Изучение теории по темам: «Выявление методов самостоятельной работы студентов во время аудиторных занятий», «Семинары и практические занятия как формы учебной работы», «Лабораторные работы», «Практические работы».	5	3
Тема 4. Самостоятельная работа студентов.		1.Самостоятельная работа как фактор мотивации учебной деятельности	1	1
		Практические занятия	4	
		Практическая работа № 16 Составление таблицы учебно-познавательных заданий для самостоятельной работы		2
		Практическая работа № 17 Организация самостоятельной работы		2

	Практическая работа № 18 Изучение особенности самостоятельной работы: выполнение домашних заданий, повторение пройденного материала		2
	Практическая работа № 19 Самостоятельная работа с текстом		2
	Внеаудиторная самостоятельная работа	4	
	Усвоение значения основных терминов: «мотивация», «учебная деятельность», «самостоятельная работа». Изучение теории по темам: «Виды аудиторных занятий», «Реферат как форма самостоятельной работы студента», «Доклад как форма самостоятельной работы студента».		3
Тема 5. Технология конспектирования	1. Понятие конспекта. Виды конспектов.	1	1
	Практические занятия	8	
	Практическая работа № 20 Изучение назначения и особенности конспекта		2
	Практическая работа № 21 Составление плана к конспекту		2
	Практическая работа № 22 Изучение технологии конспектирования		2
	Практическая работа № 23 Оформление конспекта по книге		2
	Практическая работа № 24 Оформление конспекта лекции		2
	Практическая работа № 25 Изучение методов рационального конспектирования		2
	Практическая работа № 26 Изучение примеров конспектирования. Общественно-политический текст		2
	Практическая работа № 27 Изучение примеров конспектирования. Математический текст		2
	Внеаудиторная самостоятельная работа	8	3
	Усвоение значения основных терминов: «конспект», «конспектирование», «цитата», «эпиграф», «тезис», «текстуальный конспект», «плановый конспект», «свободный конспект». Изучение дополнительного материала по темам: «Организация конспекта», «Размещение записи конспекта», «Использование цвета при конспектировании», «Структура сложного плана к конспекту», «Выработка техники конспектирования». Конспектирование параграфа учебника.		
Тема 6. Методы и	1. Методы, приемы и техника ускоренного конспектирования	1	1

приемы скоростного конспектирования	Практические занятия		2		
		Практическая работа № 28 Использование инструментов визуализации учебной информации			2
		Практическая работа № 29 Оформление конспекта методами и приемами скоростного конспектирования			2
	Внеаудиторная самостоятельная работа		6	3	
	Усвоение значения основных терминов: «конспект», «скоростное конспектирование», «аббревиатура», «иероглиф», «пиктограмма» Изучение дополнительного материала по темам: «Методы и приемы скоростного конспектирования слов и словосочетаний», «Сокращения (аббревиатуры) как заменители слов и словосочетаний», «Использование иероглифической записи», «Использование пиктограмм в конспекте», «Использование табличной записи».				
Тема 7. Формы и методы проверки		1. Усвоение знаний, умений и навыков	1	1	
	Практические занятия				
знаний студентов. Организация промежуточной аттестации студентов.		Практическая работа № 30 Изучение видов и форм контроля в учебной работе	5	2	
		Практическая работа № 31 Учимся писать контрольные задания			
		Практическая работа № 32 Ознакомление с понятием промежуточной аттестации			
		Практическая работа № 33 Изучение цели, формы и планирования промежуточной аттестации			
		Практическая работа № 34 Изучение порядка проведения промежуточной аттестации			
		Внеаудиторная самостоятельная работа		6	3
	Усвоение значения основных терминов: «аттестация», «предварительный контроль», «текущий контроль», «итоговый контроль». Изучение локального нормативного акт колледжа : «Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся колледжа».				
Тема 8. Основы библиографии и книжного поиска, в том		1. Виды справочной и учебной литературы	1	1	
	Практические занятия		5		
		Практическая работа № 35 Изучение основ описания справочной и			

числе работы с электронными ресурсами.	учебной литературы		
	Практическая работа № 36 Изучение основ библиографии и книжного поиска		2
	Практическая работа № 37 Работа с учебной литературой		2
	Практическая работа № 38 Работа со справочной литературой		2
	Практическая работа № 39 Работа с электронными ресурсами		2
Внеаудиторная самостоятельная работа		4	3
	Усвоение значения основных терминов: «учебная литература», «справочник», «энциклопедия», «электронные ресурсы». Изучение дополнительного материала по темам: «Роль библиографического описания документа в информационном поиске», «Библиографическое описание как основной способ характеристики документа: общие требования и правила составления», «Поиск электронных ресурсов».		
Тема 9. Доклад:	1. Методика работы над докладом	1	1
содержание, этапы, правила подготовки и выступления	Практические занятия		
	Практическая работа № 40 Подготовка доклада: содержание, этапы		2
	Практическая работа № 41 Изучение правил подготовки доклада		2
	Практическая работа № 42 Как избежать плагиата при выполнении письменной работы		2
	Практическая работа № 43 Подборка материала для доклада		2
	Практическая работа № 44 Оформление доклада и вывод на печать		2
	Практическая работа № 45 Подготовка докладного сообщения		2
	Практическая работа № 46 Изучение техники устного выступления		2
	Практическая работа № 47 Концентрация и удержание внимания		2
	Практическая работа № 48 Изучение правил и приемов публичного выступления		2
Практическая работа № 49 Демонстрация работ с применением правил публичного выступления		2	
Внеаудиторная самостоятельная работа		6	3
	Усвоение значения основных терминов: «доклад», «докладное сообщение», «плагиат», «аргумент», «убеждение», «доказательство». Изучение дополнительного материала по темам: «Как правильно		

		подготовить речь», «Вхождение в контакт», «Аргументация и убеждение», «Правила и ошибки аргументации и доказательства», «Завершение выступления»			
Тема 10. Реферат как форма самостоятельной работы студента.		1. Реферат как форма самостоятельной работы студента	1	1	
	Практические занятия		6	2	
		Практическая работа № 50 Изучение типов рефератов			2
		Практическая работа № 51 Подготовка реферата: содержание, этапы			2
		Практическая работа № 52 Изучение правил подготовки реферата			2
		Практическая работа № 53 Подборка материала для реферата			2
		Практическая работа № 54 Оформление реферата и вывод на печать			2
		Практическая работа № 55 Демонстрация работ			2
	Внеаудиторная самостоятельная работа		3	3	
	Изучение дополнительного материала по темам: «Виды письменных работ», «Основные требования к реферату», «Основные критерии оценки реферата».				
Тема 11. Компьютерная презентация к докладу.		1. Понятие компьютерная презентация. Презентация как вид деловой коммуникации	1	1	
	Практические занятия		11	2	
		Практическая работа № 56 Использование новых информационных и телекоммуникационных технологий в учебной работе			2
		Практическая работа № 57 Ознакомление с презентацией результатов интеллектуального труда			2
		Практическая работа № 58 Планирование презентации. Коммуникативные барьеры			2
		Практическая работа № 59 Подготовка презентации. Основные этапы			2
		Практическая работа № 60 Подборка материала для презентации			2
		Практическая работа № 61 Формирование навыков самопрезентации			2
		Практическая работа № 62 Создание компьютерной презентации			2
		Практическая работа № 63 Изучение техники восприятия информации			2
		Практическая работа № 64 Стратегия проведения презентации			2

	Практическая работа № 65 Построение своего выступления		2
	Практическая работа № 66 Демонстрация презентации		2
	Внеаудиторная самостоятельная работа	2	3
	Усвоение значения основных терминов: «презентация», «коммуникативные барьеры», «самопрезентация» Усвоение теоретических знаний по темам: «Как грамотно подготовить презентацию».		
2 курс (48 часов)			
Раздел 2. Коммуникативный практикум			
	1. Сущность коммуникации в разных социальных сферах	3	1
Тема 1. Сущность коммуникации в разных социальных сферах	2. Межличностная коммуникация		1
	3. Профессиональная коммуникация		1
	Практические занятия	1	2
	Практическая работа № 67 Определение коммуникации в разных социальных сферах		
	Внеаудиторная самостоятельная работа	1	3
	Усвоение значения основных терминов: «коммуникация», «межличностная коммуникация», «профессиональная коммуникация», «социальная сфера».		
Тема 2. Основные функции и виды коммуникации	1. Основные функции коммуникации и виды коммуникации	1	1
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 68 Определение основных функции коммуникации		2
	Практическая работа № 69 Определение видов коммуникации		2
Тема 3. Понятие деловой этики	1. Особенности этики делового общения	2	1
	2. Этика речи в речевой коммуникации		1
	Практические занятия	1	
	Практическая работа № 70 Выявление уровня этичности		2
Тема 4. Специфика вербальной и невербальной коммуникации	1. Природа и типология невербальной коммуникации	3	1
	2. Организация пространственной среды		1
	3. Взаимодействие вербальной и невербальной коммуникаций		1
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 71 Раскрытие понятия «язык тела»		2

	Практическая работа № 72 Выявление внешних проявлений эмоциональных состояний		2
	Практическая работа № 73 Определение зон и дистанций в деловой коммуникации		2
	Практическая работа № 74 Выполнение теста «Что говорят вам мимика и жесты»		2
	Внеаудиторная самостоятельная работа	2	3
	Усвоение значения основных терминов: «невербальная коммуникация», «вербальная коммуникация», «деловая коммуникация». «мимика», «жест». Усвоение теоретических знаний по теме: «Специфика вербальной и невербальной коммуникации»		
Тема 5. Методы постановки цели в деловой коммуникации	1.Цели и задачи деловой беседы.	3	1
	2. Методы постановки цели в деловой коммуникации		1
	3.Вопросы и ответы в деловой коммуникации		1
	Практические занятия	2	
	Практическая работа № 75 Определение видов и целей деловых бесед		2
	Практическая работа №76 Составление вопросов и ответов для деловой беседы		2
	Внеаудиторная самостоятельная работа	4	3
	Усвоение значения основных терминов: «цель», «деловая беседа», «некорректный вопрос», «закрытые вопросы», «открытые вопросы». Усвоение теоретических знаний по темам: «Деловые переговоры и деловая беседа», «Слушание в деловой коммуникации», «Вербальная коммуникация в деловом общении».		
Тема 6. Эффективное общение	1.Понятие эффективности коммуникации. Обратная связь как механизм обеспечения эффективности коммуникации	2	1
	2.Гендерный аспект коммуникативного поведения		1
	Практические занятия	4	
	Практическая работа №77 Определение влияния составных частей, коммуникативной цепи на эффективность коммуникации.		2
	Практическая работа №78 Выявление факторов повышения эффективности межличностной коммуникации		2
	Практическая работа №79 Анализ типичных ошибок в публичном		2

	выступлении		
	Практическая работа №80 Развитие коммуникативных способностей		2
	Внеаудиторная самостоятельная работа	2	3
	Усвоение значения основных терминов: «эффективное общение», «гендерный аспект», «коммуникативные способности». Изучение дополнительного материала по теме: «Дискуссионный метод как способ формирования коммуникативной компетенции обучающихся».		
Тема 7. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили поведения в конфликтной ситуации.	1. Основные коммуникативные барьеры	4	1
	2. Общение без конфликтов		1
	3. Стили поведения в конфликтной ситуации		1
	4. Пути преодоления барьеров в общении		1
	Практические занятия	4	
	Практическая работа № 81 Определение барьеров взаимодействия		2
	Практическая работа № 82 Определение коммуникативных барьеров		2
	Практическая работа № 83 Определение барьеров восприятия и понимания		2
	Практическая работа № 84 Преодоление барьеров в общении		2
	Внеаудиторная самостоятельная работа	4	3
	Усвоение значения основных терминов: «коммуникативные барьеры», «конфликт», «конфликтная ситуация», «барьер взаимодействия», «барьеры восприятия и понимания». Изучение дополнительного материала по темам: «Причины возникновения коммуникативных барьеров и конфликтов в общении», «Анализ конфликта», «Психологическая характеристика методов, средств преодоления барьеров в коммуникации».		
2. Тема 8. Формы, методы, технологии самопрезентации.	1. Определение самопрезентации. Формы, методы, технологии самопрезентации	2	1
	2. Имидж делового человека		1
	Практические занятия	4	
	Практическая работа №85 Составление таблицы «Рекомендации по		2

	организации публичной самопрезентации»		
	Практическая работа №86 Определение составляющих положительного имиджа человека		2
	Практическая работа №87 Формирование вербального имиджа		2
	Практическая работа №88 Анализ приемов установления контакта		2
	Внеаудиторная самостоятельная работа	2	3
	Усвоение значения основных терминов: «самопрезентация», «публичная самопрезентация», «вербальный имидж», «положительный имидж», Изучение дополнительного материала по теме: «Имидж делового человека».		
Тема 9 Конструирование цели жизни. Технология превращения мечты в цель.	1.Конструирование цели жизни	2	1
	2.Технология превращения мечты в цель		1
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №89 Формулирование цели своей жизни		2
	Практическая работа №90 Выявление основных шагов превращения мечты в цель		2
	3.Подготовка самопрезентации и публичной речи	1	1
	Диф. зачет	1	3
	Всего	128	

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

- 9. Требования к материально-техническому обеспечению** Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета, оборудование которого включает:
- посадочные места по количеству обучающихся;
 - рабочее место преподавателя;
 - видеоматериалы по основным разделам предмета;
 - комплект учебно-наглядных пособий «Основы интеллектуального труда»;
 - Технические средства обучения:
 - компьютеры с лицензионным программным обеспечением,
 - мультимедиапроектор, принтер;
 - ФОС по учебной дисциплине.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1.Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник для студентов учреждений профессионального образования /Г.М.Шеламова – 15-е изд., стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2017-192с.
- 2.Психология: учебник СПО/В.А.Иванников. М.:Издательство «Юрайт», 2016-480с.

Интернет ресурсы:

www.aup.ru-учебное – учебное пособие «Деловое общение» <http://prps.samgtu.ru> – методические указания «Конспектирование»

<http://www.fa.ru-методические> –рекомендации «Самостоятельная работа студентов»

9. 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
1	2
Умения:	
— составлять план работы, тезисы доклада (выступления), конспекты лекций, первоисточников;	Текущий контроль. Устный опрос, практические занятия подготовка сообщений Промежуточный контроль. Результаты промежуточной аттестации по дисциплине в форме дифференцированного зачёта.

— работать с источниками учебной информации, пользоваться ресурсами библиотеки (в том числе электронными) образовательными ресурсами сети Интернет, в том числе с учетом имеющихся ограничений здоровья;	Текущий контроль. Устный опрос, практические занятия Промежуточный контроль. Результаты промежуточной аттестации по дисциплине в форме дифференцированного зачёта.
— выступать с докладом или презентацией перед аудиторией, вести дискуссию и аргументировано отстаивать собственную позицию;	Текущий контроль. Устный опрос, практические занятия Промежуточный контроль. Результаты промежуточной аттестации по дисциплине в форме дифференцированного зачёта.
— представлять результаты своего интеллектуального труда;	Текущий контроль. Устный опрос, практические занятия Промежуточный контроль. Результаты промежуточной аттестации по дисциплине в форме дифференцированного зачёта.
— ставить личные учебные цели и анализировать полученные результаты;	Текущий контроль. Устный опрос, практические занятия Промежуточный контроль. Результаты промежуточной аттестации по дисциплине в форме дифференцированного зачёта.
— рационально использовать время и физические силы в образовательном процессе с учетом физических ограничений;	Текущий контроль. Устный опрос, практические занятия Промежуточный контроль. Результаты промежуточной аттестации по дисциплине в форме дифференцированного зачёта.
— применять приемы тайм-менеджмента в организации учебной работы;	Текущий контроль. Устный опрос, практические занятия Промежуточный контроль. Результаты промежуточной аттестации по дисциплине в форме дифференцированного зачёта.
— использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации самостоятельной работы;	Текущий контроль. Устный опрос, практические занятия Промежуточный контроль. Результаты промежуточной аттестации по дисциплине в форме дифференцированного зачёта.

<p>— толерантно воспринимать правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности цели, мотивы, намерения, состояния;</p>	<p>Текущий контроль. Устный опрос, практические занятия подготовка сообщений Промежуточный контроль. Результаты промежуточной аттестации по дисциплине в форме дифференцированного зачёта.</p>
<p>— выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;</p>	<p>Текущий контроль. Устный опрос, практические занятия подготовка сообщений Промежуточный контроль. Результаты промежуточной аттестации по дисциплине в форме дифференцированного зачёта.</p>
<p>— находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее;</p>	<p>Текущий контроль. Устный опрос, практические занятия подготовка сообщений Промежуточный контроль. Результаты промежуточной аттестации по дисциплине в форме дифференцированного зачёта.</p>
<p>— ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации правильно оценивать сложившуюся ситуацию действовать с ее учетом;</p>	<p>Текущий контроль. Устный опрос, практические занятия подготовка сообщений Промежуточный контроль. Результаты промежуточной аттестации по дисциплине в форме дифференцированного зачёта.</p>
<p>— эффективно взаимодействовать в команде;</p>	<p>Текущий контроль. Устный опрос, практические занятия подготовка сообщений Промежуточный контроль. Результаты промежуточной аттестации по дисциплине в форме дифференцированного зачёта.</p>
<p>— взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт;</p>	<p>Текущий контроль. Устный опрос, практические занятия подготовка сообщений Промежуточный контроль. Результаты промежуточной аттестации по дисциплине в форме дифференцированного зачёта.</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АДАПТИЦИОННОГО ЦИКЛА

АД. 08 Эффективное поведение на рынке труда

1.1. Общие положения

Адаптационная учебная дисциплина «Эффективное поведение на рынке труда по программе профессиональной подготовки по профессии рабочих 16472 «Пекарь», разработана с целью получения инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья с различными формами умственной отсталости профессионального обучения. Программа учитывает особенности психофизического развития, индивидуальные возможности, при необходимости обеспечивает коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

В программе используются следующие термины, определения, сокращения:

Инвалид - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты. В зависимости от степени расстройства функций организма устанавливается группа инвалидности.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий (с нарушениями функций слуха, зрения, опорно-двигательного аппарата, психического развития).

Индивидуальная программа реабилитации инвалида - разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

Специальные условия для получения профессионального обучения обучающимися с ОВЗ и инвалидами - условия обучения, воспитания и развития таких обучающихся, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания образовательных организаций и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ОВЗ и инвалидами.

1.2. Нормативно-правовая основа разработки адаптированной образовательной программы

Нормативно-правовая основа разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии рабочих 16472 «Пекарь»:

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
- Государственная программа Российской Федерации "Доступная среда" на 2011 - 2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. № 175;
- Федеральный закон об образовании от 29.12.2012 г. N 273-ФЗ (с изм. и дополнениями);

- Закон Алтайского края от 04.09.2013 г. №56-ЗС «Об образовании в Алтайском крае» (в ред от 02.06.2015 г.);
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
- Профессиональный стандарт по профессии «Оператор швейного оборудования» ОСТ 9 ПО 02.32.22 - 2002;
- ФГОС СПО по профессии «Оператор швейного оборудования» от 3 июня 2013 г.
- Комплект учебно-программной документации для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Швея» (Институт развития профессионального образования, 2003 г.);
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 в редакции приказа от 21.08.2013 г. № 977) «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Настоящая программа разработана в соответствии с Уставом и локальными актами КГБПОУ «Заринский политехнический техникум».

1.3. Требования к абитуриенту

Лица, обучавшиеся по адаптированным общеобразовательным программам и поступающие на обучение по программе профессионального обучения по профессии «Пекарь», не имеют основного общего образования, могут иметь документ свидетельство об обучении

Прием на обучение по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии «Пекарь» проводится по личному заявлению абитуриента с представлением оригинала и ксерокопии документов, удостоверяющих его личность, гражданство, документа об обучении, медицинской справки, содержащей сведения о проведении медицинского осмотра в соответствии с перечнем врачей, специалистов, лабораторных и функциональных исследований, установленным приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 г. №302н.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Абитуриент с ограниченными возможностями здоровья предоставляет (при наличии) заключение психолого-медико-педагогической комиссии по созданию специальных условий.

1.4. Характеристика особых образовательных потребностей обучающихся с учетом их психофизических особенностей

Особые образовательные потребности обучающихся с нарушением интеллектуального развития обусловлены особенностями их психофизического развития.

Особые образовательные потребности обучающихся обязательно учитываются всеми участниками образовательных отношений.

В обучении лиц с нарушением интеллектуального развития наиболее важным является обеспечение доступности содержания учебного материала. Содержание обучения должно быть адаптировано с учетом возможностей этих учащихся. Так, значительно снижаются объем и глубина изучаемого материала, увеличивается количество времени, необходимого для усвоения темы (раздела), замедляются темпы обучения. Вместе с тем формируемые у обучающихся с нарушением интеллекта знания, умения и навыки должны

быть вполне достаточны для того, чтобы подготовить их к самостоятельной жизни в обществе и будущей профессиональной деятельности.

В обучении лиц указанной категории используются специфические методы и приемы, облегчающие усвоение учебного материала. Например, сложные понятия изучаются путем расчленения на составляющие и изучения каждой составляющей в отдельности – метод маленьких порций. Широко используется предметно-практическая деятельность, в ходе выполнения которой учащимися могут быть усвоены элементарные абстрактные понятия.

Одной из важных задач преподавателя является формирование системы доступных знаний, умений и навыков. Лишь в некоторых случаях может отсутствовать строгая систематизация в изложении учебного материала.

Обучающиеся с нарушением интеллекта нуждаются в постоянном контроле и конкретной помощи со стороны преподавателя (мастера производственного обучения), в дополнительных объяснениях и показе способов и приемов работы, в большом количестве тренировочных упражнений во время усвоения нового материала.

Важное значение имеет привитие интереса к будущей профессии, выработка положительной мотивации.

Необходимо целенаправленное обучение обучающихся приемам учебной деятельности.

10. особым образовательным потребностям лиц с нарушением интеллекта относится необходимость коррекции и развития психических процессов, речи, мелкой и крупной моторики.

Для всех обучающихся с нарушением интеллекта необходимо целенаправленное повышение уровня общего и речевого развития путем формирования элементарных представлений об окружающем мире, расширения кругозора, обогащения устной речи, обучения последовательно излагать свои мысли и т.д.

Необходимо формирование знаний и умений, способствующих социальной адаптации: умений пользоваться услугами предприятий службы быта, торговли, связи, транспорта, медицинской помощи, навыков обеспечения безопасности жизни; умений готовить пищу, соблюдать личную гигиену, планировать бюджет семьи; навыков самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в ближайшем окружении и т.п. Лица с нарушением интеллекта должны усвоить морально-этические нормы поведения, овладеть навыками общения с другими людьми. Необходимо создание психологически комфортной для обучающихся с нарушением интеллекта среды: атмосфера принятия в группе, ситуация успеха на уроках или во внеклассной деятельности. Важно продумывать оптимальную организацию труда учащихся во избежание их переутомления.

2. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Адаптационная рабочая программа учебной дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда» по профессии 16472 Пекарь

2.1. Область применения рабочей программы

Адаптационная рабочая программа учебной дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда» является частью программы адаптационного цикла профессиональной подготовки по профессии 16472 Пекарь.

Делая карьеру в рыночных условиях, молодой человек выступает как создатель и продавец своей рабочей силы. Поэтому ему необходимы знания законов рынка, конъюнктуры регионального рынка труда.

Программа учебной дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда» направлена на формирование навыков и способов эффективного поведения на рынке

труда.

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

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

|| осуществлять телефонные звонки и визит к работодателю с целью трудоустройства;

проходить испытания при приеме на работу;

|| составление профессионального резюме, поискового письма, объявления о поиске работы и др. документов;

|| осуществлять поиск работы с помощью сети Интернет и других источников;

составлять собственный план карьерного роста.

- результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**: перечень наиболее востребованных профессий, формы занятости; технологию трудоустройства; порядок организации предпринимательской деятельности ||

2.4. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы, в учебном плане: адаптационный цикл

2.5. Результаты освоения учебной дисциплины:

Изучение учебной дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда» должно обеспечить достижение следующих результатов:

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часов; самостоятельной работы обучающегося 17 часов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические работы	22
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по курсам	2

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда»

1 курс

№ п/п	Разделы курса				
		всего	в том числе		
			лабораторные работы	Практические работы	контрольные работы
1	2	3	4	5	6
1	Раздел 1. Деловая культура	16	-	11	-
	Дифференцированный зачет	1	-	-	1
	Итого:	17		11	1

Тематический план и содержание учебной дисциплины «Эффективное поведение на рынке труда»

2 курс

№ п/п	Разделы курса				
		всего	в том числе		
			лабораторные работы	Практические работы	контрольные работы
1	2	3	4	5	6
1	Раздел 2. Деловое общение	16	-	11	-
	Зачет	1		-	1
	Итого:	17		11	1

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, индивидуальный проект	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
1 курс -17 часов			
Раздел 1. Деловая культура			
Тема 1.1. Понятия речевой коммуникации: язык, речь, речевая коммуникация (формы	Понятия речевой коммуникации: язык, речь, речевая коммуникация (формы и типы),	1	2

и типы),			
	Практическая работа №1 Речевая деятельность (виды).	1	2
	Практическая работа №2 Психологический практикум: как эффективно найти работу на рынке труда	1	2
	Практическая работа №3 Психологический практикум: как эффективно найти работу на рынке труда	1	2
Тема1.2. Структура и средства общения.	Структура и средства общения.	1	2
	Практическая работа №4 Виды общения. Цели в общении	1	2
	Практическая работа №5 Правила и приемы общения.	1	2
	Практическая работа №6 Эффективность речевого воздействия.	1	2
Тема1.3. Синонимы, антонимы	Синонимы, антонимы	1	2
Тема1.4 Определение понятия «культура речи».	Определение понятия «культура речи».	1	2
Тема1.5.Речевая норма и культура речи.	Речевая норма и культура речи.	1	2
	Практическая работа № 7Качества хорошей речи.	1	2
	Практическая работа №8Речевой практикум	1	2
	Практическая работа №9 Техника речи. Работа над дикцией. Интонационная разметка текста. (практикум)	1	2
	Практическая работа №10 Речевой практикум	1	2
	Практическая работа №11Речевой практикум	1	2
зачет		1	3

Итого за 1 курс		17	
Раздел 2 Деловое общение			
Тема 1.1. Важность выбора профессии в жизни человека. Понятие и построение личного профессионального плана.	Важность выбора профессии в жизни человека. Понятие и построение личного профессионального плана.	1	2
	Практическая работа №1 Учимся строить отношения.	1	2
	Практическая работа №2 Склонности и интересы в профессиональном выборе («хочу»)	1	2
	Практическая работа №3 Возможности личности в профессиональной деятельности («могу»).	1	2
Тема 1.5. Специальные способности. Профпригодность.	Специальные способности. Профпригодность.	1	2
	Практическая работа №4 Рынок труда. Потребности рынка труда в кадрах («надо»)	1	2
Тема 1.7. Характер. Самооценка	Характер. Самооценка	1	2
	Практическая работа №5 Самоопределение. Профессиональное самоопределение	1	2
	Практическая работа №6 Память. Внимание.	1	2
	Практическая работа №7 Восприятие. Способности.	1	2
	Практическая работа №8 Виды способностей: общие и специальные. Условия развития способностей.	1	2
Тема 1.12. Законы, правила и приемы общения.	Законы, правила и приемы общения.	1	2
	Практическая работа №9 Общение. Деловое общение	1	2

Тема 1.14. Условия эффективного общения.	Условия эффективного общения.	1	2
	Практическая работа №10 Конфликт. Виды конфликтов. Способы разрешения конфликтов	1	2
	Практическая работа №11 Речевой практикум	1	2
Построение личного профессионального плана. зачет		1	3

4.. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Обществознание и право», кабинета «Информатики».

Оборудование учебного кабинета: *стенды, схемы, раздаточный материал.*

Технические средства обучения: *вычислительная техника, ПК, проектор, DVD, аудиотехника.*

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Литература

Основные источники:

11. **Сотников С.И.** Управление карьерой. Учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2012.

12. **Морозов Н.** Как найти работу своей мечты. – М.: Академия, 2011

Дополнительные источники:

- Адаменко М.В. Как открыть свой малый бизнес. - М.: НТ Пресс, 2010.

- Федеральный закон РФ «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» от 24.07.07.

- Шулятьева Н.А. Малый бизнес в условиях рынка. Ж. «Деньги и кредиты», 2009, №1.

Интернет-ресурсы:

Библиотека Воеводина. (Коллекция книг по экономической теории, международной экономике, финансам, предпринимательству, маркетингу, рекламе и Public Relations (PR)). -

Электронная библиотека по бизнесу, финансам, экономике и смежным темам. (Большинство книг доступно для скачивания.) - <http://www.finbook.biz/> **Экономическая библиотека онлайн.** (Коллекция ссылок на книги по различным областям экономики и управления. Требуется регистрация). - <http://www.elobook.com/> **AUP.Ru** - Библиотека экономической и деловой литературы (Электронные учебные пособия, методические материалы и научные монографии по вопросам экономики, финансов, менеджмента и маркетинга на предприятии). <http://www.aup.ru/library/>

- **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
Уметь осуществлять телефонные звонки и визит к работодателю с целью трудоустройства.	Устный опрос Практическая работа зачет
Уметь проходить испытания при приеме на работу.	Устный опрос Практическая работа зачет

Уметь составление профессионального резюме, поискового письма, объявления о поиске работы и др. документов	Устный опрос Практическая работа зачет
Уметь осуществлять поиск работы с помощью сети Интернет и других источников.	Устный опрос Практическая работа зачет
Уметь составлять собственный план карьерного роста.	Устный опрос Практическая работа зачет
Знать перечень наиболее востребованных профессий, формы занятости.	Устный опрос Практическая работа зачет
Знать технологию трудоустройства.	Устный опрос Практическая работа зачет
Знать порядок организации предпринимательской деятельности.	Устный опрос Практическая работа зачет

6.2. Рабочие программы дисциплин общепрофессионального учебного цикла

6.2.1. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

1.1. Общие положения

Адаптированная образовательная программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» по программе профессиональной подготовки по профессии рабочих 19472 «Пекарь», разработана с целью получения инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья с различными формами умственной отсталости профессионального обучения. Программа учитывает особенности психофизического развития, индивидуальные возможности, при необходимости обеспечивает коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Адаптированная образовательная рабочая программа профессиональной подготовки по профессии рабочих 16472 «Пекарь» представляет собой комплекс методической документации, разработанный и утвержденный КГБПОУ «Заринский политехнический техникум» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь. 16472 «Пекарь» приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 799 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 г., регистрационный № 29657 с изм., внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 апреля 2015 г. №390).

В настоящей программе используются следующие термины, определения, сокращения:

Инвалид - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты. В зависимости от степени расстройства функций организма устанавливается группа инвалидности.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий (с нарушениями функций слуха, зрения, опорно-двигательного аппарата, психического развития).

Индивидуальная программа реабилитации инвалида - разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

Специальные условия для получения профессионального обучения обучающимися с ОВЗ и инвалидами - условия обучения, воспитания и развития таких обучающихся, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания образовательных организаций и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ОВЗ и инвалидами.

1.2. Нормативно-правовая основа разработки адаптированной образовательной программы

Нормативно-правовая основа разработки адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 16472 «Пекарь»:

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
- Государственная программа Российской Федерации "Доступная среда" на 2011 - 2015 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. № 175;
- Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2013 - 2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;
- Федеральный закон об образовании от 29.12.2012 г. N 273-ФЗ (с изм. и дополнениями);
- Закон Алтайского края от 04.09.2013 г. №56-ЗС «Об образовании в Алтайском крае» (в ред от 02.06.2015 г.);
- Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки РФ № 1199 от 29.10.2013г.);
- - ФГОС СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь», утв. приказом Минобрнауки РФ № 799 от 02.08.2013 г (с изм., внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 апреля 2015 г.№390);
- Приказ Минобрнауки РФ от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изм., утв. Приказом Минобрнауки России от 15.12.2014 г. №1580);

Кроме нормативных документов, для разработки образовательной программы использовались методические рекомендации, инструктивно-методические письма:

методические рекомендации ФИРО по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/ среднего профессионального образования;

Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.10.2010 № 12-696

Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 03.18.2014 г. № 06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»,

Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 - № 06-443 «О направлении методических рекомендаций»;

методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. №06-830.

Квалификационные характеристики профессии «Пекарь»

Кроме того, настоящая программа разработана в соответствии с Уставом и локальными актами КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж».

1.3. Требования к абитуриенту

Лица, обучавшиеся по адаптированным общеобразовательным программам и поступающие на обучение по программе профессионального обучения по профессии «Пекарь», не имеют основного общего образования, могут иметь документ (свидетельство) об окончании специального (коррекционного) образовательного учреждения.

Прием на обучение по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии «Пекарь» проводится по личному заявлению абитуриента с представлением оригинала и ксерокопии документов, удостоверяющих его личность, гражданство, документа об обучении, медицинской справки, содержащей сведения о проведении медицинского осмотра в соответствии с перечнем врачей, специалистов, лабораторных и функциональных исследований, установленным приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 г. №302н.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Абитуриент с ограниченными возможностями здоровья предоставляет (при наличии) заключение психолого-медико-педагогической комиссии по созданию специальных условий.

1.4. Характеристика особых образовательных потребностей обучающихся с учетом их психофизических особенностей

Особые образовательные потребности обучающихся с нарушением интеллектуального развития обусловлены особенностями их психофизического развития.

Особые образовательные потребности обучающихся обязательно учитываются всеми участниками образовательных отношений.

- обучении лиц с нарушением интеллектуального развития наиболее важным является обеспечение доступности содержания учебного материала. Содержание обучения должно быть адаптировано с учетом возможностей этих учащихся. Так, значительно снижаются объем и глубина изучаемого материала, увеличивается количество времени, необходимого для усвоения темы (раздела), замедляются темпы обучения. Вместе с тем формируемые у обучающихся с нарушением интеллекта знания, умения и навыки должны быть вполне достаточны для того, чтобы подготовить их к самостоятельной жизни в обществе и будущей профессиональной деятельности.

- обучении лиц указанной категории используются специфические методы и приемы, облегчающие усвоение учебного материала. Например, сложные понятия изучаются путем расчленения на составляющие и изучения каждой составляющей в отдельности – метод маленьких порций. Сложные действия разбиваются на отдельные операции, и обучение проводится по операционно. Широко используется предметно-практическая деятельность, в ходе выполнения которой обучающимися могут быть усвоены элементарные абстрактные понятия.

Одной из важных задач преподавателя является формирование системы доступных знаний, умений и навыков. Лишь в некоторых случаях может отсутствовать строгая систематизация в изложении учебного материала.

Обучающиеся с нарушением интеллекта нуждаются в постоянном контроле и конкретной помощи со стороны преподавателя, в дополнительных объяснениях и показе способов и приемов работы, в большом количестве тренировочных упражнений во время усвоения нового материала.

Важное значение имеет привитие интереса к будущей профессии, выработка положительной мотивации.

Необходимо целенаправленное обучение обучающихся приемам учебной деятельности.

- особым образовательным потребностям лиц с нарушением интеллекта относится необходимость коррекции и развития психических процессов, речи, мелкой и крупной моторики.

Для всех обучающихся с нарушением интеллекта необходимо целенаправленное повышение уровня общего и речевого развития путем формирования элементарных

представлений об окружающем мире, расширения кругозора, обогащения устной речи, обучения последовательно излагать свои мысли и т.д.

Необходимо формирование знаний и умений, способствующих социальной адаптации: умений пользоваться услугами предприятий службы быта, торговли, связи, транспорта, медицинской помощи, навыков обеспечения безопасности жизни; умений готовить пищу, соблюдать личную гигиену, планировать бюджет семьи; навыков самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в ближайшем окружении

10. т.п. Лица с нарушением интеллекта должны усвоить морально-этические нормы поведения, овладеть навыками общения с другими людьми.

Важнейшими составляющими этих условий для обучающихся с интеллектуальной недостаточностью является:

- учет особенностей развития каждого обучающегося, индивидуальный педагогический подход, проявляющийся в особой организации коррекционно-педагогического процесса, в применении специальных методов и средств обучения компенсации и коррекции (в том числе и технических)

Необходимо создание психологически комфортной для обучающихся с нарушением интеллекта среды: атмосфера принятия в группе, ситуация успеха на уроках или во внеклассной деятельности. Важно продумывать оптимальную организацию труда учащихся во избежание их переутомления.

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

2.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС входящей в общепрофессиональный цикл ППКРС по профессии СПО 19.01.04 «Пекарь»

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

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС входящей в общепрофессиональный цикл ППКРС по профессии СПО 19.01.04 «Пекарь»

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

основные группы микроорганизмов;

основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

правила личной гигиены работников пищевых производств;

классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

32. правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации *Формируемые компетенции:*

- 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.
- ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
- ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
- ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.
- ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.
- ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
- ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
- ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.
- ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
- ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
- ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
- ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
- ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
- ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
- ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
- ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
- ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
- ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
- ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
- ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
- ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
- ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.
- ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
- ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

2.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 99 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов; самостоятельной работы обучающегося 33 часов

10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	99
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	66
в том числе:	
Практические работы	35
Лабораторные работы	-
Контрольные работы	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	33
в том числе:	
индивидуальное проектное задание	-
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	33
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	1

**3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»**

№ п/п	Разделы курса	Количество часов				
		всего	в том числе			
			теоретическое обучение	лабораторные работы	практические занятия	контрольные работы
1	2	3	4	5	6	
1 курс						
1	Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве.	16	3	-	12	1
	Раздел 2 Основы гигиены труда, личной гигиены и производственной санитарии	16	7	-	8	1
	Раздел 3. Требования гигиены и санитарии на предприятиях пищевой промышленности	18	6	-	11	1
	Дифференцированный зачет	1	-	-		1
	Итого:	51	16	-	31	4

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>		<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве			16	
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов	1.	Понятия о науках «Микробиология», «Санитария», «Гигиена».	1	1
	2.	Микрофлора сырья, используемого для производства мучных изделий.	1	1
		Практические работы	3	2
	3.	Практическая работа №1 Ознакомление оборудованием и принадлежностями лаборатории микробиологической лаборатории.	1	2
	4.	Практическая работа №2 Изучение устройства микроскопа и правила работы с ним.	1	2
	5.	Практическая работа №3 Изучение морфологии микроорганизмов	1	2
	6.	Влияние внешней среды на микроорганизмы.	1	1
		Практические работы	9	
	7.	Практическая работа № 4 Изучение микрофлоры воды, воздуха.	1	2
	8.	Практическая работа № 5 Изучение микрофлоры почвы, тела человека	1	2
9.	Практическая работа № 6 Изучение микробиологии мяса, мясных продуктов	1	2	
10.	Практическая работа № 7 Изучение микробиологии рыбы и рыбных продуктов	1	2	

	11.	Практическая работа № 8 Изучение микробиологии молочных и кисломолочных продуктов	1	2
	12.	Практическая работа № 9 Изучение микробиологии яиц, яичных продуктов, пищевых жиров	1	2
	13.	Практическая работа № 10 Изучение микробиологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	1	2
	14.	Практическая работа № 11 Изучение микрофлоры дополнительного сырья используемого для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	1	2
	15.	Практическая работа № 12 Изучение микрофлоры дополнительного сырья используемого для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	1	2
	16.	Контрольная работа №1 Морфология и физиология микроорганизмов	1	3
		Самостоятельная работа: Выполнение домашних заданий по разделу Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Подготовка сообщений 1. Заболевания вызываемые стрептококками 2. Заболевания вызываемые стафилококками 3. Заболевания вызываемые грибами 4. Заболевания вызываемые вирусами 5. Физиология микроорганизмов 6. Спиртовое брожение 7. Молочно-кислое брожение 8. Масляно-кислое брожение	8	3
Раздел 2 Основы гигиены труда, личной гигиены и производственной санитарии			16	
Тема 2.1. Основы гигиены и санитарии	17.	Пищевые инфекционные заболевания.	1	1
	18.	Острые кишечные инфекции	1	1
		Практические работы	2	2
	19.	Практическая работа № 13 Изучение возбудителей пищевых инфекционных заболеваний.	1	2
	20.	Практическая работа № 14 Изучение возбудителей кишечных инфекций	1	2
	21.	Глистные заболевания	1	1
		Практическая работа	1	
	22.	Практическая работа № 15 Изучение гельминтозных заболеваний	1	2
	23.	Зоонозы	1	1
24.	Пищевые отравления	1	1	

		Практическая работа		
	25.	Практическая работа № 16 Изучение пищевые отравления немикробного происхождения	1	2
	26.	Практическая работа № 17 Изучение вредных для здоровья пищевых добавок	1	2
	27.	Личная гигиена работников предприятий общественного питания	1	1
		Практическая работа		
	28.	Практическая работа №18 Правила личной гигиены пекаря: изучение инструкций	1	2
	29.	Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания	1	1
		Практическая работа	2	
	30.	Практическая работа № 19 Приемы первой доврачебной помощи при ушибах, ранах	1	2
	31.	Практическая работа № 20 Приемы первой доврачебной помощи при ожогах, поражениях электрическим током.	1	2
	32.	Контрольная работа №2 по теме: «Основы гигиены и санитарии»	1	3
		Самостоятельная работа: Выполнение домашних заданий по разделу Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Подготовка сообщений 1. Заболевания, вызываемые кишечной палочкой 2. Сибирская язва 3. Заболевания, вызываемые холерным вибрионом 4. Заболевания, вызываемые сальмонеллой 5. Инфекционный гепатит 6. Паратиф 7. Бруцеллез 8. Ящур	8	
Раздел 3 . Требования гигиены и санитарии на предприятиях пищевой промышленности			18	
Тема 3.1. Санитарно-гигиенический режим и контроль в пищевом производстве	33.	Санитарные требования, к устройству хлебопекарных предприятий, оборудованию, инвентарю.	1	1
	34.	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация	1	1
		Практические занятия	10	
	35.	Практическая работа № 21 Изучение санитарно-гигиенические требования к готовой продукции, хранению и транспортированию.	1	2
	36.	Практическая работа № 22 Изучение методов и способов обработки помещений, оборудования, инвентаря, посуды тары	1	2

	37.	Практическая работа №23 Изучение санитарно-гигиенических требований к сырью	1	2
	38.	Практическая работа №24 Изучение санитарного брака	1	2
	39.	Практическая работа №25 Изучение санитарно-гигиенических требований к посуде таре	1	2
	40.	Практическая работа №26 Изучение гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	1	2
	41.	Практическая работа №27 Изучение дезинфектантов используемых в пищевом производстве	1	2
	42.	Практическая работа №28 Изучение дезинфектантов используемых в пищевом производстве	1	2
	43.	Практическая работа №29 Изучение способов приготовления дезинфицирующих растворов используемые для обработки помещений, инвентаря, тары	1	2
	44.	Практическая работа № 30 Изучение требований к мытью посуды	1	2
	45.	Практическая работа № 31 Изучение маркировки инвентаря, оборудования, тары в пищевом производстве	1	2
	46.	Нормативно-правовые актов по соблюдению санитарных правил и норм	1	1
	47.	ФЗ О качестве безопасности пищевых продуктов	1	1
	48.	Охрана окружающей среды	1	1
	49.	Контроль за состоянием производственной и окружающей среды	1	1
	50.	Контрольная работа №3 по теме «Санитарно-гигиенический режим и контроль в пищевом производстве»	1	3
		Самостоятельная работа: Выполнение домашних заданий по разделу Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Подготовка сообщений 1.Здоровое питание 2.Санитарные требования, предъявляемые к устройству и содержанию хлебопекарных предприятий 3.Требования к предприятиям малой мощности 4.Санитарные требования, предъявляемые к водоснабжению. 5. Санитарные требования, предъявляемые к канализациям. 6.Санитарные требования, предъявляемые к отоплению. 7. Санитарные требования, предъявляемые к вентиляции 8. Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам 9. Санитарно-гигиенические требования к технологическому оборудованию 10. Экология и пищевое производство	10	
	51.	Дифференцированный зачет	1	3

gggg. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Требование к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия совмещённого учебного кабинета «Технологическое оборудования хлебопекарного производства».

Оборудование учебного кабинета:

-посадочные места по наличию обучающихся;

-рабочее место преподавателя;

bbbb. комплект учебно-наглядных пособий «Основы микробиологии», «Санитария и гигиена в пищевом производстве», -комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения

-компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

-микроскоп;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Основные источники:

zzz. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/Т.А. Лаушкина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 -144с.

aaaa. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач. проф. образования / – 7-е изд., испр. - М: Издательский центр «Академия», 2013.-160с.

bbbb. Мартинчик А.Н. Физиология питания: учебник для студ. Проф. учреждений сред. проф. образования/А.Н. Мартинчик. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр

«Академия», 2015.-240с.

cccc. Рабочая тетрадь для выполнения практических, домашних работ / составитель Космачева Н.К.

Дополнительные источники:

10. Курс лекций «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве / составитель Космачева Н.К.

11. Богатырева Е.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: теоретические основы профессиональной деятельности: учеб. Пособие/ Е.А. Богатырева, Л.П. Точкова, С.В. Соколова, А.П. Елин. – М.: Академкнига/Учебник, 2005. – 185 с...ил.

Интернет источники:

К <http://smikro.ru/>;

К <http://www.pitportal.ru>

К <http://www.rprest.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
✓ выполнять микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;	практическая работа, контроль-простейшая работа, опрос, внеаудиторная самостоятельная работа, дифференцированный зачет
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях работы, опрос, внеаудиторная работа пищевого производства;	самостоятельная работа, дифференцированный зачет
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	практическая работа, контрольная работа, опрос, внеаудиторная самостоятельная работа, дифференцированный зачет
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	практическая работа, контрольная работа, опрос, внеаудиторная самостоятельная работа, дифференцированный зачет
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	практическая работа, контрольная работа, опрос, внеаудиторная самостоятельная работа, дифференцированный зачет
Знания:	
- основные группы микроорганизмов;	практическая работа, контрольная работа, опрос, внеаудиторная самостоятельная работа, дифференцированный зачет
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	практическая работа, контрольная работа, опрос, внеаудиторная самостоятельная работа, дифференцированный зачет
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;	практическая работа, контрольная работа, опрос, внеаудиторная самостоятельная работа, дифференцированный зачет

<p>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде;</p>	<p>практическая работа, контрольная работа, опрос, внеаудиторная самостоятельная работа, дифференцированный зачет</p>
<p>- правила личной гигиены работников пищевых производств;</p>	<p>практическая работа, контрольная работа, опрос, внеаудиторная самостоятельная работа, дифференцированный зачет</p>
<p>- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</p>	<p>практическая работа, контрольная работа, опрос, внеаудиторная самостоятельная работа, дифференцированный зачет</p>
<p>- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</p>	<p>практическая работа, контрольная работа, опрос, внеаудиторная самостоятельная работа, дифференцированный зачет</p>

6.2.2. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая учебная программа учебной дисциплины является частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в

соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами (далее ФГОС) по профессиям начального профессионального образования (СПО)

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам

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

Цель: формирование современного экономического мышления, представляющего сплав познания устройства экономической действительности, роли в ней современного производства, основ деятельности предприятия и принятия хозяйственных решений, осознание своего места в экономической действительности, усвоение норм цивилизованного экономического поведения, экономической культуры, выработка навыков соответствующей экономической деятельности.

Задачи:

- 6.3. **развитие** гражданского образования, экономического образа мышления; потребности получения экономических знаний и интереса к изучению экономических дисциплин, способности к личному самоопределению и самореализации;
- 6.4. **воспитание** ответственности за экономические решения; уважения труду и предпринимательской деятельности;
- 6.5. **освоение системы знаний** об основах рыночной экономики, включая некоторые вопросы экономической теории, общественного производства, собственности, экономики предприятия
- 6.6. **овладение умениями** получать и критически осмысливать экономическую информацию анализировать, систематизировать полученные данные; освоение способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в экономической жизни общества и государства;
- 6.7. **формирование опыта** применения полученных знаний и умений для решения типичных экономических задач; освоения экономических

знаний для будущей работы в качестве наемного работника или предпринимателя и эффективной самореализации в экономической сфере.

Характеристика особых образовательных потребностей обучающихся с учетом их психофизических особенностей

- Особые образовательные потребности обучающихся с нарушением интеллектуального развития обусловлены особенностями их психофизического развития.

- Особые образовательные потребности обучающихся обязательно учитываются всеми участниками образовательных отношений.

- В обучении лиц с нарушением интеллектуального развития наиболее важным является обеспечение *доступности содержания учебного материала*. Содержание обучения должно быть адаптировано с учетом возможностей этих учащихся. Так, значительно снижаются объем и глубина изучаемого материала, увеличивается количество времени, необходимого для усвоения темы (раздела), замедляются темпы обучения. Вместе с тем формируемые у обучающихся с нарушением интеллекта знания, умения и навыки должны быть вполне достаточны для того, чтобы подготовить их к самостоятельной жизни в обществе и будущей профессиональной деятельности.

- В обучении лиц указанной категории используются *специфические методы и приемы*, облегчающие усвоение учебного материала. Например, сложные понятия изучаются путем расчленения на составляющие и изучения каждой составляющей в отдельности – метод маленьких порций. Сложные действия разбиваются на отдельные операции, и обучение проводится

пооперационно. Широко используется предметно-практическая деятельность, в ходе выполнения которой учащимися могут быть усвоены элементарные абстрактные понятия.

- Одной из важных задач преподавателя является формирование *системы* доступных знаний, умений и навыков. Лишь в некоторых случаях может отсутствовать строгая систематизация в изложении учебного материала.

- Обучающиеся с нарушением интеллекта нуждаются в *постоянном контроле и конкретной помощи со стороны преподавателя (мастера производственного обучения)*, в дополнительных объяснениях и показе способов и приемов работы, в большом количестве тренировочных упражнений во время усвоения нового материала.

- Важное значение имеет привитие *интереса к будущей профессии, выработка положительной мотивации*.

- Необходимо целенаправленное обучение обучающихся *приемам учебной деятельности*.

- К особым образовательным потребностям лиц с нарушением интеллекта относится *необходимость коррекции и развития психических процессов, речи, мелкой и крупной моторики*.

- Для всех обучающихся с нарушением интеллекта необходимо *целенаправленное повышение уровня общего и речевого развития* путем формирования элементарных представлений об окружающем мире, расширения кругозора, обогащения устной речи, обучения последовательно излагать свои мысли и т.д.

- Необходимо *формирование знаний и умений, способствующих социальной адаптации*: умений пользоваться услугами предприятий службы быта, торговли, связи, транспорта, медицинской помощи, навыков обеспечения безопасности жизни; умений готовить пищу, соблюдать личную гигиену, планировать бюджет семьи; навыков самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в ближайшем окружении и т.п. Лица с нарушением интеллекта должны усвоить морально-этические нормы поведения, овладеть навыками общения с другими людьми.

- Необходимо создание *психологически комфортной для обучающихся с нарушением интеллекта среды*: атмосфера принятия в группе, ситуация успеха на уроках или во внеклассной деятельности. Важно продумывать оптимальную организацию труда учащихся во избежание их переутомления.

результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать:

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда

результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства

Формируемые компетенции:

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).

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

- ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
- ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
- ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
- ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
- ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
- ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
- ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
- ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
- ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
- ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий. ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
- ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
- ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.
- ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
- ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей учебной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -16 час
самостоятельной работы обучающегося -32 часов.

- СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ ПРОИЗВОДСТВА»

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
В том числе: практические занятия	
Самостоятельная работа обучающегося	16
В том числе: - подготовка сообщений по заданным темам; - поиск информации в источниках сети Интернет, в средствах массовой информации, в центрах	

занятости населения, кадровых агентствах.	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ п/п	Разделы курса	Количество часов				
		всего	в том числе			
			теоретическое обучение	лабораторные работы	практические занятия	контрольные работы
1	2	3	4	5	6	
1	Раздел 1. Основные понятия в экономике	7	7			
2	Раздел 2. Предприятие	8	8			
3	Раздел 3. Производство	8	8			
4	Раздел 4. Экономические основы производства	8	8			
	Дифференцированный зачет	1	1			
	Итого:	32	32			

2.3. Учебно-тематический план

№ занятия	Темы учебных занятий	Тип/форма учебного занятия	Виды и формы контроля результатов обучения	Домашнее задание
1	2	3	4	5
1	Определение роли и сущности экономики	Формирование новых знаний	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос; оценка выполнения письменного задания (определить, верны или нет утверждения) <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет	Выполнить задания из конспекта
2	Уяснение понятия «Альтернативная стоимость»	Урок общеметодологической направленности (комбинированный)	<u>Текущий контроль:</u> оценка работы с опорным конспектом <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет	Разобрать опорный конспект
3	Формулирование ответов на главные вопросы экономики	Урок общеметодологической направленности (комбинированный)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет	Выполнить задания из конспекта

4	Выявление определенных особенностей собственности	четко прав	Практическое занятие (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос; Оценка выполнения практического задания <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет	Выучить определения, привести примеры
5	Проведение сравнительного анализа типов экономических систем		Практическое занятие (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос; Оценка выполнения практического задания <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет	Составить примеры экономических систем
6	Проведение сравнительного анализа типов ранка		Практическое занятие (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос; Оценка выполнения практического задания <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет	Заполнить сравнительную таблицу таблицы
7	Изображение законов спроса и предложения	графически	Практическое занятие (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос; Оценка выполнения практического задания	Объяснить графики с учётом сдвига кривых

			<u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет	
8	Определение рыночного равновесия	Практическое занятие (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос; Оценка выполнения практического задания <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет	Ответить на вопросы из конспекта
9	Выявление главных этапов формирования товарно-денежных отношений	Урок общеметодологической направленности (комбинированный)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос; Оценка выполнения письменного задания <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет	Подготовить сообщения
10	Выявление главных этапов формирования товарно-денежных отношений	Практическое занятие (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос; Оценка выполнения практического задания <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет	Выполнить задания из конспекта

11	Уяснения понятия: предприятие (фирма) – юридическое лицо	Урок общеметодологической направленности (комбинированный)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос, (разбор определения юридическое лицо) <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет	Выучить, разобрать определение ЮЛ
12	Изучение понятий и характеристика предприятия (организации)	Урок общеметодологической направленности (комбинированный)	<u>Текущий контроль:</u> работа с текстом, составление тезисного конспекта <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет	Выучить определения
13	Проведение выбора организационной структуры предприятия	Практическое занятие (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос; Оценка выполнения практического задания <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет	Составить структуру фирмы
14	Проведение анализа административно – правовых форм хозяйствующих субъектов	Практическое занятие (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос; Оценка выполнения практического задания	Разобрать, читать гипертекст

			<u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет	
15	Проведение выбора административно-хозяйственных предприятий в зависимости от типа собственности	Практическое занятие (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос; Оценка выполнения практического задания <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет	Установить соответствие: форма-тип собственности
16	Проведение сравнительной характеристики административно форм хозяйственных субъектов	Практическое занятие (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос; Оценка выполнения практического задания <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет	Заполнить сравнительную таблицу
17	Определение состава и структуры кадров предприятия. Мотивация труда	Практическое занятие (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос; Оценка выполнения практического задания <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет	Перечислить кадровый состав предприятия

18	Определение механизма формирования и расчёта заработной платы различных форм	Практическое занятие (практикум)	Текущий контроль: устный опрос; Оценка выполнения практического задания <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет	Решить задачу из конспекта
19	Уяснение основных понятий хозяйственного права и его источников	Практическое занятие (практикум)	Текущий контроль: устный опрос; Оценка выполнения практического задания <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет	Выучить определения, знать источники
20	Проведение анализа статей №№21-22 ТК РФ «Права и обязанности работника и работодателя»	Практическое занятие (практикум)	Текущий контроль: устный опрос; Оценка выполнения практического задания <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет	Разобрать права и обязанности
21	Изучение темы: Производство-источник экономических благ	Формирование новых знаний	Текущий контроль: составление конспекта, тестирование <u>Итоговый контроль:</u>	Учить тему по конспекту

			Дифференцированный зачет	
22	Составление схемы воспроизводственного цикла	Урок общеметодологической направленности (комбинированный)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос, тестирование <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет	Объяснить этапы воспроизводственного цикла
23	Определение роли малого бизнеса в экономике страны	Урок общеметодологической направленности (комбинированный)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос; Оценка выполнения письменного задания (заполнение таблицы) <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет	Подготовить сообщение
24	Составление характеристики основных факторов производства	Практическое занятие (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос; Оценка выполнения практического задания <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет	Выучить определения
25	Определение меры доходности	Практическое занятие	<u>Текущий контроль:</u>	Заполнить таблицу

	факторов производства	(практикум)	устный опрос; Оценка выполнения практического задания <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет	доходности
26	Проведение расчёта производительности труда	Практическое занятие (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос; Оценка выполнения практического задания <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет	Решить задачи из конспекта
27	Определение влияния различных факторов на производительность труда	Практическое занятие (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос; Оценка выполнения практического задания <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет	Объяснить влияние факторов
28	Проведение анализа графика производственных возможностей	Практическое занятие (практикум)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос; Оценка выполнения практического задания <u>Итоговый контроль:</u>	Выполнить задания из конспекта

			Дифференцированный зачет	
29	Проведение сертификации продукции и управления её качеством	Урок общеметодологической направленности (комбинированный)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос; Оценка выполнения письменного задания (показатели качества) <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет	Выполнить задания из конспекта
30	Формулирование понятий и показателей качества продукции	Урок общеметодологической направленности (комбинированный)	<u>Текущий контроль:</u> устный опрос; Оценка выполнения письменного задания <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет	Перечислить требования к качеству продукции
31	Изучение экономических показателей производственной деятельности	Формирование новых знаний	<u>Текущий контроль:</u> составление конспекта <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет	Учить тему по конспекту
32	Изучение принципов и методов формирования дохода	Урок общеметодологической	<u>Текущий контроль:</u> Оценка	Учить тему по конспекту
	и прибыли	направленности (комбинированный)	расчетных задач <u>Итоговый контроль:</u>	

11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета (возможно совмещение с кабинетом экономики)

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству учащихся;
- рабочее место преподавателя;
- компьютерный стол;
- укладки аудиовизуальных средств; Технические средства обучения:
 12. компьютер с лицензионным программным обеспечением;
 13. мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

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

Основные источники:

1. Кнышова Е. Н. Экономика организации [Электронный ресурс]: Учебник / Е.Н. Кнышова, Е.Е. Панфилова. – М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2017 – 336 с. – (Профессиональное образование). – режим доступа: <http://znanium.com/bookread2/php?book=851181>
2. Сафронов Н. А. Экономика организации (предприятия) [Электронный ресурс]: Учебник для ср. спец. Учебных заведений / Н.А. Сафронов. – 2-е изд., Визм. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М. 2016. – 256 с. – режим доступа: <http://znanium.com/bookread2/php?book=702371>
3. Чечевицына Л.Н. Экономика организации: практикум / Л. Н. Чечевицына, О. Н. Терещенко. Ростов н/Д: Феникс, 2014. 254 с. – (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники:

4. Гражданский Кодекс РФ – М.: Эксмо. 2013.
5. Трудовой Кодекс – М.: Эксмо. 2013.

33. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля : учебник / А.И. Гомола, В.Е. Кириллов, П.А. Жанин – М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 336 с.
7. Савицкая Г.В. Анализ хозяйственной деятельности предприятия (Электронный ресурс): Учебник / Г.В. Савицкая, - 6-е изд., испр. И доп.- М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017.-378 с.- (Среднее профессиональное образование).- режим доступа: <http://znanium.com/bookread2/php?book=795744>
8. Тальнишних Т.Г. Экономическая теория (Электронный ресурс): Учебное пособие/ Т.Г. Тальнишних.-5-е изд., испр. И доп.-М.: НИЦ ИНФРА-М: Академцентр, 2014. -320 с. – (Среднее профессиональное образование) – режим доступа: <http://znanium.com/bookread2/php?book=460753>

Интернет - ресурсы

Библиотека на сайте Europrimex Corp.

http://www.europrimex.com/education/center_line.htm- O-line-учебники, статьи

11. обзоры по различным аспектам бизнеса; E-Management

<http://e.management.newmail.ru/>-полнотекстовые публикации по вопросам экономики, менеджмента и маркетинга на предприятии

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, самостоятельных работ с различными видами заданий, участия в беседах, дискуссиях и практических занятиях.

Результаты обучения (усвоенные умения)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	<u>Текущий контроль:</u> - устный опрос; - практические занятия; - оценка выполнения письменных работ (конспектов, тестов, кроссвордов, решение задач) <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет
применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;	<u>Текущий контроль:</u> - устный опрос (разбор ситуационных задач); - практические занятия; - Оценка выполнения письменных работ (конспектов) <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет
защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	<u>Текущий контроль:</u> - устный опрос (разбор ситуационных задач); - практические занятия; - Оценка выполнения письменных работ (конспектов) <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет

<p>Знания: принципы рыночной экономики;</p>	<p><u>Текущий контроль:</u> Устный опрос Оценка выполнения письменных работ (тестов, таблиц, схем, решений расчетных задач, характеристик). <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет</p>
<p>организационно-правовые формы организаций</p>	<p><u>Текущий контроль:</u> Устный опрос Оценка выполнения письменных работ (тестов, таблиц, схем, характеристик). <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет</p>
<p>основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p>	<p><u>Текущий контроль:</u> Устный опрос (анализ ситуационных заданий) Оценка выполнения письменных работ <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет</p>
<p>механизмы формирования заработной платы;</p>	<p><u>Текущий контроль:</u> Устный опрос Оценка выполнения письменных работ (тестов) <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет</p>
<p>формы оплаты труда</p>	<p><u>Текущий контроль:</u> Устный опрос Оценка выполнения письменных работ (тестов, решение задач) <u>Итоговый контроль:</u> Дифференцированный зачет</p>

6.2.3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 03 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 16472 «Пекарь»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих): дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

Программа учебной дисциплины ориентирована на достижение следующих целей и задач:

Формирование у обучающихся представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями к безопасности и защищенности человека, что гарантирует сохранение работоспособности и здоровья человека, готовит его к действиям в экстремальных условиях.

Формирование у обучающихся знаний и умений по действиям в чрезвычайных ситуациях различного характера (в том числе в профессиональной деятельности).

Формирование у обучающихся знаний форм и методов организации В управления в области обеспечения безопасности.

Формирование у обучающихся умения производить анализ источников и причин возникновения опасностей, прогнозировать их воздействия в пространстве и во времени, а также психологической готовности к различным опасным ситуациям, в которых он может оказаться.

Формирование готовности исполнять воинскую обязанность с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Привитие обучающимся практических навыков использования средств коллективной и индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях различного характера.

Воспитание у обучающихся ответственности и сознательного отношения к решению вопросов безопасности в различных ситуациях.

В результате освоения учебной 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 в быту;

6.3. использовать средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения;

6.4. применять первичные средства пожаротушения;

6.5. ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;

6.6. применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;

6.7. владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

6.8. оказывать первую помощь пострадавшим.

- 6.9. использовать полученные теоретические знания и практические на-выки в повседневной жизни и профессиональной деятельности для:
- 6.10. создания комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека;
- 6.11. идентификации негативных воздействий среды обитания естественного, техногенного и антропогенного происхождения;
- 6.12. разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий;
- 6.13. проектирования и эксплуатации техники, технологических процессов
- 7. объектов экономики в соответствии с требованиями по безопасности и эко-логичности;
- 7.2. обеспечение устойчивости функционирования объектов и техниче-ских систем в штатных и чрезвычайных ситуациях;
- 7.3. принятия решений по защите производственного персонала и насе-ления от возмож-ных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современ-ных средств поражения, а также принятия мер по лик-видации их последствий;
- 7.4. прогнозирования развития негативных воздействий и оценки послед-ствий их дей-ствия;

знать:

- 7.5. принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогно-зирования разви-тия событий и оценки последствий при техногенных чрезвы-чайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противо-действия терроризму как серь-езной угрозе национальной безопасности Рос-сии;
 - 7.6. основные виды потенциальных опасностей и их последствия в про-фессиональной деятельности и в 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 по-ступления на нее в добровольном порядке;
 - основные виды вооружения, военной техники и специального сна-ряжения, со-стоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;
 - область применения получаемых профессиональных знаний при ис-полнении обязанностей военной службы;
 - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим; Реализация про-граммы учебной дисциплины предусматривает форми-рование общих и профессиональных компетенций, заложенных ФГОС НПО по профессии. Для избежание дублирования содержания учебных дисциплин «Безо-пасность жизнедеятельности» и «Основы безопасности жизнедеятельности» формирование знаний и умений ведется в комплексе посредством изучения раздела «Основы обороны государства и воинская обязан-ность» в объеме 32 часа аудиторной учебной нагрузки.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, в том числе: обязательной ауди-торной учебной нагрузки обучающегося - 32 часов, самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

8. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>48</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>32</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>30</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>16</i>

Итоговая аттестация в форме итоговой контрольной работы

2.2.

Тематический план и содержание учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, индивидуальный проект	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
РАЗДЕЛ I. ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ		3	
Тема 1. Человек и среда обитания (5 часов)	<i>Урок №1.</i> Цели и задачи изучаемой дисциплины Основные понятия безопасности жизнедеятельности Научно-технический прогресс и среда обитания современного человека	1	2
	<i>Практическая работа №1.</i> «Оценка напряженности трудового процесса»	1	3
	<i>Практическая работа №2</i> «Расследование и учет несчастных случаев (НС) на производстве»	1	3
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по теме 1. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: <i>Причины изменения среды обитания человека.</i> Среда обитания человека. Высокие темпы роста численности населения на Земле. Атмосфера, ее загрязнения и последствия. Вода, её загрязнения и последствия. Загрязнение почвы.	2	
Раздел 2 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ЧРЕЗВЫЧАЙНЫХ СИТУАЦИЯХ		16	
Тема 1 Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени (13 часов)	<i>Урок №2.</i> Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного, социального происхождения. <i>Урок №3.</i> Защита и жизнеобеспечение населения в условиях чрезвычайной ситуации. Особенности химического и биологического оружия. Назначение и задачи гражданской обороны .	2	3
	<i>Практическое занятие № 3.</i> Изучение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций .	2	3
	<i>Практическое занятие № 4.</i> Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного характера	2	3
	<i>Практическое занятие № 5.</i> Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуаций техногенного характера	2	3

	<i>Практическое занятие № 6.</i> Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции.	2	3
	<i>Практическое занятие № 7.</i> Изучение первичных средств пожаротушения	2	3
	<i>Практическое занятие № 8.</i> Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени	2	3
Тема 2 Устойчивость производств в условиях чрезвычайных ситуаций (3 часа)	Урок №4. Понятие устойчивости работы объектов экономики. Факторы, определяющие устойчивость работы объектов. Пути и способы повышения устойчивости работы объектов.	1	1
	<i>Практическая работа №9.</i> Организация мероприятий по повышению устойчивости функционирования объекта экономики в условиях чрезвычайной ситуации	2	3
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по теме 2. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Поражающие факторы ядерных взрывов: ударная волна, световое излучение, проникающая радиация, радиоактивное заражение, электромагнитный импульс. Защита. Очаги ядерного поражения. Ионизирующее излучение, единицы измерения. Действия населения по сигналу радиационная опасность. Герметизация помещения. Цель йодной профилактики. Защитные сооружения, убежища и противорадиационные	8	
РАЗДЕЛ III. ЗНАЧЕНИЕ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ ПРИ ЛИКВИДАЦИИ ПОСЛЕДСТВИЙ ЧРЕЗВЫЧАЙНЫХ СИТУАЦИЙ И ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ		9	
Тема 1. Первая медицинская помощь в чрезвычайных ситуациях (7 часов)	Урок №5. Помощь при травматических повреждениях, кровотечениях, переломах, отравлениях, ожогах, электротравме. Искусственное дыхание и закрытый массаж сердца	1	1
	<i>Практическая работа №10.</i> Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях	2	3
	<i>Практическая работа №11.</i> Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при различных видах травм	2	3
	<i>Практическая работа №12.</i> Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания	2	3

Тема 2. Обеспечение здорового образа жизни (2 часа)	<i>Практическая работа №13.</i> Обеспечение здорового образа жизни . Экспресс оценка состояния физического здоровья	1	3
	<i>Практическая работа №14.</i> Разработка рекомендаций по личному рациону питания	1	3
	Самостоятельная работа: Первая медицинская помощь на производстве. Понятие здоровья и содержание здорового образа жизни. Вредные привычки Факторы риска .	5	
	Итоговая контрольная работа.	1	3
	Итого	48	

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 (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

2.3. Учебно-тематический план

№ занятия	Темы учебных занятий	Тип учебного занятия	Основные виды деятельности обучающегося (на уровне учебных действий)	Виды и формы контроля результатов обучения	Домашнее задание (с указанием позиции информационного источника)
1	2	3	4	5	6
1	Цели и задачи изучаемой дисциплины Основные понятия безопасности жизнедеятельности Научно технический прогресс и среда обитания современного человека	Урок общеметодологической направленности (комбинированный)	-актуальности изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»; -освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; -воспитание ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; -классификация вредных и опасных факторов на производстве;	<u>Текущий контроль:</u> Устный опрос	[1] 1.1. с. 5-6 назовите цели, задачи БЖ
2	<i>Практическая работа №1.</i> Оценка напряженности трудового процесса	Урок общеметодологической направленности (комбинированный)	-действие ультрафиолетового излучения на человека; -последствия излучения; -способы защиты от излучения;	<u>Текущий контроль:</u> Устный опрос	[1] п. 4.1-4.5 с.16-47 (ответить на контрольные вопросы)
3	<i>Практическая работа №2.</i> Составление перечня защитных мероприя-	Урок общеметодологической направленности (комбинированный)	-воздействие электротока на человека; -тяжесть электротравмы; -промышленная частота тока -	<u>Текущий контроль:</u> Устный опрос	[5] с. 19-20 назвать промышленную частоту электротока

	тий от поражения		наибольшая опасность для человека;		
	электрическим током.		-категории помещений, представляющие опасность поражения электотоком;		
6	Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций.	Урок общеметодологической направленности (комбинированный)	-классификация ЧС; -масштабы распространения ЧС; -возможности предотвращения ЧС; -определение объекта экономики; -определение устойчивости функционирования объекта экономики при ЧС;	<u>Текущий контроль:</u> Устный опрос	[1] 2.1. с. 11-23, 4.1. с. 37-40 перечислить основные направления по повышению устойчивости функционирования объектов экономики при ЧС
7	Защита и жизнеобеспечение населения в условиях чрезвычайной ситуации. Особенности химического и биологического оружия. Назначение и задачи гражданской обороны .	Урок общеметодологической направленности (комбинированный)	-классификация ЧС; -масштабы распространения ЧС; -возможности предотвращения ЧС; -определение объекта экономики; -определение устойчивости функционирования объекта экономики при ЧС;	<u>Текущий контроль:</u> Устный опрос	[1] 2.1. с. 11-23, 4.1. с. 37-40
8-9	<i>Практическая работа №3.</i> Изучение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций .	Урок общеметодологической направленности (комбинированный)	-виды транспортных аварий и катастроф; -причины выброса химически опасных веществ; -виды аварий с выбросом радиоактивных веществ; -гидродинамические аварии;	<u>Текущий контроль:</u> Устный опрос	[1] 4.3. с. 62-67 Воздействие поражающих факторов на людей и окружающую природную среду

10-11	<i>Практическая работа №4.</i> Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного характера	Урок общеметодологической направленности (комбинированный)	-признаки и последствия землетрясений; - модели поведения во время и после землетрясений; -порядок действий при эвакуации;	<u>Текущий контроль:</u> Устный опрос	[1] 4.2. с. 43-46 Рассказать порядок действий при эвакуации
12-13	<i>Практическая работа №5.</i> Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуаций техногенного характера	Урок общеметодологической направленности (комбинированный)	-экологическая катастрофа; -производственная или транспортная катастрофа; -техногенная катастрофа;	<u>Текущий контроль:</u> Устный опрос	[1] 4.1. с. 37-40 Дать характеристику видам ЧС
14-15	<i>Практическая работа №6.</i> Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции.	Урок общеметодологической направленности (комбинированный)	-сигнал «Внимание всем!»; -информация по сигналу; -действия населения по сигналу «Внимание всем!»;	<u>Текущий контроль:</u> Устный опрос	[4] 1.3. с. 22-23 Перечислить действия по сигналу
16-17	<i>Практическая работа №7.</i> Изучение первичных средств пожаротушения	Урок общеметодологической направленности (комбинированный)	-определение видов и параметров, поражающих факторов, действующих на объект; -воздействие ударной волны ОМП; -воздействие поражающих факторов на персонал;	<u>Текущий контроль:</u> Устный опрос	[1] 2.1. с. 11-14 Перечислить виды поражающих факторов, действующих на объект
18-19	<i>Практическая работа №8</i> Изучение и использование средств индивиду-	Урок общеметодологической направленности (комбинированный)	-оказание первой помощи при травмах различных областей тела; -оказание первой помощи при воздействии низких температур;	<u>Текущий контроль:</u> Устный опрос	[1] 10.1. с. 254-257, 10.4. 261-263 Порядок наложения кровоостанавливающего

	альной защиты от поражающих факторов в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени		-порядок наложения кровоостанавливающего жгута;		жгута
20	Понятие устойчивости работы объектов экономики. Факторы, определяющие устойчивость работы объектов. Пути и способы повышения устойчивости работы объектов.	Урок общеметодологической направленности (комбинированный)	-предназначение защитных сооружений; - виды защитных сооружений; -эвакуация населения; -задачи сборного эвакуационного пункта;	<u>Текущий контроль:</u> Устный опрос	[1] 5.4. с. 123-135, 6.5. 150-153 Назвать виды защитных сооружений
21-22	<i>Практическая работа №9.</i> Организация мероприятий по повышению устойчивости функционирования объекта экономики в условиях чрезвычайной ситуации	Урок общеметодологической направленности (комбинированный)	-основные виды средств индивидуальной защиты; - порядок надевания противогаза; -пользование поврежденным противогазом;	<u>Текущий контроль:</u> Устный опрос	[1] 5.5. с. 135-141 Порядок надевания противогаза ГП-5
23	Помощь при травматических повреждениях, кровотечениях, переломах, отравлениях, ожогах, электротравме. Искусственное ды-	Урок общеметодологической направленности (комбинированный)	-определение духовного и физического здоровья человека; -критерии здорового образа жизни; -уход за телом; -соблюдение гигиены одежды и обуви; -соблюдение режима дня;	<u>Текущий контроль:</u> Устный опрос	[5] 6.1. с. 232-236 Определение понятия «Личная гигиена»

	хание и закрытый массаж сердца				
24-25	<i>Практическая работа №10.</i> Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях	Урок общеметодологической направленности (комбинированный)	-основные принципы рационального питания; -два основных закона рационального питания; -периодичность приема пищи; -первое и второе правило здорового питания;	<u>Текущий контроль:</u> Устный опрос	[5] 2.2. с. 25-29 Назвать предлагаемый состав пищи
26-27	<i>Практическая работа №11.</i> Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при различных видах травм	Урок общеметодологической направленности (комбинированный)	-потребительское отношение к окружающей среде; -разнообразие производственной и хозяйственной деятельности; -проявление многофакторного кризиса цивилизации; -незащищенность человека; -потребительская психология людей; -гармоничное развитие общества;	<u>Текущий контроль:</u> Устный опрос	[2] 1.1. с. 3-7 Воздействие на человека окружающей среды
28-29	<i>Практическая работа №12.</i> Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания	Урок общеметодологической направленности (комбинированный)	-составляющие здорового образа жизни; -значение физкультуры в обеспечении здоровья человека; -режим дня; -наследственность;	<u>Текущий контроль:</u> Устный опрос	[2] 2.1. с. 15-30 Какие качества личности позволяют раскрыть здоровый образ жизни
30	<i>Практическая работа №13.</i> Обеспечение здорового образа жизни. Экспресс оценка состояния физического здоровья	Урок общеметодологической направленности (комбинированный)	-статистика преступлений; -правила поведения в криминальной ситуации; -характеристика современного терроризма; -действия при захвате в заложники;	<u>Текущий контроль:</u> Устный опрос	[1] 4.4. с. 68-76 Принципы борьбы с терроризмом

31	<i>Практическая работа №14.</i> Разработайте рекомендации по личному рациону питания	Урок общеметодологической направленности (комбинированный)	<ul style="list-style-type: none"> -пожар и пожарная безопасность; -приемы тушения пожара; -средства пожаротушения; -типы огнетушителей; -электробезопасность; -виды огнетушителей; - правила пользования огнетушителями; 	<u>Текущий контроль:</u> Устный опрос	[1] 4.6. с. 83-84 3.12. с. 118-120, организация профилактики пожаров
32	Итоговая контрольная работа.	Урок развивающего контроля	<ul style="list-style-type: none"> -применять в комплексе полученные знания и умения; -осуществлять предварительную самооценку результата; -организовывать собственную деятельность согласно поставленной цели, рационально планировать деятельность и осуществлять выбор наиболее эффективных способов выполнения поставленной задачи; 	<u>Итоговый контроль:</u> тестирование	

- УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета безопасности жизнедеятельности.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска, ящики для хранения таблиц. Технические средства обучения:
- мультимедийный компьютер;
- видеоманитон;
- сканер;
- принтер;
- печатные пособия: организационная структура ВС РФ, текст Военной присяги,

Воинские звания и знаки различия, мероприятия обязательной подготовки граждан к военной службе, военно-прикладные виды спорта, военно-учетные специальности РОСТО, военно-учебные заведения ВС РФ, мероприятия, проводимые при первоначальной постановке на воинский учет, нормативы по прикладной физической подготовке.

- учебно-практическое оборудование: медицинские препараты, необходимые для оказания первой помощи, противогазы, костюм защитный, респиратор, огнетушители, модели укрытий и убежища.

- КИМ по разделам учебной дисциплины для проведения текущего контроля и дифференцированного зачета.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

- Арустамов Э.А., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений СПО. М: Издательский центр "Академия", 2016 - 176 с.

Дополнительные источники:

- Косолапова Н. В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб, пособие для учреждений нач. проф. образования / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 144 с.

Интернет-ресурсы:

- <http://www.bezopasnost.edu66.ru> Безопасность. Образование. Человек.
- <http://bzhde.ru> Энциклопедия безопасности жизнедеятельности
- <http://lpmaps.com/> БЖД

- КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
Знания:	
принципов 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	Практические работы, тестирование, устный опрос, зачет
основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и в быту, принципов снижения вероятности их реализации	Практические работы, тестирование, устный опрос
основ военной службы и обороны государства, организации и порядка призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО; области применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы	Практические работы, тестирование, устный опрос
задач и основных мероприятий гражданской обороны	Практические работы, тестирование, устный опрос
способов защиты населения от оружия массового поражения	Практические работы, тестирование, устный опрос
мер пожарной безопасности и правил безопасного поведения при пожарах	Практические работы, тестирование, устный опрос
порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим	
Умения:	
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	Практические работы, тестирование
предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их по-	Практические работы, тестирование

следствий в профессиональной деятельности и в быту	
использовать средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения	Практические работы, тестирование
применять первичные средства пожаротушения	Практические работы, тестирование
ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии, применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией	Практические работы, тестирование
владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	Практические работы, тестирование
оказывать первую помощь пострадавшим	Практические работы, зачет

Критерии оценки аттестационных тестов*

Оцениваемый показатель	Кол. баллов, обеспечивающих получение:			
	зачета	оценки за дифференцированный зачет		
		удовлетворительно	хорошо	отлично
Процент набранных баллов из 100% возможных	от 55% и выше	55% и более	75% и более	90 % и более
Количество тестовых заданий:				
15	8	От 8 до 11	От 12 до 14	15
20	11	От 11 до 14	От 15 до 18	19 -20
25	13	От 13 до 18	От 19 до 22	23 и более
26	14	От 14 до 18	От 19 до 23	24 и более
30	16	От 16 до 21	От 22 до 27	28 и более
40	22	От 22 до 28	От 29 до 35	36 и более

6.2.4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 Охрана труда с правилами электротехнической безопасности

Общие положения

Адаптированная образовательная рабочая программа профессионального обучения по дисциплине «Охрана труда с правилами электротехнической безопасности». Выполнение выпечки хлебобулочных изделий, профессиональной подготовки по профессии рабочих 16472 Пекарь разработана для профессионального обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, (с различными формами умственной отсталости). Программа учитывает особенности психофизического развития, индивидуальные возможности, при необходимости обеспечивает коррекцию нарушения развития и социальную адаптацию указанных лиц. Программа представляет собой комплекс методической документации, разработанный и утвержденный КГБПОУ «Заринский политехнический техникум» с учетом требований рынка труда на основе профессионального стандарта «Пекарь» ОСТ 9 ПО 02.22.4-2001 от 12 сентября 2001 г.; ФГОС СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь», утв. приказом Минобрнауки России №748 от 02.08.2013г (с изм., внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.апреля 2015г. №390); Комплект учебной документации для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Пекарь» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (Институт развития профессионального образования, 2004г., Г.С.Сорокина); Письмо Минобрнауки России от 18.04.2013г. № 292 « Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»; Обучение инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано в отдельных специальных (коррекционных) группах. Численность обучающихся в учебных группах не превышает 15 человек.

- настоящей программе используются следующие термины, определения, сокращения:

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья – физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого – медико - педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий (с нарушением функций слуха, зрения, опорно-двигательного аппарата, психического развития).

Требования к абитуриенту

Лица, обучающиеся по адаптированным общеобразовательным программам и поступающие на обучение по программе профессионального обучения по профессии «Пекарь», не имеют основного общего образования. Должны иметь документ (свидетельство) об окончании специального (коррекционного) образовательного учреждения VIII вида и заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии.

Прием на обучение, по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии «Пекарь», проводится по личному заявлению абитуриента с представлением оригинала и ксерокопии документов, удостоверяющих его личность, гражданство, документа об образовании, медицинской справки, содержащей сведения о проведении медицинского осмотра в соответствии с перечнем врачей, специалистов, лабораторных и функциональных исследований, установленным приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12.апреля 2011г. № 302 н.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимости специальных условий и видов труда.

Абитуриент с ограниченными возможностями здоровья предоставляет (при наличии) заключение психолого-медико-педагогической комиссии по созданию специальных условий.

Характеристика особых образовательных потребностей обучающихся с учетом их психофизических особенностей.

Особые образовательные потребности обучающихся с нарушением интеллектуального развития обусловлены особенностями их психофизического развития.

Особые образовательные потребности обучающихся обязательно учитываются всеми участниками образовательных отношений.

- обучении лиц с нарушением интеллектуального развития наиболее важным является обеспечение *доступности содержания учебного материала*. Содержание обучения должно быть адаптировано с учетом возможностей этих обучающихся. Так, значительно снижаются объем и глубина изучаемого материала, увеличивается количество времени, необходимого для усвоения темы (раздела), замедляются темпы обучения. Вместе с тем формируемые у обучающихся с нарушением интеллекта знания, умения и навыки должны быть вполне достаточны для того, чтобы подготовить их к самостоятельной жизни в обществе и будущей профессиональной деятельности.

- обучении лиц указанной категории используются *специфические методы и приёмы*, обеспечивающие усвоение учебного материала. Например, сложные понятия изучаются путем расчленения на составляющие и изучения каждой составляющей в отдельности – метод маленьких порций. Сложные действия разбиваются на отдельные операции, и обучение проводится пооперационно. Широко используется предметно-практическая деятельность, в ходе выполнения которой обучающимися могут быть усвоены элементарные абстрактные понятия.

Одной из важных задач преподавателя является формирование *системы доступных знаний, умений и навыков*. Лишь в некоторых случаях может отсутствовать строгая систематизация в изложении учебного материала.

Обучающиеся с нарушением интеллекта нуждаются в *постоянном контроле и конкретной помощи со стороны преподавателя (мастера производственного обучения)*, в дополнительных объяснениях и показе способов и приемов работы, в большом количестве тренировочных упражнений во время усвоения нового материала.

Важное значение имеет привитие *интереса к будущей профессии, выработка положительной мотивации*.

Необходимо целенаправленное обучение обучающихся *приемам учебной деятельности*.

К особым образовательным потребностям лиц с нарушением интеллекта относится *необходимость коррекции и развития психических процессов, речи, мелкой и крупной моторики*.

Для всех обучающихся с нарушением интеллекта необходимо *целенаправленное повышение уровня общего и речевого развития* путем формирования элементарных представлений об окружающем мире, расширения кругозора, обогащения устной речи, обучения последовательно излагать свои мысли и т.д.

Необходимо *формирование знаний и умений, способствующих социальной адаптации*:

Умений пользоваться услугами предприятий службы быта, торговли, связи, транспорта, медицинской помощи, навыков обеспечения безопасности жизни;

Умений готовить пищу, соблюдать личную гигиену, планировать бюджет семьи;

Навыков самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки ближайшем окружении и т.п.

Лица с нарушением интеллекта должны усвоить морально-этические нормы поведения, овладеть навыками общения с другими людьми.

Необходимо создать *психологически комфортной для обучающихся с нарушением интеллекта среды*: атмосфера принятия в группе, ситуация успеха на уроках или во внеклассной деятельности. Важно продумать оптимальную организацию труда обучающихся во избежание их переутомления.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС по профессии 16472 Пекарь

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих):

- дисциплина входит в общепрофессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам

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

результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда производственной экологии;
- организовать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;
- правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;
- применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- Оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах..

результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- правила производственной санитарии;
- требования техники безопасности, производственной экологии, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятия;
- организацию технологических процессов и рабочих мест;
- правила электробезопасности;
- Технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
- Правила пожарной безопасности.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часов, в том числе практических, лабораторных занятий - 22 часов; самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
---------------------------	--------------------

Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	22
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Итоговая аттестация в форме	<i>зачет</i>

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.04 Охрана труда с правилами электротехнической безопасности

№ п/п	Разделы курса	Количество часов				
		всего	в том числе			
			теоретическое обучение	лабораторные работы	практические занятия	контрольные работы
1	2	3	4	5	6	
1	Охрана труда с правилами электротехнической безопасности	32	8	-	22	2
	Всего:	32	8	-	22	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Охрана труда с правилами электротехнической безопасности		32	
Раздел 1.	Законодательные положения по охране труда и производственный травматизм		
Тема 1.1.	Теоретические занятия	3	
Основные	1. Основы законодательства Российской Федерации по охране труда. Охрана труда работников в возрасте до 18 лет.		2
законодательные	2. Причины травматизма и профзаболеваний. Классификация несчастных случаев и профессиональных заболеваний.		2
положения и	3. Мероприятия по предупреждению травматизма. Организация обучения работающих		2
организация	безопасности труда.		
охраны труда			

Практические занятия		6	
	1. Составление акта по форме Н-1 2. Проведение инструктажа на рабочем месте 3. Оказание первой помощи при отравлении фреоном, газом 4. Оказание первой помощи при порезах и ушибах 5. Оказание первой помощи при ожогах 6. Изучение видов и характеристик вредных производственных факторов		
Раздел 2. Техника безопасности.			
Тема 2. 1. Правила электробезопасности и техника безопасности технологического оборудования	Теоретические занятия	4	
	1. Организация технологических процессов и рабочих мест.		2
	2. Опасность поражения и действие электрического тока на человека.		2
	3. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током.		2
	4. Общие требования безопасности при эксплуатации технологического оборудования	2	
	Практические занятия	12	
1. Изучение организации рабочих мест			
2. Изучение организации технологического процесса			
3. Оказание первой помощи при поражении электрическим током			
4. Изучение правил безопасности при эксплуатации механического оборудования			
5. Изучение правил безопасности при эксплуатации моечного оборудования			
6. Изучение правил безопасности при эксплуатации измельчительно-режущего оборудования			
7. Изучение правил безопасности при эксплуатации теплового оборудования			
8. Изучение правил безопасности при очистительного оборудования			
9. Изучение правил безопасности при эксплуатации подъёмно-транспортного оборудования			
14. Изучение правил безопасности при работе на электрическом оборудовании			

15. Изучение правил безопасности при обслуживании холодильных установок
16. Изучение правил безопасности при организации и проведении погрузочно-разгрузочных работ

Организация пожарной охраны и противопожарная профилактика	1. Пожарная безопасность на территории предприятия и в цехе.		2
	Практические занятия		4
	1. Изучение средств повышения пожарной охраны		2
	2. Освоение средств тушения пожара и правила пользования ими		
	3. Оказание первой помощи пострадавшему на пожаре		
4. Отработка правил пользования индивидуальными средствами защиты			
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		1	
Самостоятельная работа обучающихся Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Контроль над состоянием охраны труда на предприятии; Профилактика профессиональных заболеваний; Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда; Шум и вибрация как вредные производственные факторы; Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током; Виды холодильных установок, основные опасные и вредные факторы.		16	
Всего:		48	

3.3. Учебно-тематический план

Учебно-тематический план

№ занятия	Темы учебных занятий	Тип/форма учебного занятия	Виды и формы контроля результатов обучения	Домашнее задание
1	2	3	4	5
1	Основы законодательства Российской Федерации по охране труда. Охрана труда работников в возрасте до 18 лет.	теоретическое - ознакомление с новым учебным материалом	фронтальный опрос, индивидуальные задания, оценка результатов работ	Ю.М. Бурашников Охрана труда в пищевой промышленности,

				общественном питании и торговле,стр.7 Знать правовые основы охраны труда
2	Причины травматизма и профзаболеваний. Классификация несчастных случаев и профессиональных заболеваний.	теоретическое - ознакомление с новым учебным материалом	фронтальный опрос, индивидуальные задания, оценка результатов работ	Ю.М. Бурашников Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле,стр.59 Знать предупреждения по травматизму
3	Мероприятия по предупреждению травматизма. Организация обучения работающих безопасности труда.	теоретическое - ознакомление с новым учебным материалом	фронтальный опрос, индивидуальные задания, оценка результатов работ	Ю.М. Бурашников Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле,стр.20 Знать мероприятия по предупреждению травматизма
4	Составление акта по форме Н-1	практическое - формирование навыков и умений	наблюдение, консультирование, корректировка процесса выполнения, оценка результатов работ	составить отчет по практическому занятию
5	Проведение инструктажа на рабочем месте	практическое - формирование навыков и умений	наблюдение, консультирование, корректировка процесса выполнения, оценка результатов работ	составить отчет по практическому занятию
6	Оказание первой помощи при отравлении фреоном, газом	практическое - формирование навыков и умений	наблюдение, консультирование, корректировка процесса выполнения, оценка результатов работ	составить отчет по практическому занятию
7	Оказание первой помощи при порезах и	практическое -	наблюдение,	составить отчет по

	ошибках	формирование навыков и умений	консультирование, корректировка процесса выполнения, оценка результатов работ	практическому занятию
8	Оказание первой помощи при ожогах	практическое - формирование навыков и умений	наблюдение, консультирование, корректировка процесса выполнения, оценка результатов работ	составить отчет по практическому занятию
9	Изучение видов и характеристик вредных производственных факторов	практическое - формирование навыков и умений	наблюдение, консультирование, корректировка процесса выполнения, оценка результатов работ	составить отчет по практическому занятию
10	Организация технологических процессов и рабочих мест.	теоретическое - ознакомление с новым учебным материалом	фронтальный опрос, индивидуальные задания, оценка результатов работ	Ю.М. Бурашников Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле, стр.47 Знать организацию рабочего места
11	Изучение организации рабочих мест	практическое - формирование навыков и умений	наблюдение, консультирование, корректировка процесса выполнения, оценка результатов работ	составить отчет по практическому занятию
12	Изучение организации технологического процесса	практическое - формирование навыков и умений	наблюдение, консультирование, корректировка процесса выполнения, оценка результатов работ	составить отчет по практическому занятию
13	Опасность поражения и действие электрического тока на человека.	теоретическое - ознакомление с новым учебным материалом	фронтальный опрос, индивидуальные задания, оценка результатов работ	Ю.М. Бурашников Охрана труда в пищевой промышленности,

				общественном питании и торговле, стр.143 Знать поражения электрическим током
14	Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током.	теоретическое - ознакомление с новым учебным материалом	фронтальный опрос, индивидуальные задания, оценка результатов работ	Ю.М. Бурашников Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле, стр.151 Знать средства защиты
15	Оказание первой помощи при поражении электрическим током	практическое - формирование навыков и умений	наблюдение, консультирование, корректировка процесса выполнения, оценка результатов работ	составить отчет по практическому занятию
16	Общие требования безопасности при эксплуатации технологического оборудования	теоретическое - ознакомление с новым учебным материалом	фронтальный опрос, индивидуальные задания, оценка результатов работ	Ю.М. Бурашников Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле, стр.87 Знать общие требования
17	Контрольные работы по разделу 2 Техника безопасности	проверка знаний, умений и навыков	контроль за процессом выполнения, оценка результатов работ	повторить пройденный материал по технике безопасности
18	Изучение правил безопасности при эксплуатации механического оборудования	практическое - формирование навыков и умений	наблюдение, консультирование, корректировка процесса выполнения, оценка результатов работ	составить отчет по практическому занятию
19	Изучение правил безопасности при эксплуатации моечного оборудования	практическое - формирование навыков и умений	наблюдение, консультирование, корректировка процесса выполнения, оценка результатов работ	составить отчет по практическому занятию

20	Изучение правил безопасности при эксплуатации измельчительно-режущего оборудования	практическое - формирование навыков и умений	наблюдение, консультирование, корректировка процесса выполнения, оценка результатов работ	составить отчет по практическому занятию
21	Изучение правил безопасности при эксплуатации теплового оборудования	практическое - формирование навыков и умений	наблюдение, консультирование, корректировка процесса выполнения, оценка результатов работ	составить отчет по практическому занятию
22	Изучение правил безопасности при очистительного оборудования	практическое - формирование навыков и умений	наблюдение, консультирование, корректировка процесса выполнения, оценка результатов работ	составить отчет по практическому занятию
23	Изучение правил безопасности при эксплуатации подъемно-транспортного оборудования	практическое - формирование навыков и умений	наблюдение, консультирование, корректировка процесса выполнения, оценка результатов работ	составить отчет по практическому занятию
24	Изучение правил безопасности при работе на электрическом оборудовании	практическое - формирование навыков и умений	наблюдение, консультирование, корректировка процесса выполнения, оценка результатов работ	составить отчет по практическому занятию
25	Изучение правил безопасности при обслуживании холодильных установок	практическое - формирование навыков и умений	наблюдение, консультирование, корректировка процесса выполнения, оценка результатов работ	составить отчет по практическому занятию
26	Изучение правил безопасности при организации и проведении погрузочно-разгрузочных работ	практическое - формирование навыков и умений	наблюдение, консультирование, корректировка процесса выполнения, оценка	составить отчет по практическому занятию

			результатов работ	
27	Пожарная безопасность на территории предприятия и в цехе.	теоретическое - ознакомление с новым учебным материалом	фронтальный опрос, индивидуальные задания, оценка результатов работ	Ю.М. Бурашников Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле, стр.265 Знать пожарную безопасность
28	Изучение средств повышения пожарной охраны	практическое - формирование навыков и умений	наблюдение, консультирование, корректировка процесса выполнения, оценка результатов работ	составить отчет по практическому занятию
29	Освоение средств тушения пожара и правила пользования ими	практическое - формирование навыков и умений	наблюдение, консультирование, корректировка процесса выполнения, оценка результатов работ	составить отчет по практическому занятию
30	Оказание первой помощи пострадавшему на пожаре	практическое - формирование навыков и умений	наблюдение, консультирование, корректировка процесса выполнения, оценка результатов работ	составить отчет по практическому занятию
31	Отработка правил пользования индивидуальными средствами защиты	практическое - формирование навыков и умений	наблюдение, консультирование, корректировка процесса выполнения, оценка результатов работ	составить отчет по практическому занятию
32	Дифференцированный зачет	проверка знаний, умений и навыков	контроль за процессом выполнения, оценка результатов работ	повторить пройденный материал
	Итого:	32		

В УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

34. посадочные места по количеству обучающихся
35. рабочее место преподавателя ;
36. комплект учебно-наглядных материалов по программе дисциплины;
37. аудиторная доска с набором приспособлений для крепления плакатов, таблиц;
38. комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины.

Технические средства обучения:

39. компьютер;
40. мультимедиум.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

12. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов – М.: Академия, 2014
13. Мармузова Л. В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник / Л. В. Мармузова – М.: Академия, 2017
14. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник / Н. Г. Бутейкис – М. : Академия, 2016. – 335 с.

Дополнительные источники:

7. Инструкция по охране труда для пекаря (утв. постановлением Минтруда РФ от 24 мая 2002 г. N 36).
8. Инструкция по охране труда для кондитера (утв. постановлением Минтруда РФ от 24 мая 2002 г. №36).
9. Типовая инструкция по охране труда для поваров ТИ Р М-045-2002(утв. Постановлением Минтруда России от 24 мая 2002г. №36).
10. Федеральный закон « Об основах охраны труда в Российской Федерации» от 23.07.99г. № 18. М., 1999 Интернет-ресурсы:

Википедия wikipedia.org «Пекарь»

www.bestbook.ru/use «Охрана труда в малом бизнесе. Хлебопекарное производство»

<http://base.garant.ru/12131507/> Приказ Минсельхоза РФ от 20 июня 2003 г. N 896 "Об утверждении Правил по охране труда в хлебопекарной и макаронной промышленности"

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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
Умения:	
<ul style="list-style-type: none"> – Использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии; – Организовать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности; – Правильно пользоваться оборудованием и инвентарем; – Применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации; – Оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах. 	<p>практические работы, отчеты по практическим работам, контрольная работа, проверка домашней работы, итоговая аттестация - дифференцированный зачет</p>
Знания:	
<ul style="list-style-type: none"> – основные виды и средства индивидуальной и коллективной защиты; – организационно-технические основы безопасности труда; – способы и средства защиты от опасных и вредных производственных факторов при обработке древесины; – способы и средства доврачебной помощи; – пользоваться первичными средствами пожаротушения 	<p>практические работы, отчеты по практическим работам, контрольная работа, проверка домашней работы, итоговая аттестация - дифференцированный зачет</p>

6.2.5. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФК.00 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1 Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС по профессиям СПО *технического и социально-экономического профиля*:

- 19.01.04 Пекарь;

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина является самостоятельным разделом основной профессиональной образовательной программы.

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

результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов; самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

ВИД УЧЕБНОЙ РАБОТЫ	КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ
Максимальная учебная нагрузка (всего)	80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физическая культура»

№ п/п	Разделы курса	Количество часов				
		всего	в том числе:			
			теоретическое обучение	лабораторные работы	практические занятия	контрольные работы
3 курс						
1.	Раздел 1. Основы знаний о физкультурной деятельности	2	2	-	-	-
2.	Раздел 3. Легкая атлетика	6	-	-	6	-
3.	Раздел 4. Волейбол	6	-	-	6	-
4.	Раздел 5. Баскетбол	6	-	-	6	-
5.	Раздел 6. Гимнастика	5	-	-	5	-
6.	Раздел 8. Профессионально-прикладная физическая подготовка	10	2	-	8	-
7.	Тестирование физических (двигательных) качеств, функционального состояния организма и их мониторинг	4	-	-	-	4
8.	Дифференцированный зачет	1	-	-	-	1
	Итого:	40	4	-	31	5

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3Л. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия спортивного комплекса.

Спортивный комплекс включает в себя:

7. спортивный зал;
8. открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
9. стрелковый тир (в любой модификации) или место для стрельбы.

Учебно-практическое оборудование спортивного зала:

Акробатическая дорожка _____

Аптечка медицинская _____

Барьеры л/а тренировочные _____

Бревно гимнастическое высокое _____

Брусья гимнастические, параллельные _____

Брусья гимнастические, разновысокие _____

Весы медицинские с ростомером _____

Вибрационный тренажер М.Ф.Агашина _____

Гантели наборные _____

Жилетки игровые с номерами _____

Канат для лазания с механизмом крепления _____

Коврик гимнастический _____

Коврики массажные _____

Козел гимнастический _____

Кольца гимнастические с механизмом крепления _____

Комплект навесного оборудования _____

Маты гимнастические _____

Маты борцовские _____

Мост гимнастический подкидной _____

Мяч малый (мягкий) _____

Мяч малый (теннисный) _____

Мяч набивной (1 кг, 2кг, 3 кг) _____

Мячи баскетбольные _____

Мячи волейбольные _____

Мячи футбольные _____

Номера нагрудные _____

Обруч гимнастический _____

Палка гимнастическая _____

Перекладина гимнастическая _____

Планка для прыжков в высоту _____

Покрытие для борцовского ковра _____

Пульсометр _____

Пылесос _____

Сетка для переноса малых мячей _____

Сетка для переноса и хранения мячей _____

Скакалка гимнастическая

Скамейка гимнастическая жесткая

Скамейка гимнастическая мягкая

Скамья атлетическая, вертикальная _____

Скамья атлетическая, наклонная _____

Станок хореографический _____

Стенка гимнастическая _____

Стойка для штанги _____

Стойки для прыжков в высоту _____

Шагомер электронный _____

Штанги тренировочные _____

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

- Основная литература

Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л. Физическая культура: учеб, пособие для студентов СПО. — М.: Изд. центр «Академия», 2014.

Бишаева А. А. Физическая культура: учебник для учреждений нач. и сред, проф. Образования / А. А. Бишаева. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 304 с.

Кузнецов В. С. Физическая культура: учебник для учреждений СПО/ / В. С. Кузнецов, Г. А. Колодницкий. - М.: КНОРУС, 2013

Виленский М. Я. Физическая культура : учебник для учреждений СПО / М. Я. Виленский, А. Г. Горшков. -М.: КНОРУС, 2014

- Дополнительная литература

Бишаева А.А., Зимин В.Н. Физическое воспитание и валеология. Ч. 1. Физическое воспитание молодежи с профессиональной и валеологической направленностью. - Учебное издание - Кострома: КГУ, 2003.- 130 с.

Кабачков В. А. Профессиональная физическая культура в системе непрерывного образования молодежи. - М.: Советский спорт, 2010

Кабачков В. А., Полеевский С. А. Профессиональная направленность физического воспитания в профессиональном училище. - М.: Высшая школа, 2004. - 222 с.

Кузнецов В. С., Колодницкий Г. А. Прикладная физическая подготовка: 10-11 класс. - М.: Владос - пресс, 2003. - 184 с.

Полеевский С. А. Физическое воспитание учащейся молодежи. - М., 1998. Полиевский С. А., Старцева И. Д. Физкультура и профессия. - М.: Физкультура и спорт, 2000.

Суслов Ф. П. Круговая тренировка в физическом воспитании учащихся профессиональных учебных заведений. - М., 1994.

Иванов И. В. Оздоровительная профессионально-прикладная физическая культура : учеб, пособие / И. В. Иванов, А. И. Чистотин ; Федер. агентство по образованию Рос. Федерации, Новосиб. гос. архит.- строит, ун-т (Сибстрин) - Новосибирск : Новосиб. гос. архитектурно-строит. ун-т, 2006. - 56 с.

Интернет-ресурсы:

<http://spo.1september.ru/> - газета «1 сентября» «Спорт в школе»

<http://www.openclass.m/> - «Открытый класс» - сетевые образовательные сообщества (в том числе учителей и преподавателей физической культуры) <http://lib.sportedu.ru/> - центральная отраслевая библиотека по физкультуре <http://festival.1september.ru/> - «Фестиваль педагогических идей» (в разделе «Физическая культура» - множество методических материалов) <http://www.proshkolu.ru/> - интернет - портал «РГОШ-колу.ги» (библиотека по предмету «Физическая культура»)

<http://www.it-n.ru/> - сеть творческих учителей (сообщество учителей физической культуры)

<http://window.edu.ru/> - единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://school-collection.edu.ru/> - единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе оперативного, текущего, итогового контроля (дифференцированный зачет) на основе опроса, беседы, выполнения обучающимися индивидуальных контрольных упражнений, тестирования по определению уровней подготовленности: физической (кондиционной), технической (уровень овладения двигательным действием), теоретической, функциональной. Также предусмотрены такие формы, как: подготовка и защита рефератов, информационных сообщений, докладов, выполнение индивидуальных тестов, заданий (в том числе по теоретической подготовленности), проведение вводной разминки, разработка и демонстрация различных комплексов упражнений (особенно в группах обучающихся с нарушениями в состоянии здоровья).

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных профессиональных целей	Наблюдение за деятельностью обучающихся, опрос, подготовка докладов, информационных сообщений, демонстрация комплексов упражнений, тестирование
Зания:	
роль физической культуры общекультурном, профессиональном социальном развитии человека	Подготовка доклада, информационного сообщения, опрос по теме, тестирование
основы здорового образа жизни;	Подготовка реферата, опрос по теме, тестирование, практические задания

6.3 Рабочие программы профессионального цикла ПМ.00Профессиональные модули

6.3.1. ПМ.02 Приготовление теста

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление теста

и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление теста
ПК 2.1.	Подготавливать и дозировать сырье

ПК 2.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
ПК 2.3.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении
ПК 2.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста

Практический опыт	<p>хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;</p> <p>приготовления теста различными способами; применением тестоприготовительного оборудования том числе с применением тестоприготовительного оборудования;</p> <p>-обслуживания оборудования для приготовления теста;</p>
Умения	<p>пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;</p> <p>взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;</p> <p>оценивать качество сырья по органолептическим показателям;</p> <p>оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;</p> <p>определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;</p> <p>-определять различными методами готовность теста в процессе созревания</p>
Знания	<p>характеристики сырья и требования к его качеству;</p> <p>правила хранения сырья;</p> <p>правила подготовки сырья к пуску в производство;</p> <p>способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;</p> <p>способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;</p> <p>способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;</p> <p>рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;</p> <p>методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;</p> <p>методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста;</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 741 ч.

Из них на освоение МДК – 381 ч.

на практики учебную - 288 и производственную – 72 ч.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-си-ональ-ных об-щих компе-тенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		Самостоятельная работа ¹
			Обучение по МДК, час.		учебная	производственная часов		
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов				
ПК 2.1-2.4	Раздел 1. МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий .	165	110	37	126	42	55	
ПК 2.1-2.4	Раздел 2. МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий.	216	144	64	162	30	72	
ПК 2.1-2.4	Учебная и производственная практика	360	-		288	72		
	Всего:	741	182	72	288	72	127	

Формы промежуточной аттестации по ПМ.02

Элементы модуля	Форма промежуточной аттестации
МДК.02.01	Дифференцированный зачет

¹Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

МДК.02.02	Дифференцированный зачет
Учебная практика	Дифференцированный зачет
Производственная практика	Дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный/по модулю)

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.02

Приготовление теста

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
ПМ 02 Приготовление теста		614
МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий .		110
Тема 1 Характеристики сырья и требования к его качеству	Содержание	27
	1.Зерно и его классификация; виды и сорта муки; хлебопекарные свойства ржаной и пшеничной муки. Химический состав пшеничной и ржаной муки. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Хлебопекарные свойства ржаной муки.	15
	2.Вода, молоко, яйца; химический состав, свойства, требования к качеству и условия хранения; применение. Сахар и сахаросодержащие продукты.	2
	3.Жиры и масла; виды и их классификация, сорта, состав, свойства, применение и условия хранения; органолептическая оценка и качественные показатели	2
	4.Солод, орехи, пряности, требования к качеству и условия хранения	2
	5.Эссенции ароматические пищевые и химические разрыхлители. Улучшители и пищевые добавки.	2

	В том числе практическая подготовка		4
	Практическая подготовка № 1. Исследование хлебопекарных свойств муки		1
	Практическая подготовка №2. Исследование качества дрожжей		1
	Практическая подготовка №3. Исследование качества сахара.		1
	Практическая подготовка № 4 Исследование качества молока.		1
Тема 2 Прием, хранение и подготовка сырья к производству	Содержание		5
	1. Прием, хранение и подготовка основного и дополнительного сырья.		3
	2. Процессы, происходящие при хранении муки.		2
Тема 3 Приготовление полуфабрикатов для различных видов теста в соответствии с рецептурой	Содержание		19
	1	Понятие о рецептуре	1
	2	Правила взаимозаменяемости дополнительного сырья	1
	3	Расчет производственных рецептур	2
	4	Дозирование сырья	1
	5	Замес и образование теста	1
	6	Способы разрыхления теста	1
	7	Брожение теста	1
	8	Приготовление и применение заварок	2
	9	Приготовление жидких дрожжей	1
	В том числе практических работ		8
		Практическая работа №1 Расчет взаимозаменяемости основного и дополнительного сырья при приготовлении пшеничного теста опарным способом	4

		Практическая работа №2 Расчет взаимозаменяемости основного и дополнительного сырья при приготовлении пшеничного теста бопарным способом	4
Тема 4 Способы приготовления теста	Содержание		59
	1	Способы приготовления пшеничного теста	21
	2	Приготовление ржаного теста	7
	3	Способы приготовления теста из смеси ржаной и пшеничной муки	2
	4	Использование полуфабрикатов хлебопекарного производства идущих на переработку	2
	5	Безопасные условия труда на рабочем месте тестовода	1
	В том числе лабораторных работ		25
	Лабораторная работа №1 Приготовление пшеничного теста на густой опаре		6
	Лабораторная работа № 2 Приготовление пшеничного теста на жидких опарах		6
	Лабораторная работа № 3 Приготовление теста на концентрированной молочнокислой закваске (КМКЗ)		6
	Лабораторная работа №4 Приготовление ржаного теста на жидкой закваске		6
Лабораторная работа №5 Расчёт производственной рецептуры при приготовлении ржаного теста бопарным способом в агрегатах непрерывного действия		1	
Самостоятельная работа обучающихся: Тематика внеаудиторной самостоятельной работы		55	
Рефераты на темы: Приготовление теста на жидких основах		2	
Приготовление теста на жидких заквасках.		2	
Тесто для улучшенных видов теста.		2	

Приготовление теста для калачей, ситничков.		2
Приготовление теста для сдобных изделий.		2
Приготовление теста для сухарей.		2
Производство хлебобулочных изделий на предприятии малой мощности.		5
Новое оборудование для хлебозаводов, их характеристика.		5
Фруктово-ягодные продукты.		2
Виды хлеба и хлебобулочных изделий выпускаемых торговой фирмой «Аникс».		3
Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.		8
Подготовка к практическим работам, оформление практических работ и подготовка к их защите.		10
Самостоятельное изучение нормативной документации.		10
МДК. 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий		72
Тема 2.1. Подготовка кондитерского сырья к производству.	Содержание	6
	Мука и крахмал. Сахар, мед, патока	1
	Яйца и яичные продукты	1
	Масло маргарин и жиры; молоко и молочные продукты	1
	Овощи, фрукты, крупы	1
	Мясные и рыбные продукты	1
	Разрыхлители теста, вкусовые и ароматические вещества	1
	Пищевые добавки и красители. Сухие смеси и отделочные полуфабрикаты промышленного производства.	1
Тема 2.2. Подготовка полуфабрикаты для мучных	Содержание	12
	1. Приготовление мясного фарша с луком, рыбного, картофельного, капустного, фруктовых начинок	2

кондитерских изделий.	2.Приготовление сиропов, крема.	2
	3.Приготовление белкового сырцового и заварного крема. Крем заварной.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие №1 Приготовление отделочных полуфабрикатов	6
Тема 2.3	Содержание	20
Приготовление дрожжевого теста	1.Замес теста и способы его разрыхления	1
	2.Приготовление дрожжевого безопасного теста. Требования к качеству	2
	3.Приготовление дрожжевого опарного теста. Требования к качеству	2
	4.Приготовление дрожжевого слоеного теста. Требования к качеству	2
	5.Приготовление блинного теста и теста для оладий	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическое занятие №2. Приготовление дрожжевого теста опарным способом	6
	Практическое занятие №3. Приготовление дрожжевого теста без опарным способом	6
Тема 2.4	Содержание	30
Приготовление бездрожжевого теста	1.Классификация без дрожжевого теста	1
	2.Приготовление отделочных полуфабрикатов; сиропов	2
	3.Желе, мастики, глазури, марципана, посыпок	1
	4.Приготовление сдобное пресного теста	1
	5.Приготовление вафельного теста	1
	6.Приготовление пряничного теста	1
	7.Приготовление заварного теста	1
	8.Приготовление бисквита	1
	9.Приготовление песочного теста	1

	10.Приготовление слоеного теста	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18
	Практическое занятие №4. Приготовление бездрожжевого теста (сдобное песочное тесто)	6
	Практическое занятие №5. Приготовление бездрожжевого теста (песочное тесто)	6
	Практическое занятие . №6 Приготовление бездрожжевого теста.(бисквитное тесто)	6
Тема 2.5 Оборудование для приготовления теста	Содержание	8
	Машины для просеивания муки	2
	Тестомесильныемашины	2
	Тестораскаточныемашины	2
	Взбивальные машины для кремов	2
Тема 2.6Организация труда в кондитерском цехе.	Содержание	2
	Формы организации труда в кондитерском цехе. Посуда и инвентарь для приготовления теста. Санитарные требования в кондитерском цехе.	2
Самостоятельная работа обучающихся: Тематика внеаудиторной самостоятельной работы		36
1.Написание рефератов по теме: Дрожжевые кондитерские изделия, Ассортимент кондитерских изделий, составление технологических карт.		4
2.Написание рефератов: Отделочные полуфабрикаты, Кондитерские изделий разных национальностей, составление кроссвордов, составление технологических карт.		6
3.Реферат по теме: Оборудование для приготовления теста.		2
4.Реферат по теме: Новые виды сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.		4
5.Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.		20

Подготовка к практическим работам, оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение нормативной документации.	
Учебная практика МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий. Виды работ:	126
Прием и подготовка сырья.	18
Замес теста.	54
3 Разрыхление, брожение, созревание теста	54
Учебная практика МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий Виды работ:	162
Приготовление теста для галет, крекеров, пряничных изделий, вафель, кексов, бисквитных изделий, ромовых баб	156
Дифференцированный зачет	6
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02 Приготовление теста для хлеба, сдобных, булочных и других видов изделий	72
Всего	741

4. Условия реализации профессионального модуля

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие кабинетов:

кабинет технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий, технологии приготовления мучных кондитерских изделий;

кабинет технологического оборудования хлебопекарного производства; Мастерские: учебная пекарня.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий, технологии приготовления мучных кондитерских изделий:

№п/п	Наименование
	Оборудование, мебель, инвентарь

1	Парта ученическая
2	Стулья
3.	Стол для преподавателя
4.	Муляжи, натуральные образцы

Технические средства обучения: компьютер, проектор, видеоплеер, видеофильмы.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологического оборудования хлебопекарного производства:

№п/п	Наименование
Оборудование, мебель, инвентарь	
1	Парта ученическая
2	Стулья
3.	Стол для преподавателя
4.	Плита электрическая 2-х конфорочная
5.	Шкаф жарочный электрический
6.	Весы электронные
7.	Холодильник
8.	Электромясорубка
9.	Слайсер
10.	Миксер
11.	Блендер
12.	Стол нержавейка
13.	Стол разделочный
14.	Мойка
15.	Конвекционная печь

16.	Посуда кухонная: Кастрюли Сковородки Доски разделочные Тарелки Чашки Ножи Ложки, вилки Терки Скалки Миски
	Оборудование учебной пекарни:
№ п/п	Наименование
	Оборудование, мебель, инвентарь
1.	Плита электрическая 2-х, 4-х конфорочная
2.	Весы электронные
3.	Холодильник
4.	Электромясорубка
5.	Слайсер
6.	Миксер планетарный
7.	Блендер ручной
8.	Стол� нержавеющей
9.	Стол� разделочный
10.	Мойка
11.	Электроблинница, электровафельница.
12.	Посуда кухонная: Кастрюли Сковородки Доски разделочные Тарелки Чашки Ножи Ложки, вилки Терки Скалки

	Миски
13.	Расстоечный шкаф
14.	Тестомес
15.	Конвекционная печь

Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Л.В.Мармузова Технология хлебопекарного производства Сырье и материалы: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ 6-е издание, стереотипное- М.:Издательский центр «Академия» 2017.-288с.

2.С.В.Ермилова Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования, 3-е изд., стер. – М.; Издательский центр «Академия»,2018. – 336 с. цв.ил.

3. Л.Ф.Зверева Технология хлебопекарного производства, М.; Пищевая промышленность, 2014. – 304с.

4. Т.Б. Цыганова, Технология хлебопекарного производства, М; ПрофОбрИздат, 2015- 430с.

5.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 4-е изд., перераб.. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 400 с.

6.Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач.проф.образования /Н.Г.Бутейкис.-8-еизд., -М.: Издательский центр«Академия», 2015.- 304 с.

7.Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи : учеб.пособие для сред. проф.образования: учеб.пособие для нач. порф. образования / Г.Г.Дубцов.- 4-е изд.,стер. – М: Издательский центр «Академия», 2014. -272 с.

8.Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для сред.проф. образования / Л.С.Кузнецова, – М.: Издательский центр «Академия», 2016- 320с.

9.Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова . -2-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2016- 320с.

10.Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Л.Г. Шатун -М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 320с.

Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования:

2. Учеб. пособие для преподавателей образовательных учреждений нач. проф. образования / Г.Г. Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова. - 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 240с.

3. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 264 с.

4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 192 с.

Электронные издания:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в форме лекций, семинаров, мастер-классов, практических и лабораторных работ. Учебная практика проходит в учебных мастерских.

Производственная практика осуществляется на предприятиях общественного питания и хлебопекарных предприятиях поселка и области. Консультации проводятся в форме индивидуальных, групповых занятий.

Учебные дисциплины и профессиональный модуль, изучение которых предшествует освоению данного профессионального модуля:

Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Общие компетенции профессионала: уровень I-II.

Профессиональные модули: ПМ.03 ПМ 04, ПМ 05.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего профессионального и высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессиональной дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Подготавливать и дозировать сырьё	Должен уметь: взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё; определять физико-химические показатели сырьё	Формы контроля: -тестовый контроль - самостоятельная работа -устный зачёт по изученной теме

	и полуфабрикатов, различных видов теста; Должен знать: Характеристики сырья, требования к качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство;	-экзамен Виды контроля: текущий, тематический промежуточный итоговый Методы контроля: устная проверка ответы на вопрос фронтальная устная проверка
ПК 2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	Должен уметь: пользоваться производственными рецептурам; Должен знать: способы активации пресованных и сушёных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста, в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; структуру и физические свойства различных видов теста; структуру и физические свойства различных видов теста;	(беседа) письменная проверка (самостоятельная работа, работа с карточками-заданиями) тест - проверочная работа Оценка результатов обучения: Первый уровень (низкий) – действия на узнавание, распознавание и различие понятий (объектов изучения) Второй уровень (удовлетворительный) – действия по воспроизведению учебного материала (объектов изучения) на уровне памяти. Третий уровень (средний) – действия по воспроизведению учебного материала (объектов изучения) на уровне понимания; описание и анализ действий с объектами изучения. Четвёртый уровень (достаточный) – действия по применению знаний в знакомой ситуации по
ПК 2.3 Определять	Должен уметь: оценивать	

<p>готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении</p>	<p>качество опары, закваски теста при замесе и органолептическим признакам определять физико химические показатели сырья и полуфабрикатов, различны видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении</p>	<p>образцу; объяснение сущности, объектов изучения; выполнение действий с чётко обозначенными правилами; применение знаний</p>
<p>ПК 2.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста</p>	<p>Должен знать; методы регулирования дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; правила работы на тестоприготовительном оборудовании. Должен уметь: обслуживать оборудование для приготовления теста.</p>	

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 (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес Организует собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Наблюдение и оценка активности обучающегося при проведении учебно- воспитательных</p>
<p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её</p>	<p>Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый</p>	

<p>достижения, определённых руководителем</p>	<p>вый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, несет ответственность за результаты своей работы</p>	<p>мероприятий профессиональной направленности, собеседование, интерпретация результатов собеседования</p>
<p>ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	<p>Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Работает в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, клиентами.</p>	
<p>ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p>Исполняет воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	
<p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности</p>		
<p>ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>		
<p>ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>		

3.3.24. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03Разделка теста

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Разделка теста в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 3.2	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования
ПК 3.3	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 3.3	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
ПК 3.5	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы
ПК.3.6.	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
ПК.3.7.	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

Практический опыт	<input type="checkbox"/> деления теста вручную; <input type="checkbox"/> формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; <input type="checkbox"/> работы на тестоделительных машинах; <input type="checkbox"/> работы на машинах для формования тестовых заготовок;
-------------------	---

	<input type="checkbox"/> разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; <input type="checkbox"/> настройки и регулирования режимов работы оборудования; <input type="checkbox"/> устранения мелких неполадок оборудования;
Умения	<input type="checkbox"/> делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; <input type="checkbox"/> проводить предварительную (промежуточную) расстойку; <input type="checkbox"/> придавать окончательную форму тестовым заготовкам; <input type="checkbox"/> работать с полуфабрикатами из замороженного теста; <input type="checkbox"/> укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; <input type="checkbox"/> смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов; <input type="checkbox"/> контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; <input type="checkbox"/> производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; <input type="checkbox"/> устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; <input type="checkbox"/> обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;
Знания	способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного, и других), полуфабрикатов, кексов; порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности полуфабрикатов; режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; правила безопасного обслуживания оборудования;

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 648ч.

Из них на освоение МДК – 216 ч.

на практики учебную 180 и производственную – 180 ч.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональ-ных общих компетен-ций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		Само-стоя-тельная работа ²
			Обучение по МДК, час.		учебная			
			всего, часов	в т.ч. лаборатор-ные работы и практиче-ские занятия, часов				
ПК 3.1.-3.7.	Раздел 1. МДК 03.01. Тех-нология деления теста, формова-ния тестовых заготовок	108	72	36	102		36	
ПК 3.1.-3.7.	Раздел 2. МДК 03.02. Тех-нология раз-делки мучных кондитерских изделий.	216	144	36	78		72	
	Учебная и про-изводственная практика	360			180	180		
	Всего:	684	216	72	180	180	72	

Формы промежуточной аттестации по ПМ.03

Элементы модуля	Форма промежуточной аттестации
МДК.03.01	Дифференцированный зачет
МДК.03.02	Дифференцированный зачет
Учебная практика	Дифференцированный зачет
Производственная практика	Дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный/по модулю)

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.03

Разделка теста .

Наименование разделов и тем Профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная Работа обучающихся	Объем в Часах
1	2	3
ПМ 03 Разделка теста		648
МДК.03.01.Технология деления теста, формования тестовых заготовок		72
Тема 1.1 Технология деления теста, формования тестовых заготовок	Содержание	8
	Расчет тестовой заготовки	1
	Тестоокруглители: типы , назначение, рабочий цикл.	1
	Предварительная расстойка тестовых заготовок. Шкафы предварительной расстойки ИЭТ-75-И1. 2	1
	Изучение формования тестовых заготовок на тестозакаточной машине. Тестоакаточная машина Т1-ХТ2-3-1 » 2	1
	Изучение формования тестовых заготовок на тестозакаточной машине Тестоакаточная машина «Восход-ТЗ-4» »	1
	Разделка теста для формового хлеба и подового	1
	.Процессы, происходящие при хранении муки.	1
	Разделка теста для булочных и сдобных изделий. КМЛ-РШВ »	1

Тема 1.2. Понятие разделки теста	Содержание		7
	1	Разделка теста. Разделка теста в пекарнях малой мощности.	1
		В том числе практические работы	6
		Практическая работа № 1 Изучить технологическую схему разделки булочных изделий	2
		Практическая работа № 2 Изучить технологическую схему разделки теста для формовых сортов хлеба из пшеничной и ржаной муки, также их смеси	2
	Практическая работа №3Изучить технологическую схему разделки теста для подовых сортов хлеба из ржаной муки и ржано-пшеничной муки»	2	
Тема 1.3 Деление теста на куски	Содержание		5
	1	Деление теста на куски вручную и при помощи тестоделителей.	1
		В том числе практические работы	4
		Практическая работа № 4Сравнительная характеристика тестоделительных машин»	2
		Практическая работа №5 Тестоделительные машины: технологическая схема, назначение тестоделителя «Восход- ТД-2»	2
Тема 1.4 .Округление кусков теста	Содержание		5
	1	Проработка заготовки для создания однородной массы, получение однородной гладкой оболочки, придание куску теста круглой формы. Устройство и принцип действия тестоокруглительных машин.	1
		В том числе практические работы	4
		Практическая работа №6. Расчет тестовой заготовки	2
		Практическая работа № 7 Тестоокруглители: типы, назначение, рабочий цикл.	2
Тема 1.5	Содержание		5

Предварительная расстойка тестовых заготовок	Приведение тестовых заготовок в оптимальное состояние, температурно- влажностный режим предварительной расстойки. Устройство и принцип действия шкафов для предварительной расстойки тестовых заготовок.		3
	В том числе практические работы		2
	Практическая работа №8 Предварительная расстойка тестовых заготовок. Шкафы предварительной расстойки ИЭТ-75-И1		2
Тема.1.6 Окончательное формование тестовых заготовок	Содержание		3
	1	Придание тестовым заготовкам окончательного вида изделия, устройство и принцип работы тестозакаточных машин.	1
	В том числе практические работы		2
	Практическая работа №9 Изучение формования тестовых заготовок на тестозакаточной машине. Тестозакаточная машина Т1-ХТ2-3-1 »		2
Тема 1.7Окончательная расстойка тестовых заготовок	Содержание		4
	1	1 Создание температурно-влажностного режима для окончательной расстойки, правила расстойки тестовых заготовок для основных изделий массового спроса, определение готовности заготовок к выпечке, устройство и принцип работы конвейеров и шкафов для окончательной расстойки тестовых заготовок.	2
	В том числе практические работы		2
	Практическая работа №10 Изучение формования тестовых заготовок на тестозакаточной машине. Тестозакаточная машина «Восход-ТЗ-4» »		2
Тема 1.8 Основные правила по эксплуатации оборудования для округления и расстойки	Содержание		2
	1	Условия для нормальной эксплуатации оборудования, нормы загрузки оборудования, правила начала и окончания работы оборудования, безопасные приемы обслуживания оборудования.	2
	Содержание		4

Тема 1.9 Разделка теста для формового хлеба	1	Операции разделки теста для формового хлеба, конструкция форм, состав эмульсий для смазки форм, системы смазки форм, схема аппаратуры для приготовления жировых эмульсий.	2
		В том числе практические работы	2
		Практическая работа №11 Разделка и расстойка теста для формового хлеба	2
Тема 1.10 Разделка теста для подового хлеба	Содержание		4
	1	Операции разделки теста для подового хлеба, устройство и принцип работы линии для формования подового хлеба.	2
		. В том числе практические работы	2
		Практическая работа №12. Разделка и расстойка теста для подового хлеба	2
Тема 1.11 Разделка теста для булочных изделий	Содержание		4
	1	Операции разделки теста для булочных изделий, устройство и принцип работы комплексно-механизированной линии для формования изделий батонообразной формы, разделка теста на поточно-механизированных линиях, разделка теста для плетеных изделий	4
Тема 12 Разделка теста для сдобных изделий	Содержание		15
	1	Особенности разделки теста для сдобных изделий. Приспособления и инвентарь для разделки	1
	2	Приемы формования различных изделий из сдобного теста.	1
	3	Особенности формования пирожков, кулебяк и фигурных и плетеных изделий.	1
		В том числе практические работы	12
	4	Практическая работа № 13 Разделка теста для сдобных и булочных изделий. КМЛ-РШВ	6
5	Практическая работа № 14 Разделка сдобных хлебобулочных изделий	6	
	Содержание		3

Тема 1.13. Разделка теста для слоеных изделий	1	Особенности разделки слоеных изделий, слоение теста, формы изделий из слоеного теста	1
	2	Ассортимент изделий из слоеного теста.	2
Тема 1.14. Разделка теста для любительских изделий		Содержание	3
	1	Ассортимент любительских изделий, операции разделки теста для любительских изделий	1
	2	Особенности формования любительских изделий	2
Тема 1.15. Разделка теста для замороженных полуфабрикатов		Содержание	2
	1	Требования к замороженным полуфабрикатам, преимущества применения замороженных полуфабрикатов. Технология разделки теста для замороженных полуфабрикатов. Правила укладки и хранения замороженных полуфабрикатов	1
Экзамен			
Самостоятельная работа при изучении МДК.03.01. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы			36

№ п/п	Наименование тем самостоятельных работ	Кол-во часов	Вид контроля
1	Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.	16	
2	Подготовка к практическим занятиям, оформление практических работ.	20	

МДК.03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий			144
Тема 1.1 Приготовление отдельных полуфабрикатов		Содержание	8
	1	Приготовление бисквитной и песочной крошки	1
	2	Крошка из воздушного полуфабриката. Слоеная крошка	1
	3	Сахаристые посыпки.	1
	4	Начинка из мака. Посыпки и начинки из орехов.	1
	5	Мучные посыпки. Штрейзель.	1

	6	Приготовление сиропа для промочки	1
	7	Приготовление помады основной	1
	8	Приготовление яичной смазки	1
Тема 1.2 Разделка изделий из сдобного пресного		Содержание	10
	1	Разделка сдобного пресного теста для печенья	4
	2	Разделка сдобного пресного теста для пирогов и пирожков	6
Тема 1.3 Разделка изделий из пряничного теста		Содержание	10
		Разделка теста для пряников медовых	3
		Разделка теста для пряников имбирных	2
		Разделка теста для коврижек	3
		Разделка теста для шоколадных и иятных пряников	2
Тема 1.4 Разделка изделий из песочного теста		Содержание	12
		Разделка теста для песочного печенья	2
		Разделка теста для песочных кексов	2
		Разделка теста для песочных пирожных	3
		Разделка теста для песочных тортов	3
Тема 1.5 Разделка изделий из бисквитного теста		Содержание	10
		Отсаживание бисквитного теста для пирожных «Буше»	2
		Разделка бисквитного теста для нарезных пирожных	2
		Разделка бисквитного теста фигурных тортов	2
		Разделка бисквитного теста тртов массовго производства	2
		Разделка бисквитного теста для рулетов	2
Тема 1.6 Разделка изделий из заварного тста		Содержание	6
		Разделка заварного теста для эклеров	2
		Разделка заварного теста для пирожных	2
		Разделка заварного теста для тортов	2

		Содержание	10
Тема 1.7 Разделка изделий из пресного слоеного теста		Разделка слоеного теста для яблока ,запеченного в слойке	1
		Разделка слоеного теста для пирожных	5
		Разделка слоеного теста для тортов	4
Тема 1.8 Разделка изделий из сахарного теста		Содержание	4
		Приготовление трубочек из сахарного теста	2
		Приготовление цветов и корзиночек из сахарного теста	2
Тема 1.9 Разделка теста для кексов		Содержание	6
		Разделка сдобного теста для кексов	4
		Разделка теста для шоколадных капкейков	2
Тема 1.10 Разделка теста из готовых смесей промышленного производства		Содержание	4
		Приготовление теста из сухих смесей для пирожных	2
		Приготовление теста из сухих смесей для тортов и рулетов	2
Тема 1.11 Разделка теста для изделий пониженной калорийности		Содержание	10
		Разделка теста для рулетов пониженной калорийности	5
		Разделка теста для печенья и кексов пониженной калорийности	5
Тема 1.12 Разделка теста для изделий из воздушного теста		Содержание	8
		Разделка теста для пирожных ,рулетов и тортов	8
Тема 1.13 Разделка теста для изделий из блинчатого теста		Содержание	4
		Приготовление блинов и оладий	4

Тема 1.14 Разделка изделий из комбинированных видов теста			Содержание	4
		9	Разделка теста для комбинированных пирожных	2
		10	Разделка теста для комбинированных тортов	2
ЛПЗ			Содержание	36
		1	ЛПЗ № 1 Разделка мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.	6
		2	ЛПЗ № 2 Разделка мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	6
		3	ЛПЗ № 3 Разделка мучных кондитерских изделий из песочного теста.	6
		4	ЛПЗ № 4 Разделка мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	12
		5	ЛПЗ № 5 Разделка мучных кондитерских изделий из заварного теста.	6
			Дифференцированный зачет	2
Самостоятельная работа при изучении МДК.03.02 Тематика внеаудиторной самостоятельной работы.				72
№ п/п	Наименование тем самостоятельных работ	Кол-во часов	Вид контроля	
1	Разделка теста для мучных кондитерских изделий»	10	Составить кроссворд	
2	Разделка сдобного пресного теста.	8	Слайд-презентаций	
3	Разделка песочного теста	8	Слайд-презентаций	
4	Разделка слоеного теста	8	Слайд-презентаций	
5	Разделка заварного теста	8	Слайд-презентаций	
6	Особенности разделки слоеного теста.	8	Реферат	
7	Использование кондитерского инвентаря при разделке песочного теста.	4	Реферат	
8	Виды отделочных полуфабрикатов	8	Реферат	
9	Рельефные изделия из теста	4	Реферат	
10	Разделка теста для мучных кондитерских изделий	6	Составление обобщающей таблицы	

Учебная практика МДК.03.01 Технология деления теста, формования тестовых заготовок:	138
Разделка теста	82
Расстой тестовых заготовок	20
Учебная практика МДК.03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий	42
Формование теста	24
Отлежка (расстойка) ,отделка тестовых заготовок	12
Дифференцированный зачет	6
Производственная практика ПМ.03 (концентрированная) Разделка теста для формового подового хлеба и для булочных, кондитерских изделий	180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Кабинет технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; технологии приготовления мучных кондитерских изделий;

Мастерская: Учебная пекарня.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

Печатные издания:

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.-III, 16 с.
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
- Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛиПринт, 2015.- 544с.
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015.- 808с.
- Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
- Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений-высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 416 с.
- Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
- Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
- Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
- Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
- Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
- Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
- Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.

Потапова И.И. Калькуляция и учет :учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.

Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	Должен иметь практический опыт: -деления теста вручную; -формование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;	Анализ и оценка письменных заданий Экспертная оценка работодателя правильности выполнения работ на производственной практике. Наблюдение преподавателя за деятельностью обучающихся на практических занятиях. Наблюдение мастера п/о за деятельностью обучающихся на учебной практике. Отзывы работодателей о качестве работы обучающихся в ходе производственной практики. Экспертная оценка работодателя в процессе производственной прак-
ПК 3.2 Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	-работы на тестоделительных машинах; -работы на машинах для формования тестовых заготовок; -разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;	
ПК 3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	-настройки и регулировки режимов работы оборудования; -устранения мелких неполадок оборудования.	
ПК 3.4 Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.	Должен уметь: -делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;	
ПК 3.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы	-проводить предварительную (промежуточную) расстойку; -придавать окончательную форму тестовым заготовкам	
ПК 3.6 Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых		

заготовок.	-работать с полуфабрикатами из замороженного теста:	тики. Самостоятельное заполнение обучающимися мануальных тестов при само- и взаимопроверке на учебной практике.
ПК 3.7 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.	<ul style="list-style-type: none"> -укладывать сформованные изделия на листы, платки, в формы; -смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; -контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов. -производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; -устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; -обслуживать дежеподъемник, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста. 	<p>Наблюдение преподавателя и мастера п/о за корректировкой обучающимся выполняемых работ на практических занятиях и на учебной практике. Оценка и анализ выбранной информации. Анализ списка литературы. Анализ докладов, исследований и других результатов самостоятельной работы.</p> <p>Оценка решения профессиональных задач. Экспертная оценка, отзыв, характеристика работодателя с места прохождения производственной практики. Анализ и оценка дневников производственной практики. Наблюдение мастера п/о за деятельностью обучающихся, мануальное тестирование на учебной практике. Отзыв, характеристика работодателя с места прохождения производственной практики. Анализ и оценка решения ситуационных задач. Наблюдение преподавателя в ходе военных сборов (для юношей)</p>
Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к своей будущей профессии в процессе учебной деятельности, учебной и производственной практике. Активность, инициативность в процессе учебной деятельности, учебной и производственной практики.	

	Наличие положительных отзывов работодателей с места прохождения производственной практики	
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Правильная последовательность выполнения действий на практических занятиях и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами	
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Самостоятельность Текущего и итогового контроля при выполнении работ в соответствии с технологическими процессами. Анализ рабочей ситуации. Корректировка выполняемых работ в пределах своих компетенций в соответствии с технологическими процессами. Выполнение работ в срок и в соответствии с нормативами.	
ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Владение различными способами поиска информации, в том числе ресурсами сети Интернет; Адекватная оценка эффективности найденной информации. Эффективный поиск необходимой информации для выполнения профессиональных задач; Самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.	

<p>ОК 5 Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Эффективное использование информационно- коммуникационных технологий, в том числе сети Интернет при оформлении докладов, исследований и других результатов самостоятельной работы</p>	
<p>ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Активное взаимодействие с другими обучающимися в процессе учебной деятельности и практики. Эффективное взаимодействие с преподавателями, работодателями.</p> <p>Демонстрация навыков корпоративной культуры, толерантности, делового этикета в ходе учебной деятельности, учебной и производственной практики. Эффективное деловое общение. Соблюдение правил трудовой дисциплины</p>	
<p>ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>Участие в военных сборах (для юношей)</p>	

6.3.3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Термическая обработка теста и отделка хлебобулочных изделий и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции

1.1.1 Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК.02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий
ПК 4.1.	Подготавливать и дозировать сырье
ПК 4.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
ПК 4.3.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении
ПК 4.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста
ПК 4.5.	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК.4.6.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

Практический опыт	иметь практический опыт: выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;
-------------------	---

	<p>выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.</p> <p>наладки и регулирования режима работы печи</p>
Умения	<p>определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;</p> <p>загружать полуфабрикаты в печь;</p> <p>контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;</p> <p>определять готовность изделий при выпечке;</p> <p>разгружать печь;</p> <p>определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;</p> <p>выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;</p> <p>оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;</p> <p>приготавливать отделочную крошку, помаду;</p> <p>производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;</p> <p>оценивать качество сырья по органолептическим показателям;</p> <p>оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;</p> <p>определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;</p> <p>-определять различными методами готовность теста в процессе созревания</p>
Знания	<p>методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;</p> <p>режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;</p> <p>ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;</p> <p>приемы посадки полуфабрикатов в печь;</p> <p>методы расчета упека, усушки хлебных изделий;</p> <p>методы расчета выхода готовой продукции;</p> <p>методы определения готовности изделий при выпечке;</p>

	<p>правила техники безопасности при выборке готовой продукции;</p> <p>нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий;</p>
--	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 810ч.

Из них на освоение МДК – 180 ч.

на практики учебную 360 и производственную – 180ч.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа ³
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
			Обучение по МДК, час.		в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	учебная	производственная часов	
			всего, часов					
ПК 4.1.-4.6.	МДК.04.01. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	108	72	36	150	54	36	
ПК 4.1.-4.6.	МДК.04.02. Технология приготовления вы-	162	108	36	210	126	54	

3. Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

	печенных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий						
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	540	-		360	180	
	всего	810	180	72	360	180	90

Формы промежуточной аттестации по ПМ.04

Элементы модуля	Форма промежуточной аттестации
МДК.02.01	Дифференцированный зачет
МДК.02.02	Дифференцированный зачет
Учебная практика	Дифференцированный зачет
Производственная практика	Дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный/по модулю)

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	
.ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий		612
МДК.04.01. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		72
Тема 1.1..Выпечка хлебобулочных изделий	Содержание	12
	1.Общее понятие выпечки. Прогревание теста – хлеба при выпечке	2

	2.Образование корки	2
	3.Образование мякиша	1
	4.Увеличение объема изделий	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическая работа № 1Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
Тема 1.2. .Выпечка отдельных видов изделий из пшеничной муки	Содержание	8
	1.Выпечка батонов «Здоровье», батона с изюмом, батона к обеду, батона «Умница», хлебцев «Докторские», хлеба тестовый, «Чабатта»	1
	2.Выпечка рулета с маком, булочки сдобной, булочки «Забава», «Сюрприз», булочки сдобной с помадой, с кремом	1
	3. Выпечка хлеба «На здоровье» с отрубями, диетического хлеба «Гурман», булочки «Стройная талия» органолептическая оценка и качественные показатели	1
	4.Выпечка хлеба «Городской». «Сельский», «Русский». Выпечка хлеба «Здоровье», «Старогородской». Выпечка хлеба «Горчичный», «Крестьянский	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическая работа № 2Определение режимов выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий.	2
	Практическая работа № 3 Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении хлеба. Правила проведения бракеража	2
Тема 3. Выпечка отдельных видов изделий из смеси пшеничной и ржаной муки	Содержание	10
	1 Выпечка хлеба «Тольяттинский», усинский, украинский	2
	2 Выпечка хлеба «Старосельский», финский	1
	3 Выпечка хлеба «Дарницкий», бородинский.	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие № 4 по теме Выпечка хлеба «Дарницкий»	6

Тема 4. Выпечка бараночных и сухарных изделий		Содержание учебного материала:	14
	1	Выпечка сушек «Челночек», «Малютка», горчичные	2
	2	Выпечка соломки	1
	3	Выпечка хлебных палочек	1
	4	Выпечка хлебцев хрустящих	1
	5	Выпечка бубликов	1
	6	Выпечка баранок сдобных	2
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическая работа №4 «Выпечка бараночных и сухарных изделий»	6	
Тема 5. Выход хлеба		Содержание учебного материала:	28
	1	Классификация хлебопекарных печей	2
	2	Правила эксплуатации хлебопекарных печей	1
	3	Параметры в хлебопекарных печах	1
	4	Дефекты при выпечке	12
	5	Выход готовых изделий после выпечки	2
	6	Нормы выхода готовых изделий	2
	7	Расчет технологических затрат и потерь	2
	8	Расчет выхода хлеба	2
	9	Отличительные особенности режимов выпечки хлеба	1
		В том числе практических занятий и лабораторных работ	
		Практическая работа №4 Оценка качества и безопасности готовой продукции: хлебобулочных изделий и хлеба различными методами	2
		Практическая работа № 5 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	6
		Практическая работа № 6 Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба»	6

Дифференцированный зачет

Внеаудиторные самостоятельные работы по МДК 04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий предполагает следующие виды работ

№ п/п	Наименование тем самостоятельных работ	Кол-во часов	Вид контроля
1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	Текущий/ подготовка доклада
2	Устройство и принцип работы пекарского оборудования»,	6	Реферат
3	Ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий»	2	Реферат
4	С Способы выпечки различных видов теста для хлеба и хлебобулочных изделий	4	Реферат
5	Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	8	
6	Порядок укладки полуфабрикатов на листы, лотки и в формы.	4	Реферат
7	Выпечка кондитерских изделий	4	Подготовка к практическим работам
8	Выпечка хлебобулочных изделий	4	Проработка конспектов
	Итого	36	

МДК. 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		108
Тема 1. Выпечка различных видов кондитерских полуфабрикатов	Содержание	14
	1.Выпечка бисквитных полуфабрикатов	2
	2.Выпечка песочных полуфабрикатов	2
	3.Выпечка слоеных полуфабрикатов	2
	4.Выпечка кексов, пряников, вафель	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	

	Практическая работа №1. Выпечка и оформление кекса из песочного теста	6
Тема 2. Выпечка и отделка бисквитных пирожных	Содержание	8
	1.Выпечка и отделка пирожных «Буше», «Буше с зефиром в шоколаде»	2
	2..Выпечка и отделка пирожных «Штафетка», рулетов, пирожное «Капучино»	2
	3.Выпечка и отделка пирожных «Бисквитное» со сливочным кремом, «Бисквитное» глазированное помадкой	2
	4.Выпечка и отделка пирожного «Бисквитное» фруктово - желейное	2
Тема 3. Выпечка и отделка песочных пирожных	Содержание	8
	1.Выпечка и отделка пирожного «песочно-воздушное» с различными начинками	2
	2.Выпечка и отделка пирожного «песочная полоска» с различными начинками	2
	3.Выпечка и отделка пирожных «песочное» кольцо, «песочное» желейное с кремом	2
	4.Выпечка и отделка пирожного корзиночка с различными начинками	2
Тема 4. Выпечка и отделка слоеных пирожных	Содержание	6
	1.Выпечка и отделка пирожного «Слойка» обсыпанное сахарной пудрой	2
	2.Выпечка и отделка пирожного «Слойка» с кремом	2
	3.Выпечка и отделка пирожных «Трубочки» и «Муфточки»	2
Тема 5. Выпечка и отделка заварных пирожных	Содержание	6
	Выпечка и отделка пирожных «Гуси-лебеди», «Шу» с различными начинками, «Эклеры»	2

	Выпечка и отделка пирожного «Трубочки» с различными кремами	2
	Выпечка и отделка пирожного «Кольцо заварное с кремом»	2
Тема 6. Выпечка и отделка воздушных пирожных	Содержание	6
	1. Выпечка и отделка пирожных «Пингвин» и «Чалма визиря», меренги, «Северные матрешки»	2
	2. Выпечка и отделка пирожного «воздушное» с кремом	2
	3. Выпечка и отделка пирожного безе с различными начинками	2
Тема 7. Выпечка и отделка пирожных из различных видов теста	Содержание	22
	1. Выпечка и отделка пирожных «Картошка»,	2
	2. Выпечка и отделка пирожные мелкие «Десертный набор»,	2
	3. Выпечка и отделка «Дамские пальчики»,	2
	4. Выпечка и отделка Персики», «Лимонные»,	2
	5. Выпечка и отделка птичье молоко	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическая работа № 2 Выпечка и отделка пирожного со сливочным кремом, бисквитных с белковым кремом	12
Тема 8. Выпечка и отделка тортов	Содержание учебного материала:	36
	1. Выпечка и отделка тортов «Поленница»,	4
	2. Выпечка и отделка торта «Сказка», « Кофейный»	4
	3. Выпечка и отделка торта «Осень», «Диплом», «Цыплята»	4
	4. Выпечка и отделка торта «Рог изобилия»	4
	5. Выпечка и отделка торта песочные «Ландыш», «Ленинградский»	2

	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическая работа №3 Выпечка и отделка тортов	18	
Дифференцированный зачет			
Внеаудиторная самостоятельная работа по МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий предполагает следующие виды работ			
№ п/п	Наименование тем самостоятельных работ	Кол-во часов	Вид контроля
1	Приготовление сливочных кремов Приготовление карамели Приготовление глазури Приготовление бисквитных тортов Приготовление заварных пирожных Приготовление песочных пирожных	16	Создать презентации
2	Ассортимент мучных кондитерских изделий	2	Составление кроссворда
3	Приготовление сливочных кремов	2	Составление кроссворда
4.	Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы	8	
5	Подготовка к практическим работам, оформление практических работ.	8	
	Итого	36	
Учебная практика МДК.04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий.			96
Выпечка хлебобулочных изделий			24
2 Выпечка бараночных изделий			24
3 Сушка сухарных изделий			24
4 Обслуживание и наладка регулирования режима печи			24
Учебная практика МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий			360

1. Выпечка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	342
3. Обслуживание и наладка регулирования режима печи	6
4. Дезинфекция и дезинсекция оборудования для выпечки изделий	6
Дифференцированный зачет	6
Производственная практика ПМ.04	180
Выполнение производственных работ по термической обработке теста и отделки поверхности хлебобулочных изделий	

4. Условия реализации профессионального модуля

4.1.4 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие кабинетов:

-кабинет технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий, технологии приготовления мучных кондитерских изделий;

-кабинет технологического оборудования хлебопекарного производства;

Мастерские: учебная пекарня

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий, технологии приготовления мучных кондитерских изделий:

№п/п	Наименование
Оборудование, мебель, инвентарь	
1	Парта ученическая
2	Стулья
3.	Стол для преподавателя
4.	Муляжи, натуральные образцы

Технические средства обучения: компьютер, проектор, телевизор, видеоплеер, видеофильмы.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологического оборудования хлебопекарного производства:

№п/п	Наименование
Оборудование, мебель, инвентарь	

1	Партаученическая
2	Стулья
3.	Столдляпреподавателя
4.	Плитаэлектрическая 2-х конфорочная
5.	Шкафжарочныйэлектрический
6.	Весыэлектронные
7.	Холодильник
8.	Электромясорубка
9.	Слайсер
10.	Миксер
11.	Блендер
12.	Столнержавейка
13.	Столразделочный
14.	Мойка
15.	Кухонныйшкаф
16.	Посуда кухонная: Кастрюли Сковородки Доски разделочные Тарелки Чашки Ножи Ложки, вилки Терки Скалки Миски

Оборудование учебной пекарни:

№ п/п	Наименование
Оборудование, мебель, инвентарь	
1.	Плита электрическая 2-х, 4-х конфорочная
2.	Весы электронные

3.	Холодильник
4.	Электромясорубка
5.	Слайсер
6.	Миксер
7.	Блендер
8.	Столы нержавеющей
9.	Столы разделочный
10.	Мойка
11.	Шкаф жарочный электрический
12.	Посуда кухонная: Кастрюли Сковородки Доски разделочные Тарелки Чашки Ножи Ложки, вилки Терки Скалки Грохот Миски
13.	Пищеварочные котлы
14.	Сковорода электрическая
15.	Конвекционная печь
16.	Расстоечный шкаф

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. С.С. Новаковская Справочник технолога дрожжевого производства, М.; Пищевая промышленность, 2015. – 289 с.
2. Е.А. Плевако, Технология дрожжей, М.; Пищевая промышленность, 2014. – 300 с.
3. Е.Д. Фараджева, Общая технология бродильных производств, М.; Колос, 2014.

4. В.А. Маринченко. Технология спирта из мелассы: Киев: Издательское объединение «Виша школа» 2015.-284с.
5. Р.В. Гивартовский. Технология дрожжевого производства, М. Пищепромиздат, 2013.-253 с.
6. Л.П.Пашенко Биотехнические основы производства хлебобулочных изделий. М.: Колос, 2014.-368с.
7. Т.Б. Цыганова, Технология хлебопекарного производства, М; ПрофОбрИздат, 2015-430с.
8. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 4-е изд., перераб. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 400 с.
9. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н.Г.Бутейкис.-8-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 304 с.,(8) с.
10. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для сред. проф. образования: учеб. пособие для нач. проф. образования / Г.Г.Дубцов.- 4-е изд., стер. – М: Издательский центр «Академия», 2014. -272 с.
11. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий : учебник для сред. проф. образования / Л.С.Кузнецова, – М.: Издательский центр «Академия», 2016- 320 с.
12. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова . -2-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2016- 320 с.
13. Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Л.Г. Шатун.-М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 320 с.

Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования: 15 16. Учеб. пособие для преподавателей образовательных учреждений нач. проф. образования / Г.Г.Дубцов, М.Ю.Сиданова, Л.С.Кузнецова. -2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 240 с.
2. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для сред. проф. образования / Г.Г.Дубцов. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 264 с.
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования /С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина.- 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 192 с.

4. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник для сред. проф. образования: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Валентина Михайловна Калинина.- 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 432 с.
5. Монахова Г.М. Кулинарные работы: Учеб. пособие для 10-11 кл. / Галина Михайловна Монахова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 208 с.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. для нач. проф. образования.- М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2015.-184 с.
7. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / В.В.Усов.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.-608 с.- (Основы кулинарного мастерства).

22

Сборники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.Л.Марчука .Комитет Российской Федерации по торговле, 2014г.-616 с.
2. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.Г.Семиряжко, М.Ю.Дерюгина.-2-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2013-192 с.
3. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 112 с.

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru.), [http:// povary.ru.](http://povary.ru.), [http:// vkus.by.](http://vkus.by.)

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http://](http://www.horeca.ru)

www.horeca.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в форме лекций, семинаров, мастер-классов, практических и лабораторных работ. Учебная практика проходит в учебных лабораториях. Производственная практика осуществляется на предприятиях общественного питания поселка и области. Консультации проводятся в форме индивидуальных, групповых занятий.

Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых предшествует освоению данного профессионального модулю:

Учебные дисциплины:

- Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве.

- Экономические и правовые основы производственной деятельности.
- Общие компетенции профессионала: уровень I-II.
- Основы предпринимательства.
- Рынок труда и профессиональная карьера.
- Безопасность жизнедеятельности. Профессиональные модули: ПМ.01 - ПМ.03.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего профессионального и высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессиональной дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.	<p>Должен знать: ПК.4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>Должен уметь: определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке</p> <p>Должен знать: режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и</p>	<p>Формы контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> -тестовый контроль -краткая самостоятельная работа -устный зачет по изученному материалу -квалификационный экзамен <p>Виды контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> текущий

<p>ПК.4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p>	<p>мучных кондитерских изделий Должен уметь: контролировать паровой и температурный режим пекарных камер</p>	<p>промежуточный итоговый Методы контроля: устная проверка ответы на вопрос -фронтальная и устная проверка</p>
<p>ПК.4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p>	<p>Должен знать: нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий Должен уметь: производить отделку поверхности готовых изделий</p>	<p>-письменная проверка (самостоятельная работа, работа с карточками- заданиями) тест - проверочная работа</p>
<p>ПК.4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.</p>	<p>изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой Должен знать: условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей</p>	<p>Оценкарезультатов обучения: Первый уровень (низкий) – действия на узнавание, распознавание и различие понятий (объектов изучения)</p>
<p>ПК.4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Должен уметь: выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей. Должен знать: режимы выпечки различных видов кондитерских изделий Должен уметь: приготавливать отделочную крошку, помаду, производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой</p>	<p>Второй уровень (удовлетворительный) – действия по воспроизведению учебного материала (объектов изучения) на уровне памяти. Третий уровень(средний) – действия по воспроизведению учебного материала (объектов изучения) на уровне понимания; описание и анализ действий с объектами изучения. Четвёртый уровень (достаточный) – действия по применению знаний в знакомой ситуации по образцу; объяснение</p>

	<p>Должен уметь: обслуживать и регулировать режимы работы печей, духовых шкафов</p>	<p>сущности, объектов изучения; выполнение действий с чётко обозначенными правилами; применение знаний на основе обобщённого алгоритма для решения новой учебной-задачи.</p> <p>Пятый уровень(высокий)</p> <p>– действия по применению знаний в незнакомых, нестандартных ситуациях для решения качественно новых задач;</p> <p>самостоятельные действия по описанию,объяснению и преобразованию объектовизучения.</p>
<p>ПК.4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки</p>		

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 (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Демонстрация интереса своей будущей профессией в процессе учебной деятельности, учебной и производственной</p>	<p>Наблюдение преподавателя за деятельностью обучающихся на практических занятиях.</p>

	<p>практике. Активность, инициативность в процессе учебной деятельности, учебной и производственной практики. Наличие положительных отзывов работодателей с места прохождения производственной практики.</p>	<p>Наблюдение мастера п/о за деятельностью обучающихся на учебной практике. Отзывы работодателей о качестве работы обучающихся в ходе производственной практики. Экспертная оценка работодателя в процессе производственной практики</p>
<p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>Правильная последовательность выполнения действий на практических занятиях и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами.</p>	<p>Самостоятельное заполнение обучающимися мануальных тестов при само- и взаимопроверке на учебной практике.</p> <p>Наблюдение преподавателя и мастера п/о за корректировкой обучающимся выполняемых работ на практических</p>
<p>ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>работ в пределах своих компетенций в соответствии с технологическими процессами. Выполнение работ в срок</p>	<p>занятиях и на учебной практике.</p> <p>Оценка и анализ выбранной информации.</p> <p>Анализ списка литературы. Анализ докладов, исследований и других результатов самостоятельной работы.</p>
<p>ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Владение различными способами поиска информации, в том числе ресурсами сети Интернет; Адекватная оценка эффективности найденной информации. Эффективный поиск необходимой информации для выполнения профессиональных задач; Самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.</p>	<p>Оценка решения профессиональных задач.</p> <p>Экспертная оценка, отзыв, характеристика работодателя с места прохождения производственной практики. Анализ и оценка дневников производственной практики. Наблюдение мастера п/о за деятельностью</p>
<p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Эффективное использование информационных технологий, в том числе сети Интернет при оформлении докладов, исследований и других результатов самостоятельной работы.</p>	<p>обучающихся, мануальное тестирование на учебной практике.</p> <p>Отзыв, характеристика работодателя с места прохождения производственной практики. Анализ и оценка решения ситуационных задач.</p>

<p>ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Активное взаимодействие с другими обучающимися в процессе учебной деятельности и практики. Эффективное взаимодействие с преподавателями, работодателями.</p> <p>Демонстрация навыков корпоративной культуры, толерантности, делового этикета в ходе учебной деятельности, учебной и производственной практики.</p>	<p>Наблюдение преподавателя в ходе военных сборов (для юношей)</p>
<p>ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Участие в военных сборах (для юношей)</p>	

6.3.4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 05 Укладка и упаковка готовой продукции

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Укладка и упаковка готовой продукции и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Укладка и упаковка готовой продукции
ПК 5.1.	Производить отбраковку готовой продукции
ПК 5.2.	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий

ПК 5.3.	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.
---------	--

Практический опыт	отбраковки изделий; укладки готовой продукции; упаковки готовой продукции вручную; упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; -устранение мелких неполадок упаковочного оборудования
Умения	контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; -укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки
Знания	требования к качеству готовой продукции; требования к упаковке и маркировке изделий; правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 219 ч.

Из них на освоение МДК – 50 ч.

на практики учебную 72 и производственную – 72 ч.

Формы промежуточной аттестации по ПМ.05

Элементы модуля	Форма промежуточной аттестации
МДК.05.01	Экзамен
Учебная практика	Экзамен
Производственная практика	Дифференцированный зачет общий по ПП.02, ПП.03, ПП.04, ПП.05
ПМ	Экзамен (квалификационный/по модулю)

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

ПМ 05 Укладка и упаковка готовой продукции

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час.		учебная	производственная часов		
			всего, часов	в т.ч.				
				лабораторные работы и практические занятия, часов				
ПК 5.1-5.3.	Раздел 1. МДК.05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции	75	50	9			25	
	Производственная практика, часов (предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)					72		
ПК 2.1-2.4	Учебная и производственная практика	144	-		72	72		
	Всего:	210	50	9	72	72	22	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля		
ПМ 05 Укладка и упаковка готовой продукции		
Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
ПМ 05 Укладка и упаковка готовой продукции		210
МДК.05.01.Технологии упаковки и укладки готовой продукции		50
Тема 1.1 Укладка и упаковка хлебобулочных изделий	Содержание	32
	1.Укладка и упаковка хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения и транспортирования	4
	2.Остывание и усушка. Черствение хлеба и способы сохранения свежести хлеба	4
	3.Решение задач на усушку	4
	4.Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортированию готовых изделий.	4
	5.Факторы, влияющие на выход хлеба. Дефекты хлеба, вызванные качеством сырья	4
	6.Дефекты хлеба, вызванные неправильным ведением технологического процесса. Болезни хлеба.	4
	7.Отбраковка хлебных изделий.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическая работа №1. «Дефекты и болезни хлеба»	3
	Практическая работа № 2 Правила бракеража хлеба	3
Тема 1.2. Укладка и упаковка кондитерских изделий	Содержание	28
	1.Сроки и условия хранения пирожных	4
	2.Сроки и условия хранения тортов	4
	3.Общие требования к информации о пищевых продуктах для потребителей	4
	4.Санитарные требования к остывочному отделению	2

	5.Отбраковка кондитерских изделий	2
	6.Упаковка кондитерских изделий	2
	7.Потери и отходы при производстве мучных кондитерских изделий	1
	8.Упаковывание печенья, пряничных изделий, вафель, кексов	2
	9.Упаковка тортов и пирожных	2
	10. Правила и способы наладки упаковочного оборудования для кондитерских изделий	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическая работа №3. Упаковка кондитерских изделий	3
Самостоятельная работа обучающихся: Тематика внеаудиторной самостоятельной работы		25
Рефераты на темы:		3
1. Биологическая защита хлеба от картофельной болезни		2
2.Проблема производства хлеба в упаковке		2
3.Сохранение свежести хлеба		2
4.Проблемы пищевой полноценности хлеба.		3
5.Пути повышения микробиологической чистоты хлебобулочных изделий		3
Презентации по темам:		
1.Машины для фасовки и упаковки хлеба и хлебобулочных изделий		6
2.Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий		6
Проработка конспектов и подготовка к практическим занятиям по темам:		
1.Отбраковка хлебобулочных изделий		6
2.Санитарные требования к остывочному отделению		6
3.Упаковка хлебобулочных изделий на технологическом оборудовании		
Учебная практика:		72

1.Отбраковка, упаковка готовой продукции	24
2.Упаковка и маркировка хлебобулочных и кондитерских изделий	24
3. Укладка продукции в лотки, контейнеры, вагонетки.	24
Производственная практика по ПМ 05	72
Дифференцированный зачет общий по ПП.02, ПП.03, ПП.04, ПП.05	6
Всего.	210

4. УСЛОВИЯ РЕА-

ЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие кабинетов:

кабинет технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий, технологии приготовления мучных кондитерских изделий;

кабинет технологического оборудования хлебопекарного производства; Мастерские: учебная пекарня

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий, технологии приготовления мучных кондитерских изделий:

№п/п	Наименование
Оборудование, мебель, инвентарь	
1	Парта ученическая
2	Стулья
3	Стол для преподавателя
4	Муляжи, натуральные образцы

Технические средства обучения: компьютер, проектор, телевизор, видеоплеер, видеофильмы.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологического оборудования хлебопекарного производства:

№п/п	Наименование
Оборудование, мебель, инвентарь	

1	Парта ученическая
2	Стулья
3	Стол для преподавателя
4	Плита электрическая 2-х конфорочная
5	Шкаф жарочный электрический
6	Весы электронные
7	Холодильник
8	Электромясорубка
9	Слайсер
10	Миксер
11	Блендер
12	Стол нержавейка
13	Стол разделочный
14	Мойка
15	Кухонный шкаф
16	Посуда кухонная: Кастрюли Сковородки Доски разделочные Тарелки Чашки Ножи Ложки, вилки Терки Скалки Миски

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. С.С. Новаковская Справочник технолога дрожжевого производства, М.; Пищевая промышленность, 2015. – 289 с.
 2. Е.А. Плевако, Технология дрожжей, М.; Пищевая промышленность, 2014. – 300 с.
 3. Е.Д. Фараджева, Общая технология бродильных производств, М.; Колос, 2014.
 4. В.А. Маринченко. Технология спирта из мелассы: Киев: Издательское объединение
 5. Р.В. Гивартовский. Технология дрожжевого производства, М. Пищепромиздат, 2013.- 253 с.
 6. Л.П.Пашенко Биотехнические основы производства хлебобулочных изделий. М.: Колос, 2014.-368с.
 7. Т.Б. Цыганова, Технология хлебопекарного производства, М; ПрофОбрИздат, 2015- 430с.
 8. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 4-е изд., перераб. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 400 с.
 9. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н.Г.Бутейкис.-8-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 304 с.
 10. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для сред. проф. образования: учеб. пособие для нач. порф. образования / Г.Г.Дубцов.- 4-е изд., стер. – М: Издательский центр «Академия», 2014. -272 с.
 11. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий : учебник для сред. проф. образования / Л.С.Кузнецова, – М.: Издательский центр «Академия», 2016- 320с.
 12. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова . -2-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2016- 320 с.
 13. Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Л.Г. Шатун.-М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 320 с.
- Дополнительные источники:
1. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования: 15 16. Учеб. пособие для преподавателей образовательных учреждений нач. проф. образования / Г.Г.Дубцов, М.Ю.Сиданова, Л.С.Кузнецова. -2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 240 с.
 2. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для сред. проф. образования / Г.Г.Дубцов. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 264 с.
 3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования /С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина.- 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 192 с.
 4. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник для сред. проф. образования: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Валентина Михайловна Калинина.- 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр

«Академия», 2014.- 432 с.

5. Монахова Г.М. Кулинарные работы: Учеб. пособие для 10-11 кл. / Галина Михайловна Монахова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 208 с.

6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. для нач. проф. образования.- М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2015.-184 с.

7. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / В.В.Усов.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.-608 с.- (Основы кулинарного мастерства).

Сборники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.Л.Марчука .Комитет Российской Федерации по торговле, 2014г.-616 с.

2. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.Г.Семиряжко, М.Ю.Дерюгина.-2-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2013-192 с.

3. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 112 с.

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru.), [http:// povary.ru.](http://povary.ru.), [http:// vkus.by.](http://vkus.by.)

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Занятия проводятся в форме лекций, семинаров, мастер-классов, практических и лабораторных работ. Учебная практика проходит в учебных лабораториях. Производственная практика осуществляется на предприятиях общественного питания поселка и области. Консультации проводятся в форме индивидуальных, групповых занятий.

Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых предшествует освоению данного профессионального модулю:

Учебные дисциплины:

- Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве.
- Экономические и правовые основы производственной деятельности.
- Общие компетенции профессионала: уровень I-II.
- Основы предпринимательства.
- Рынок труда и профессиональная карьера.

- Безопасность жизнедеятельности. Профессиональные модули: ПМ.01 - ПМ.04.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего профессионального и высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессиональной дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции	<p>Должен знать способы и требования к качеству дрожжей</p> <p>Должен уметь: контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям, отбраковывать готовые изделия по массе</p>	<p>Формы контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> -тестовый контроль -самостоятельная работа -устный зачёт по изученной теме -экзамен
ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий	<p>Должен знать: требования к упаковке и маркировке изделий</p> <p>Должен уметь: упаковывать изделия различными способами</p>	<p>Виды контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> текущий, тематический промежуточный итоговый
ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры	<p>Должен знать: правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки</p> <p>Должен уметь: укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки</p>	<p>Методы контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> устная проверка ответы на вопрос фронтальная устная проверка (беседа)

		<p>письменная проверка (самостоятельная работа, работа с карточками- заданиями)</p> <p>тест</p> <p>- проверочная работа</p> <p>Оценка результатов обучения:</p> <p>Первый уровень (низкий)</p> <p>– действия на узнавание, распознавание и различие понятий (объектов изучения)</p> <p>Второй уровень (удовлетворительный) – действия по воспроизведению учебного материала (объектов изучения) на уровне памяти.</p> <p>Третий уровень (средний)</p> <p>– действия по воспроизведению учебного материала (объектов изучения) на уровне понимания; описание и анализ действий с объектами изучения.</p> <p>Четвёртый уровень</p>
--	--	--

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 (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	---------------------------------------	----------------------------------

<p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Демонстрация интереса своей будущей профессией в процессе учебной деятельности, учебной и производственной практике. Активность, инициативность в процессе учебной деятельности, учебной и производственной практики. Наличие положительных отзывов работодателей с места прохождения производственной практики.</p>	<p>Наблюдение преподавателя за деятельностью обучающихся на практических занятиях.</p> <p>Наблюдение мастера п/о за деятельностью обучающихся на учебной практике. Отзывы работодателей о качестве работы обучающихся в ходе производственной практики. Экспертная оценка</p>
<p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>Правильная последовательность выполнения действий на практических занятиях и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами.</p>	<p>работодателя в процессе производственной практики.</p> <p>Самостоятельное заполнение обучающимися мануальных тестов при само- и взаимопроверке на учебной практике. Наблюдение преподавателя и мастера п/о за корректировкой обучающимся выполняемых работ на практических</p>
<p>ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>Самостоятельность текущего и итогового контроля при выполнении работ в соответствии с технологическими процессами. Анализ рабочей ситуации. Корректировка выполняемых работ в пределах своих компетенций в соответствии с технологическими процессами. Выполнение работ в срок и в соответствии с нормативами.</p>	<p>занятиях и на учебной практике. Оценка и анализ выбранной информации. Анализ списка литературы. Анализ докладов, исследований и других результатов самостоятельной работы. Оценка решения профессиональных задач.</p> <p>Экспертная оценка, отзыв, характеристика работодателя с места прохождения производственной практики. Анализ и оценка дневников производственной практики. Наблюдение мастера п/о за деятельностью</p>
<p>ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Владение различными способами поиска информации, в том числе ресурсами сети Интернет; Адекватная оценка эффективности найденной информации. Эффективный поиск необходимой информации для выполнения профессиональных задач; Самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач.</p>	<p>обучающихся, мануальное тестирование на учебной практике. Отзыв, характеристика работодателя с места прохож-</p>

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Эффективное использование информационно-коммуникационных технологий, в том числе сети Интернет при оформлении докладов, исследований и других результатов самостоятельной работы.	дения производственной практики. Анализ и оценка решения ситуационных задач. Наблюдение преподавателя в ходе военных сборов (для юношей)
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Активное взаимодействие с другими обучающимися в процессе учебной деятельности и практики. Эффективное взаимодействие с преподавателями, работодателями. Демонстрация навыков корпоративной культуры, толерантности, делового этикета в ходе учебной деятельности, учебной и производственной практики. Эффективное деловое общение. Соблюдение правил трудовой дисциплины	
ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Участие в военных сборах (для юношей)	

6.4.1. Программы учебной практики

Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление теста.

Разделка теста.

Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

Укладка и упаковка готовой продукции.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах:

- повышения квалификации и переподготовки по профессиям рабочих ОКПР 16472 Пекарь, 12901 Кондитер, требуется основное общее образование и профессиональная подготовка.
- профессиональной подготовки по профессиям рабочих ОКПР 16472 Пекарь, 12901 Кондитер основное общее образование без предъявления требований к опыту работы.

Цели и задачи программы учебной практики

1.2.1. Целью учебной практики является приобретение обучающимися опыта практической работы по профессии:

- закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения по профессиональным модулям;
- формирование необходимых умений, навыков и приобретение обучающимися первоначального опыта практической работы по профессии;
- формирование общих и профессиональных компетенций, развитие деловых, личностных качеств для эффективного осуществления ими профессиональной деятельности в дальнейшем.

1.2.2. Задачами учебной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов в рамках профессиональных модулей, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии;
- практическое применение теоретических знаний, полученных при изучении профессиональных модулей;
- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

1.2.3. Для достижения цели и выполнения поставленных задач, овладения указанными видами профессиональной деятельности, соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения программы учебной практики, должен иметь практический опыт, обладать соответствующими знаниями и умениями, которые указаны в требованиях к результатам освоения программы учебной практики по модулям.

Требования к результатам освоения программы учебной практики

	Иметь практический опыт:	Знать:	Уметь:
--	--------------------------	--------	--------

Наименование ВДП			
<p>ПМ.02</p> <p>Приготовление теста.</p>	<p>- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;</p> <p>-приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;</p> <p>-обслуживания оборудования для приготовления теста;</p>	<p>- характеристики сырья и требования к его качеству;</p> <p>правила хранения сырья;</p> <p>-правила подготовки сырья к пуску в производство;</p> <p>-способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;</p> <p>-способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;</p> <p>-способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;</p> <p>рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;</p> <p>-методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;</p> <p>-методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;</p> <p>-структуру и физические свойства различных видов теста;</p> <p>-сущность процессов созревания теста;</p> <p>-правила работы на тестоприготовительном оборудовании.</p>	<p>- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;</p> <p>-взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;</p> <p>-оценивать качество сырья по органолептическим показателям;</p> <p>-оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;</p> <p>-определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;</p> <p>-определять различными методами готовность теста в процессе созревания.</p>
<p>ПМ.03</p> <p>Разделка теста.</p>	<p>- деления теста вручную;</p>	<p>-устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;</p>	<p>- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;</p>

	<p>-формования полуфабрикатов для</p> <p>различных хлебобулочных изделий</p> <p>вручную;</p> <p>-работы на тестоделительных машинах;</p> <p>-работы на машинах для формования</p> <p>тестовых заготовок;</p> <p>-разделки мучных кондитерских изделий</p> <p>из различных видов теста;</p> <p>-настройки и регулирования режимов</p> <p>работы оборудования;</p> <p>-устранения мелких неполадок</p> <p>оборудования</p>	<p>-ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>-массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;</p> <p>-способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;</p> <p>-порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;</p> <p>-рецептуры приготовления смазки;</p> <p>-приемы отделки поверхности полуфабрикатов:</p> <p>-режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;</p> <p>-причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;</p> <p>-устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;</p> <p>-правила безопасного обслуживания оборудования.</p>	<p>-проводить предварительную (промежуточную) расстойку;</p> <p>-придавать окончательную форму тестовым заготовкам;</p> <p>-работать с полуфабрикатами из замороженного теста;</p> <p>-укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;</p> <p>-смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;</p> <p>-контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;</p> <p>-производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;</p> <p>-устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;</p> <p>-обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;</p>
<p>ПМ.04</p> <p>Термическая обработка теста и отделка поверхности</p>	<p>- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;</p>	<p>-методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;</p> <p>-режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;</p>	<p>-определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;</p>

<p>хлебобулочных изделий.</p>	<p>-сушки сухарных изделий;</p> <p>-выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;</p> <p>-выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;</p> <p>-наладки и регулирования режима работы печи.</p>	<p>-условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;</p> <p>-ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;</p> <p>-приемы посадки полуфабрикатов в печь;</p> <p>-методы расчета упека, усушки хлебных изделий;</p> <p>-методы расчета выхода готовой продукции;</p> <p>-методы определения готовности изделий при выпечке;</p> <p>-правила техники безопасности при выборке готовой продукции;</p> <p>-нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий.</p>	<p>-загружать полуфабрикаты в печь;</p> <p>-контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;</p> <p>-определять готовность изделий при выпечке;</p> <p>-разгружать печь;</p> <p>-определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;</p> <p>-выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;</p> <p>-оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;</p> <p>-приготавливать отделочную крошку, помаду;</p> <p>-производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.</p>
<p>ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции.</p>	<p>-отбраковки изделий;</p> <p>-укладки готовой продукции;</p>	<p>- требования к качеству готовой продукции;</p> <p>-требования к упаковке и маркировке изделий;</p> <p>-правила укладки изделий в лотки,</p>	<p>- контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;</p> <p>-отбраковывать готовые изделия по</p>

	-упаковки готовой продукции вручную; -упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; -устранения мелких неполадок упаковочного оборудования.	контейнеры, вагонетки; -правила и способы наладки; -регулирования режимов работы упаковочного оборудования; -возможные неисправности и способы их выявления.	массе; -упаковывать изделия различными способами; -укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки.
--	---	---	---

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики

Всего – 720 часов,

в том числе:

ПМ.02 (УП.02) – 216 часа;

ПМ.03 (УП.03) – 216 часа;

ПМ.04 (УП.04) – 216 часов;

ПМ.05 (УП.05) – 72 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися указанными выше видами профессиональной деятельности:

Пекарь - четвертого разряда, кондитер - третьего разряда,

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Профессиональные компетенции:

Код формируемых компетенций	Код раздела профессионального модуля	Наименование результата обучения

ПК 2.1	ПМ.02 (УП.02)	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 2.2		Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 2.3		Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 2.4		Обслуживать оборудование для приготовления теста.
ПК 3.1	ПМ.03 (УП.03)	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 3.2		Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК 3.3		Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 3.4		Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
ПК 3.5		Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК 3.6		Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
ПК 3.7		Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
ПК 4.1	ПМ.04 (УП.04)	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2.		Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3		Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 4.4		Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 4.5		Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 4.6		Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки
ПК 5.1	ПМ.05 (УП.05)	Производить отбраковку готовой продукции.
ПК 5.2		Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ПК 5.3		Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

Общие компетенции:

Код компетенций	Наименование результата освоения программы ППКРС
ОК1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Структура программы учебной практики

Коды-профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей, раздел УП	Всего часов	Распределение часов по семестрам					
			1сем.	2сем.	3сем.	4сем.	5сем.	6сем.
ПК 2.1 – 2.4	ПМ.02 УП.02 Приготовление теста	216	90	126	-	-	-	-
ПК 3.1 – 3.7	ПМ.03 УП.03 Разделка теста	216	-	-	138	78	-	-

ПК 4.1 – 4.6	ПМ.04 УП.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	216	-	-	-	216	-	-
ПК 5.1 – 5.3	ПМ.05 УП.05 Укладка и упаковка готовой продукции	72	-	-	-	-	72	-
	Всего:	720	90	126	138	294	72	

3.2. Тематический план и содержание программы учебной практики

1	2	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)					
		3	4	5	6	7	8
		1сем	2сем.	3сем	4сем.	5сем	6сем
ПМ. 02 (УП.02)Приготовление теста		-	216	-	-	-	-
МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий		-	90	-	-	-	-
Тема 02.1 Прием и подготовка сырья.	Изучить методы приемки сырья на производстве; оценка сырья по органолептическим показателям; освоение методов подготовки сырья к производству; способы и параметры активации сухих и прессованных дрожжей.	-	18	-	-	-	-
Тема 02.2 Замес теста.	Приготовление теста различными способами; приготовление теста на опаре, на закваске, на сухих и прессованных	-	36	-	-	-	-

	дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей; приготовление теста на тестоприготовительном оборудовании.						
Тема 02.3 Разрыхление, брожение, созревание теста.	Определение по органолептическим показателям готовность опары, закваски и теста; работа с камерами для брожения.	-	36	-	-	-	-
МДК 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий		-	126	-	-	-	-
Тема 02.4 Приготовление теста для печенья, галет, крекеров, пряничных изделий, вафель, кексов, бисквитных изделий, ромовых баб.	Работа с рецептурами и технологическими инструкциями; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; приготовление полуфабрикатов для кондитерских изделий без крема.	-	126		-	-	-
ПМ.03 (УП.03) Разделка теста		-	-	138	78	-	-
МДК 03.01 Технология деления теста, формования тестовых заготовок				138		-	-
Тема 03.1 Разделка теста	Деление теста на куски заданной массы из различных видов теста; работа на тестоделительном оборудовании.	-	-	82		-	-
Тема 03.2 Расстойка тестовых заготовок	Проведение предварительной (промежуточной) расстойки; контроль качества предварительной расстойки; работа с полуфабрикатами из замороженного теста; устранение дефектов тестовых заготовок различными методами; регулирование температурного режима и влажности в расстойном шкафу.	-	-	56		-	-
МДК 03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий		-	-	138	78	-	-

Тема 03.3 Формование теста	Формование полуфабрикатов для различных кондитерских изделий вручную. Смазка и отделка полуфабрикатов.	-	-	-	30	-	-
Тема 03.4 Отлежка (расстойка) тестовых заготовок	Проведение предварительной и промежуточной расстойки тестовых заготовок из различных видов теста.	-	-	-	48	-	-
ПМ .04 (УП.04) Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.		-	-	-	216	-	-
МДК 04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий					96	-	-
Тема 04.1 Выпечка хлебобулочных изделий.	Определение готовности полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; выпекание хлеба и хлебобулочных изделий; регулирование режима работы печи.	-	-	-	24	-	-
Тема 04.2 Выпечка бараночных изделий.	Определение готовности полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; выпечка бараночных изделий.	-	-	-	24	-	24
Тема 04.3 Сушка сухарных изделий.	Выпекание сухарных плит; сушка нарезанных ломтей сухарей. Температурные режимы. Определение готовности изделий. Оборудование, предназначенное для сушки сухарных изделий.	-	-	-	24	-	24
Тема 04.4 Обслуживание и наладка регулирования режима печи.	Контроль парового и температурного режима пекарной камеры. Режимы выпечки различных видов изделий. Контроль работы печи.	-	-	-	24	-	24
МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		-	-	-	120	-	-
Тема 04.5	Определение готовности полуфабрикатов после окончательной расстойки;	-	-	-	24	-	-

Выпечка мучных кондитерских изделий.	регулировка режима работы печи в зависимости от вида выпекаемого изделия; выпечка мучных кондитерских изделий						
Тема 04.6 Выпечка кондитерских изделий.	Определение готовности полуфабрикатов после окончательной расстойки; регулировка режима работы печи в зависимости от вида выпекаемого изделия; выпечка мучных кондитерских изделий	-	-	-	24	-	-
Тема 04.7 Обслуживание и наладка регулирования режима печи.	Контроль парового и температурного режима пекарной камеры. Режимы выпечки различных видов изделий. Контроль работы печи.	-	-	-	36	-	-
Тема 04.8 Дезинфекция и дезинсекция оборудования для выпечки изделий	Способы очистки оборудования. Рекомендуемые составы для проведения очистки производственного оборудования. Моющие средства, предназначенные для мытья производственного оборудования.	-	-	-	36	-	-
ПМ.05 (УП.05) Укладка и упаковка готовой продукции.			-		-	-	72
Тема 05.1 Отбраковка, упаковка готовой продукции.	Определение по органолептическим показателям качества готовой продукции; отбраковка готовых изделий по массе и по органолептическим показателям.	-	-	-	-	-	24
Тема 05.2 Упаковка и маркировка хлебобулочных изделий.	Упаковка готовых изделий вручную.	-	-	-	-	-	24

Тема 05.3 Укладка изделий в лотки, вагонетки, контейнеры.	Укладка готовой продукции.	-	-	-	-	-	24
	Модули/семестры	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
	ПМ.02 УП.02	90	126	36	-	-	-
	ПМ.03 УП.03	-	-	-	138	78	-
	ПМ.04 УП.04	-	-	-	-	216	-
	ПМ.05 УП.05	-	-	-	-	-	72
Всего учебной практики 720 ч	Итого по семестрам:	90	126	36	138	294	72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Представленная рабочая программа учебной практики реализуется в учебном кулинарном цехе и учебном кондитерском цехе, которые имеются в техникуме. Цеха оборудованы в соответствии с требованиями к минимальному материально-техническому обеспечению для выполнения требований ФГОС: имеются рабочие места преподавателя, рабочие столы, инвентарь, тепловое, механическое, весоизмерительное, холодильное оборудование, инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве, столовая посуда для сервировки и отпуска блюд:

Учебная пекарня:

1. Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- холодильник;
- мукопросеиватель;
- печь подовая;
- тестоделитель гидравлический;
- тестомесильная машина

- тестоместЕМ 10 1410000
- тестораскаточная машина
- ун. кухонная машина;
- шкаф морозильный IE70A;
- шкаф холодильный ШХ-1;
- стол производственный с бортом и полкой;
- стол производственный с бортом и правой ванной
- стеллажи разборные;
- тележка универсальная;
- шкаф шоковой заморозки;
- вагонки производственные листами;
- весы электронные;
- кассовый аппарат;
- керамическая плита HANSA/б
- печь ХЛЭ 500-02-01 /б;
- привод;
- фритюрница /б;
- холодильный шкаф

2. Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь, посуда:

- веселка;
- скалка для теста;
- доска разделочная;
- лопатка деревянная;
- столы производственные;

Учебная лаборатория:

1. Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- весоизмерительное оборудование;
- оптическое оборудование (с комплектом стекол, зеркал, лампочек);
- барокамера с вытяжкой;
- центрифуга;

2. Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь, посуда:

- титровальные установки;

- чашки Петри;

В учебных цехах имеются комплекты учебно-методических материалов преподавателя, комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине, технические средства обучения.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Используемые основные источники:

Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студ. Учреждений средн. Проф. Образования/ Т.Б. Цыганова.- 6-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 448 с.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Учебник. – М.: Академия, 2014.

Нормативные документы:

3. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Для профессии «Повар, кондитер». Москва, 2013. Электронный образовательный ресурс. Локальный доступ (DVD-ROM).

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для на. Проф. Образования/ Н.Г. Бутейкис.- 12-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2012.- 336 с.

Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.- 7-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 400с.

Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для нач. проф. Образования/ Л.В. Мармузова.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 228 с.

Производственное обучение профессии «Кондитер» В2ч. : учебн. Пособие для нач. проф. Образования/ [В.П. Еськова и др.]. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013.- 320с.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ В.П. Золин. 12-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 320с.

Иванова И.Н. Рисование и лепка: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования/ И.Н. Иванова. - 4-е изд. Стер.- М: Издательский центр «Академия», 2014. – 160с.

Харченко Н.Э. Сборник рецептов и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания./ Авт. – сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – Киев: Арий, 2013.

Периодические издания:

Журнал «Пищевая промышленность».

Журнал «Хлебопечение России»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Учебная практика (УП) проводится по модулям параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующих направлений, пропорционально количеству часов на каждый модуль в учебном кулинарном и учебном кондитерском цехах.

5. Контроль и оценка результатов освоения программы

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций, и развитие общих компетенций по модулям.

Профессиональные компетенции:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
Готовить дрожжевую продукцию различных видов. ПК 1.2	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по УП.01
Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха. ПК 1.3	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по УП.01
Подготавливать и дозировать сырье. ПК 2.1	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по УП.02
Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. ПК 2.2	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по УП.02

<p>Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.</p> <p>ПК 2.3</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики.</p> <p>оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по УП.02</p>
<p>Обслуживать оборудование для приготовления теста.</p> <p>ПК 2.4</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики.</p> <p>оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по УП.02</p>
<p>Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.</p> <p>ПК 3.1</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики.</p> <p>Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по УП.03</p>
<p>Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.</p> <p>ПК 3.2</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики.</p> <p>оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по УП.03</p>
<p>Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</p> <p>ПК 3.3</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики.</p> <p>оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по УП.03</p>
<p>Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.</p> <p>ПК 3.4</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики.</p> <p>оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по УП.03</p>
<p>Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</p> <p>ПК 3.5</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики.</p> <p>оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по УП.03</p>
<p>Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.</p> <p>ПК 3.6</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики.</p> <p>оценка выполнения задания по учебной практике.</p> <p>Отчет по УП.03</p>

<p>Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.</p> <p>ПК 3.7</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики.</p> <p>оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по УП.03</p>
<p>Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>ПК 4.1</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики.</p> <p>оценка выполнения задания по учебной практике.</p> <p>Отчет по УП.04</p>
<p>Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>ПК 4.2</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики.</p> <p>оценка выполнения задания по учебной практике.</p> <p>Отчет по УП.04</p>
<p>Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 4.3</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики.</p> <p>оценка выполнения задания по учебной практике.</p> <p>Отчет по УП.04</p>
<p>Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.</p> <p>ПК 4.4</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики.</p> <p>оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по УП.04</p>
<p>Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.5</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики.</p> <p>оценка выполнения задания по учебной практике.</p> <p>Отчет по УП.04</p>
<p>Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p> <p>ПК 4.6</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики.</p> <p>оценка выполнения задания по учебной практике.</p> <p>Отчет по УП.04</p>
<p>Производить отбраковку готовой продукции.</p> <p>ПК 5.1</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики.</p> <p>оценка выполнения задания по учебной практике.</p> <p>Отчет по УП.05</p>
<p>Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики.</p>

ПК 5.2	оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по УП.05
Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры. ПК 5.3	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по УП.05

Общие компетенции:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК1.)	<ul style="list-style-type: none"> -аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; -участие в профориентационной деятельности; -участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; -эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы; 	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.</p> <p>Отзывы с мест прохождения производственной практики.</p> <p>Результаты участия в конкурсах. Наблюдение и оценка на практических занятиях в процессе учебной и производственной практик.</p> <p>Социологический опрос.</p> <p>Анкетирование.</p> <p>Оценка материалов портфолио.</p>
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели		Анализ результатов практических работ. оценка эффективности и правильности принимаемых решений

<p>и способов ее достижения, определенных руководителем (OK2)</p>	<p>-соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем;</p> <p>- правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время время производственной и учебной практики в соответствии с нормативными документами</p> <p>(технологические карты, инструкции...);</p>	<p>в процессе учебной практики.</p>
<p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы (OK3)</p>	<p>- личная оценка результативности;</p> <p>личная оценка качества выполненной работы;</p> <p>положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы;</p> <p>своевременность выполнения заданий;</p> <p>качественность выполненных заданий;</p>	<p>оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики .</p> <p>Отчеты</p> <p>Ведомости сдачи выполненных работ.</p> <p>Ведомости результатов обучения по периодам</p>
<p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач (OK4)</p>	<p>-эффективный поиск необходимой информации;</p> <p>- оперативность поиска необходимой информации;</p> <p>- степень использованности найденной полезной информации для выполнения профессиональной задачи, личного использования;</p> <p>- оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации анализ инноваций в области профессиональной деятельности;</p> <p>обзор публикаций в профессиональных изданиях.</p>	<p>Отчет о новостях в профессиональной сфере (в любой форме).</p> <p>Поиск информации по предложенной тематике и ее использование в обучении.</p> <p>Оценка подобранной информации по данному модулю;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- личная оценка;</p> <p>- оценка подготовленных рефератов;</p> <p>- выполнение творческих работ.</p>

<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>(ОК5)</p>	<p>использование информационных технологий в процессе обучения;</p> <p>освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности;</p> <p>- применимость информационно-коммуникационных технологий в оформлении результатов самостоятельной работы профессиональной деятельности;</p> <p>устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий в оформлении рефератов, заданий, отчетов по учебной и производственной практике;</p>	<p>Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе).</p> <p>Оценка созданных электронных презентаций.</p> <p>Оценка электронного портфолио.</p>
<p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>(ОК6)</p>	<p>- эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;</p> <p>- степень развития и успешность применения на практике коммуникационных качеств в процессе общения с курсниками, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями;</p> <p>- степень владения без конфликтного общения;</p> <p>- соблюдение принципов профессиональной этики;</p> <p>- полнота понимания и четкость представления того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всей участников команды</p>	<p>Наблюдение и оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения учебной и производственной практик, участия в конкурсах.</p> <p>Наблюдение за эффективным общением при работе с коллегами, потребителями и руководством на производственной практике.</p> <p>Характеристика с производственной практики.</p> <p>Наблюдение на конкурсах профессионального мастерства, создание портфолио, участия в работе профессиональных кружков.</p> <p>Оценка результата участия во всех командных мероприятиях.</p>

<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p> <p>(ОК7)</p>	<p>- самостоятельность выбора учетной военной специальности с учетом полученной профессии для применения профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы;</p> <p>своевременное получение приписного свидетельства;</p> <p>участие в военно-патриотических мероприятиях;</p> <p>участие в военно-спортивных объединениях;</p> <p>выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов.</p>	<p>Анкетирование.</p> <p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности.</p> <p>Оценка деятельности выполнения работ учебной и производственной практик.</p> <p>Отчеты Предоставление копии приписного свидетельства.</p>
---	--	--

6.2.2. Программа производственной практики

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих, по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление теста.

Разделка теста.

Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

Укладка и упаковка готовой продукции.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах:

- повышения квалификации и переподготовки по профессиям рабочих ОКПР 16472 Пекарь, 12901 Кондитер, требуется основное общее образование и профессиональная подготовка.

- профессиональной подготовки по профессиям рабочих ОКПР 16472 Пекарь, 12901 Кондитер основное общее образование без предъявления требований к опыту работы.

Цели и задачи программы производственной практики

1.2.1. Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций, комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности (ВПД, указанных выше) по профессии Пекарь, кондитер.

1.2.2. Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере профессии Пекарь, кондитер;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающегося к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

Для достижения цели и выполнения поставленных задач, овладения указанными видами профессиональной деятельности, соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения программы производственной практики, должен иметь практический опыт, обладать соответствующими знаниями и умениями, которые указаны в требованиях к результатам освоения программы учебной практики по модулям.

Требования к результатам освоения программы производственной практики

Наименование ВПД	Иметь практический опыт:	Знать:	Уметь:
ПМ.02 Приготовление теста.	<ul style="list-style-type: none"> - хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; - приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; -обслуживания оборудования для 	<ul style="list-style-type: none"> - характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; -правила подготовки сырья к пуску в производство; -способы активации прессованных и сухеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; -способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; -способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; 	<ul style="list-style-type: none"> - пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; -взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; -оценивать качество сырья по органолептическим показателям;

	<p>приготовления теста;</p>	<p>рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;</p> <p>-методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;</p> <p>-методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;</p> <p>-структуру и физические свойства различных видов теста;</p> <p>-сущность процессов созревания теста;</p> <p>-правила работы на тестоприготовительном оборудовании.</p>	<p>-оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;</p> <p>-определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;</p> <p>-определять различными методами готовность теста в процессе созревания.</p>
<p>ПМ.03</p> <p>Разделка теста.</p>	<p>- деления теста вручную;</p> <p>-формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;</p> <p>-работы на тестоделительных машинах;</p> <p>-работы на машинах для формования тестовых заготовок;</p> <p>-разделки мучных кондитерских изделий</p> <p>из различных видов теста;</p>	<p>-устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;</p> <p>-ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>-массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;</p> <p>-способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;</p> <p>-порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;</p> <p>-рецептуры приготовления смазки;</p> <p>-приемы отделки поверхности полуфабрикатов:</p> <p>-режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы</p>	<p>- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;</p> <p>-проводить предварительную (промежуточную) расстойку;</p> <p>-придавать окончательную форму тестовым заготовкам;</p> <p>-работать с полуфабрикатами из замороженного теста;</p> <p>-укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;</p> <p>-смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -настройки и регулирования режимов работы оборудования; -устранения мелких неполадок оборудования 	<ul style="list-style-type: none"> регулирования режима температуры и влажности; -причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; -устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; -правила безопасного обслуживания оборудования. 	<ul style="list-style-type: none"> -контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; -производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; -устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; -обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;
<p>ПМ.04</p> <p>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; -сушки сухарных изделий; -выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; -выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; -наладки и регулирования режима работы печи. 	<ul style="list-style-type: none"> -методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; -режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; -условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; -ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; -приемы посадки полуфабрикатов в печь; -методы расчета упека, усушки хлебных изделий; -методы расчета выхода готовой продукции; -методы определения готовности изделий при выпечке; 	<ul style="list-style-type: none"> -определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; -загружать полуфабрикаты в печь; -контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; -определять готовность изделий при выпечке; -разгружать печь; -определять выход готовой продукции,

		<p>-правила техники безопасности при выборке готовой продукции;</p> <p>-нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий.</p>	<p>рассчитывать упек и усушку;</p> <p>-выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;</p> <p>-оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;</p> <p>-приготавливать отделочную крошку, помаду;</p> <p>-производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.</p>
<p>ПМ.05</p> <p>Укладка и упаковка готовой продукции.</p>	<p>-отбраковки изделий;</p> <p>-укладки готовой продукции;</p> <p>-упаковки готовой продукции вручную;</p> <p>-упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;</p> <p>-устранения мелких неполадок упаковочного оборудования.</p>	<p>- требования к качеству готовой продукции;</p> <p>-требования к упаковке и маркировке изделий;</p> <p>-правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;</p> <p>-правила и способы наладки;</p> <p>-регулирования режимов работы упаковочного оборудования;</p> <p>-возможные неисправности и способы их выявления.</p>	<p>- контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;</p> <p>-отбраковывать готовые изделия по массе;</p> <p>-упаковывать изделия различными способами;</p> <p>-укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки.</p>

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики

Всего – 505 часа,

в том числе:

ПМ.02 (ПП.02) – 72 часов;

ПМ.03 (ПП.03) – 180 часов;

ПМ.04 (ПП.04) – 180 часов;

ПМ.05 (ПП.05) – 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Структура программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей, раздел ПП	Всего часов	Распределение часов по семестрам					
			1сем.	2сем.	3сем.	4сем.	5сем.	6сем.
ПК 2.1 – 2.4	ПМ.02 ПП.02 Приготовление теста	2 16	-	-	-	-	-	216
ПК 3.1 – 3.7	ПМ.03 ПП.03 Разделка теста	216	-	-	-	-	-	216
ПК 4.1 – 4.6	ПМ.04 ПП.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	180	-	-	-	-	-	180
ПК 5.1 – 5.3	ПМ.05 ПП.05 Укладка и упаковка готовой продукции	72	-	-	-	-	-	72
	Всего:	684						684 (19 нед.)

2.2. Тематический план и содержание программы производственной практики

Наименование профессионального модуля	Требования ФГОС к практическому опыту и умениям	Наименование темы	№ п/п	Виды работ производственной практики ПП	Объем часов
1	2	3	4	5	6
ПМ.02 Приготовление теста.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; -приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; -обслуживания оборудования для приготовления теста; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; -взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; -оценивать качество сырья по органолептическим показателям; 	Тема 02.1 Приготовление теста для хлеба, сдобных, булочных и других видов изделий.	1	Подготовка и дозировка основного и дополнительного сырья к производству.	6
			2	Приготовление теста для хлеба пшеничного из муки первого сорта	6
			3	Приготовление теста для хлеба из ржаной муки	6
			4	Приготовление ржано-пшеничного теста с применением опары и закваски	6
			5	Приготовление теста для сдобных дрожжевых изделий.	6
			6	Приготовление теста для печенья, галет и крекеров.	6
			7	Приготовление слоеного дрожжевого теста	6
			8	Приготовление теста для бисквитов.	6
			9	Замес теста для кексов на различных видах разрыхлителей.	6
			10	Замес теста для заварных и сырцовых пряников. Приготовление сиропа для глазирования.	6

	<p>-оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;</p> <p>-определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов,</p> <p>различных видов теста;</p> <p>-определять различными методами готовность теста в процессе созревания.</p>		11	Работа на тестоприготовительном оборудовании. Обработка обслуживания оборудования.	6
			12		
				Всего: ПП 02	72
			Оформляется отчет по ПП. 02		
ПМ. 03 Разделка теста	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>- деления теста вручную;</p> <p>-формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;</p> <p>-работы на тестоделительных машинах;</p> <p>-работы на машинах для формования тестовых заготовок;</p> <p>-разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;</p>	Тема 03.1 Разделка теста для формового, подового хлеба и для булочных изделий.	1	Разделка теста для формового хлеба	6
			2	Разделка теста для подового хлеба	6
			3	Разделка теста для булочных изделий	12
			4	Разделка теста для сдобных изделий	12
			5	Разделка теста для слоеных изделий	12
			6	Формование теста для печенья	12
			7	Формование теста для крекеров и галет	12
			8	Формование теста для кексов	6
			9	Формование бисквитного теста	12

<p>-настройки и регулирования режимов работы оборудования;</p> <p>-устранения мелких неполадок оборудования.</p> <p>Уметь:</p> <p>- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;</p> <p>-проводить предварительную (промежуточную) расстойку;</p> <p>-придавать окончательную форму тестовым заготовкам;</p> <p>-работать с полуфабрикатами из замороженного теста;</p> <p>-укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;</p> <p>-смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;</p> <p>-контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;</p> <p>-производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;</p> <p>-устранять дефекты тестовых заготовок</p>	10	Деление, формование и расстойка замороженного теста.	6
	11	Отделка мучных кондитерских полуфабрикатов.	12
	12	Деление, округление, формование теста при помощи тесто-разделочного оборудования.	12
	13	Разделка, формование, расстойка теста для булочных изделий.	6
	14	Деление, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка для слоеного теста.	6
	15	Формование бараночного теста. Формование сухарных плит.	12
	16	Разделка, формование теста для батона вручную.	12
	17	Отсадка теста для пряников, бисквита и кексов. Отделка поверхности.	12
	18	Обслуживание дежеподъемников, тестоделителей, оборудования для формования тестовых заготовок.	12
		Всего ПП 03:	180
Оформляется отчет по ПП. 03			

	<p>различными способами;</p> <p>-обслуживать деже-подъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста.</p>				
<p>ПМ.04</p> <p>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выпекания хлеба, хлебобулочных и бакалаврических изделий; -сушки сухарных изделий; -выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; -выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; -наладки и регулирования режима работы печи. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; -загружать полуфабрикаты в печь; -контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; 	<p>Тема 04.1.</p> <p>Выполнение производственных работ по термической обработке теста и отделке поверхности хлебобулочных изделий.</p>	1	Выпечка пшеничного хлеба	12
			2	Выпечка ржаного хлеба	12
			3	Выпечка булочных изделий	12
			4	Выпечка сдобных изделий	12
			5	Выпечка слоеных изделий	6
			6	Выпечка печенья, галет и крекеров	12
			7	Выпечка бисквитов	12
			8	Выпечка сухарных плит	12
			9	Сушка сухарных изделий	12
			10	Отделка готовых изделий	12
			11	Выпечка ржано-пшеничного теста: «Дарницкий» хлеб.	6
			12	Выпечка кексов на химических разрыхлителях.	6
			13	Выпечка сдобного теста: - плюшка «Подмосковная», - хлебец «Ленинградский».	12

	<p>-определять готовность изделий при выпечке;</p> <p>-разгружать печь;</p> <p>-определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;</p> <p>-выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;</p> <p>-оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;</p> <p>-приготавливать отделочную крошку, помаду;</p> <p>-производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.</p>		14	Выпечка песочного теста: - кольцо песочное, - сочни с творогом, - корж «Молочный».	12
			15	Выпечка хлеба ржаного и пшеничного подового.	6
			16	Выпечка изделий из вафельного теста.	6
			17	Выпечка ржано-пшеничного теста: - «Ржаной» хлеб.	6
			18	Регулирование режима работы печи. Контроль парового и температурного режима работы печи.	6
			19	Определение готовности выхода продукции после выпечки.	6
				Всего: ПП. 04	180
Оформляется отчет по ПП. 04					
ПМ.05	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>-отбраковки изделий;</p> <p>-укладки готовой продукции;</p> <p>-упаковки готовой продукции вручную;</p>	Тема 05.1 Выполнение работ по производственной упаковке и укладке готовой продукции.	1	Отбраковка готовых изделий на выходе из печи	12
Укладка и упаковка готовой продукции.			2	Укладка готовых изделий	12
			3	Упаковка готовых изделий и укладка в лотки, контейнеры и вагонетки.	12
			4	Обслуживание оборудования для укладки и упаковки готовой продукции.	12

<p>-упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;</p> <p>-устранения мелких неполадок упаковочного оборудования.</p> <p>Уметь:</p> <p>- контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;</p> <p>-отбраковывать готовые изделия по массе;</p> <p>-упаковывать изделия различными способами;</p> <p>-укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки.</p>	5	Маркировка и хранение готовой продукции.	12
	6	Укладка и упаковка готовой продукции вручную.	12
		Всего: ПП. 05	72
	Оформляется отчет по ПП. 05		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования в организации и проведению производственной практики

Производственная практика должна проводиться в пекарнях Алтайского края, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по профессии 19.01.04 Пекарь.

Материально-техническая предприятий должна соответствовать требованиям действующих ФГОС по профессии, санитарным, противопожарным нормам и безопасным условиям труда. Рабочие места для прохождения производственной практики на предприятиях должны быть оснащены современным оборудованием и нормативно-технической документацией (ГОСТ, ОСТ, ТУ, СанПиН), которые обеспечат выполнение рабочей программы производственного обучения.

Рабочая программа производственной практики реализуется по договорам с предприятиями Алтайского края о сотрудничестве в области подготовки кадров и по договорам о проведении производственной практики обучающимся техникума.

Договором определены обязанности сторон, на основании которых, предприятие закрепляет за практикантом руководителя практики от предприятия-опытного специалиста предприятия, техникум назначает руководителя от учебного заведения, который обеспечивает контроль, методическое руководство за прохождением производственной практики и осуществляет и осуществляет проверку соблюдения трудовой дисциплины.

Производственная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса и запросами (заявками) работодателей, а также с учетом потребностей рынка труда.

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения учебной практики в рамках профессиональных модулей.

Реализация программы производственной практики предполагает проведение практики на производстве концентрированно по каждому модулю – одна или две недели, после завершения выполнения определенных видов работ по учебной практике в соответствии с профессиональными модулями по данной профессии. Производственная практика по каждому модулю завершается отчетом, отчет оценивается «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Аттестация по итогам производственной практики проводится по модулям с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами с предприятия, на котором обучающийся проходил производственную практику.

3.2 Характеристика рабочих мест на предприятиях проведения производственной практики

Наименование предприятия	Наименование цехов, участников	Оборудование и применяемые инструменты
--------------------------	--------------------------------	--

	<p>Склад хранения сырья;</p> <p>отделение подготовки сырья к производству;</p> <p>цех для производства батончиков;</p> <p>цех для производства хлебов;</p> <p>кондитерский цех;</p> <p>цех для производства кремов;</p> <p>цех слоеных изделий;</p> <p>холодильные камеры;</p> <p>отделение разделки и выпечки теста;</p> <p>цех для производства сухарных изделий;</p> <p>цех производства начинок;</p> <p>отделение приготовления заварок и заквасок;</p> <p>цех по упаковке и укладке готовой продукции;</p> <p>экспедиция.</p>	<p>Технологическое оборудование: дозировочная станция; тестомесильные машины; подкатные дежи, миксеры; тестоделительные машины; дежепрокидыватель; формующие машины; раскаточные машины; закаточные машины; дозировочное оборудование.</p> <p>Тепловое оборудование: конвекционные печи; ротационные печи; шкафы жарочные пекарские; фритюрницы; расстойные шкафы.</p> <p>Холодильное оборудование: холодильные камеры; морозильные камеры; столы охлаждаемые; шкафы шоковой заморозки.</p> <p>Посудомоечное оборудование.</p> <p>Нейтральное оборудование: полки настенные; вагонетки; лотки; скребки; ножи; лопатки</p> <p>Инвентарь: хлебопекарные и кондитерские формы; насадки для дозирования полуфабрикатов; кондитерские мешки; инвентарь для украшения тортов;</p>
--	--	---

4. Контроль и оценка результатов освоения программы

производственной практики.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций, и развитие общих компетенций по модулям.

Профессиональные компетенции:

<p>Результаты</p> <p>(освоенные профессиональные компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результатов</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
---	---	---

<p>Подготавливать и дозировать сырье.</p> <p>ПК 2.1</p>	<p>Проверка по органолептическим и физико-химическим показателям качество сырья;</p> <p>способы подготовки основного и дополнительного сырья к производственному процессу;</p> <p>технология активации дрожжей;</p> <p>оборудование для дозировки основного и дополнительного сырья;</p> <p>соблюдение последовательности технологических процессов при подготовке сырья к технологическому процессу;</p> <p>соблюдение последовательности дозировки сырья и/или полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>соблюдения правил безопасной эксплуатации технологического оборудования.</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики.</p> <p>оценка выполнения задания по учебной практике.</p> <p>Отчет по ПП.02</p>
<p>Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.</p> <p>ПК 2.2</p>	<p>Расчет количества воды на замес теста;</p> <p>подбор необходимого производственного оборудования и инвентаря для замеса теста или других полуфабрикатов;</p> <p>правила и режимы замеса теста, опары, закваски, заварки;</p> <p>параметры замеса теста на опаре, закваске, заварке;</p> <p>соблюдение температурного режима приготовления теста и полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>правила применения сухих смесей и различных добавок при замесе теста;</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики.</p> <p>оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по ПП.02</p>
<p>Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.</p> <p>ПК 2.3</p>	<p>Правила и способы определения готовности теста и полуфабрикатов при замесе;</p> <p>правила и способы определения готовности теста и полуфабрикатов при брожении;</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики.</p> <p>оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по ПП.02</p>

Обслуживать оборудование для приготовления теста. ПК 2.4	Методы регулирования параметров дозирующего оборудования в зависимости от рецептуры; правила работы на тестоприготовительном оборудовании	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по ПП.02
Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. ПК 3.1	Методы регулирования параметров делительной машины в зависимости от вида изделия; методы деления теста вручную а зависимости от массы тестовой заготовки;	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по ПП.03
Производить формирование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования. ПК 3.2	Методы регулирования параметров формующей машины в зависимости от вида изделия; формование различных видов изделий вручную.	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по ПП.03
Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста. ПК 3.3	Производить разделку мучных кондитерских изделий вырабатываемых без крема и с кремом; смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по ПП.03
Разделять полуфабрикаты из мороженого теста. ПК 3.4	Правила работы с замороженными полуфабрикатами; способы разморозки замороженных полуфабрикатов; правила работы с полуфабрикатами, замороженными на разных стадиях технологического процесса	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по ПП.03
Производить укладку сформованных полуфабрикатов	Укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы.	Наблюдение в процессе учебной практики.

на листы, платки, в формы. ПК 3.5	устранять дефекты тестовых заготовок различными способами.	оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по ПП.03
Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок. ПК 3.6	Работать с тестоделительным оборудованием, регулировка ее параметров в зависимости от массы тестовых заготовок; работать с формующей машиной регулирование параметров в зависимости от вида изделия; отделка и смазка поверхности тестовых заготовок	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по ПП.03
Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов. ПК 3.7	Проводить предварительную и промежуточную расстойку, регулировка режима расстойки полуфабрикатов в зависимости от вида изделия	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по ПП.03
Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. ПК 4.1	Способы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; определение брака на стадии окончательной расстойки;	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по ПП.04
Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. ПК 4.2	Регулирование параметров выпечки различных видов изделий; контроль температурных и паровых режимов печи; правила посадки полуфабрикатов в печь;	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по ПП.04
Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий. ПК 4.3	Приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по ПП.04
Контролировать и регулировать режим	Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;	Наблюдение в процессе учебной практики.

сушки сухарных изделий. ПК 4.4	Регулировка параметров и условий сушки в зависимости от вида изделия;	оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по ПП.04
Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий. ПК 4.5	Контролировать температурный и паровой режим пекарной камеры; Регулирование параметров и условий приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида изделия	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по ПП.04
Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки. ПК 4.6	Способы мытья и дезинфекции оборудования для выпекания и сушки; выбор средства и правильность применения средств для мытья и дезинфекции оборудования.	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по ПП.04
Производить отбраковку готовой продукции. ПК 5.1	Способы контроля качества готовой продукции;	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по ПП.05
Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий. ПК 5.2	Способы упаковки хлебобулочных изделий; правила регулирования работы упаковочного оборудования; правила маркировки хлебобулочных изделий в соответствии со стандартами;	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по ПП.05
Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры. ПК 5.3	Способы укладки изделий в лотки, вагонетки, контейнеры; правильный выбор укладки изделий в зависимости от способа хранения и перевозки изделия, а так же в зависимости от хрупкости изделия.	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике. Отчет по ПП.05

Общие компетенции:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>(ОК1.)</p>	<p>-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</p> <p>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</p> <p>- наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики;</p> <p>-участие в профориентационной деятельности;</p> <p>-участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях;</p> <p>-эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ;</p> <p>изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы;</p>	<p>Наблюдение</p> <p>за деятельностью обучающегося в процессе обучения.</p> <p>Отзывы с мест</p> <p>прохождения производственной практики.</p> <p>Результаты участия в конкурсах. Наблюдение и оценка на практических занятиях в процессе учебной и производственной практик.</p> <p>Социологический опрос.</p> <p>Анкетирование.</p> <p>Оценка материалов портфолио.</p>
<p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p> <p>(ОК2)</p>	<p>-соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем;</p> <p>- правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время время производственной и учебной практики в соответствии с нормативными документами</p> <p>(технологические карты, инструкции...);</p>	<p>Анализ результатов практических работ. оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики.</p>
<p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной де-</p>	<p>- личная оценка результативности;</p> <p>личная оценка качества выполненной работы;</p>	<p>оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики .</p> <p>Отчеты</p>

<p>ятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p> <p>(ОК3)</p>	<p>положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы;</p> <p>своевременность выполнения заданий;</p> <p>качественность выполненных заданий;</p>	<p>Ведомости сдачи выполненных работ.</p> <p>Ведомости результатов обучения по периодам</p>
<p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p>(ОК4)</p>	<p>-эффективный поиск необходимой информации;</p> <p>- оперативность поиска необходимой информации;</p> <p>- степень использованности найденной полезной информации для выполнения профессиональной задачи, личного использования;</p> <p>- оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации анализ инноваций в области профессиональной деятельности;</p> <p>обзор публикаций в профессиональных изданиях.</p>	<p>Отчет о новостях в профессиональной сфере (в любой форме).</p> <p>Поиск информации по предложенной тематике и ее использование в обучении.</p> <p>Оценка подобранной информации по данному модулю;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- личная оценка;</p> <p>- оценка подготовленных рефератов;</p> <p>- выполнение творческих работ.</p>
<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>(ОК5)</p>	<p>использование информационных технологий в процессе обучения;</p> <p>освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности;</p> <p>- применимость информационно-коммуникационных технологии в оформлении результатов самостоятельной работы профессиональной деятельности;</p> <p>устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий в оформлении рефератов, заданий, отчетов по учебной и производственной практике;</p>	<p>Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе).</p> <p>Оценка созданных электронных презентаций.</p> <p>Оценка электронного портфолио.</p>

<p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>(ОК6)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами; - степень развития и успешность применения на практике коммуникационных качеств в процессе общения с конкурентами, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями; - степень владения без конфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики; - полнота понимания и четкость представления того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всей участников команды 	<p>Наблюдение и оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения учебной и производственной практик, участия в конкурсах.</p> <p>Наблюдение за эффективным общением при работе с коллегами, потребителями и руководством на производственной практике.</p> <p>Характеристика с производственной практики.</p> <p>Наблюдение на конкурсах профессионального мастерства, создание портфолио, участия в работе профессиональных кружков.</p> <p>Оценка</p> <p>результата участия во всех командных мероприятиях.</p>
<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p> <p>(ОК7)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельность выбора учетной военной специальности с учетом полученной профессии для применения профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы; своевременное получение приписного свидетельства; участие в военно-патриотических мероприятиях; участие в военно-спортивных объединениях; выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов. 	<p>Анкетирование.</p> <p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности.</p> <p>Оценка деятельности выполнения работ учебной и производственной практик.</p> <p>Отчеты Предоставление копии приписного свидетельства.</p>

7. Нормативно – методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися адаптированной образовательной программы

7.1. Организация текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

Организация текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся регламентируется локальным актом - Положением о текущем контроле знаний и порядке проведения промежуточной аттестации обучающихся КГБПОУ «Заринский политехнический техникум».

Согласно локальному акту, конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль предусматривает систематическую проверку результатов обучения, знаний и умений, освоенных компетенций по всем изучаемым дисциплинам.

Текущий контроль успеваемости в колледже подразделяется на текущий оперативный контроль результатов обучения, знаний, умений, навыков, освоенных компетенций, который проводится преподавателем (мастером производственного обучения) на любом виде учебных занятий и рубежный (тематический, по окончанию полугодия, учебного года) в случае, если дисциплина изучается в течение нескольких лет) контроль по дисциплине, МДК, практике, который проводится для студентов периодически в течение учебного года.

Текущий контроль знаний проводится преподавателем или мастером производственного обучения в целях оценки планируемых результатов, знаний, умений, навыков, освоенных компетенций по разделам (темам) рабочих программ по учебным дисциплинам, МДК, УП и ПП, входящим в учебный план по конкретной профессии или специальности.

При текущем контроле успеваемости по учебной и производственной практике проверяется уровень достижения обучающимся практического опыта, умений и знаний, установленный рабочими программами в соответствии с ФГОС.

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется на любом из типов учебных занятий (уроке, лабораторной работе, практическом занятии, контрольной работе и т.д.), в период прохождения учебной и производственной практики, по итогам внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

Текущий контроль знаний может иметь следующие формы:

- устный опрос обучающихся во время аудиторных занятий;
- проверка выполнения письменных домашних заданий;
- проверка выполнения письменных заданий, практических и расчетно-графических работ;
- контроль внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, (сообщение, реферат, доклад, презентация и др. виды творческих и исследовательских работ),

- проверка самостоятельного выполнения практических приемов, видов профессиональной деятельности на уроках производственного обучения;
- контрольная работа (в том числе итоговая);
- проверочная работа;
- тестирование;
- лабораторная работа;
- практическая работа (занятие);
- зачет (по теме).

Возможны и другие формы текущего контроля успеваемости, которые определяются преподавателями, мастерами производственного обучения с учетом особенностей контингента студентов, специальности.

До сведения обучающихся доводятся виды и формы контроля планируемых результатов, знаний, умений, навыков и освоенных компетенций, предполагающие обязательное их выполнение:

- формы рубежного контроля (тематические контрольные работы, итоговые контрольные работы, тестирование по темам); - практические и лабораторные работы (занятия).

Выполнение практических работ является обязательным для обучающегося в том случае, если они проводятся в ходе закрепления учебного материала с целью отработки практических навыков по теме.

В случае их невыполнения (отсутствия обучающегося на данном уроке по уважительной или неуважительной причине) или выполнения на неудовлетворительную оценку указанные работы подлежат отработке.

Если же целью практического занятия является освоение нового материала с применением деятельностного подхода, оцениваются ответы (работы) обучающихся, давших полный развернутый ответ, продемонстрировавших владение практическими приемами и навыками.

Итоги текущего контроля за полугодие/год по дисциплинам, МДК, УП и ПП используются преподавателем (мастером п/о) для выставления оценок за полугодие /год, выстраивания индивидуальных образовательных траекторий обучающихся.

Контроль и оценка по производственной практике проводится на основе дневника, аттестационных листов, производственной характеристики обучающегося с места прохождения практики, составленной и завизированной представителем колледжа и ответственным лицом организации (базы практики) с учетом объема и качества выполненных работ. Освоение образовательной программы, в том числе отдельной части или всего объема учебной дисциплины, про-

фессионального модуля сопровождается **промежуточной** аттестацией обучающихся. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося за период, в течение которого изучалась дисциплина, МДК, УП, ПП (год, несколько лет) .

Промежуточная аттестация проводится с целью оценки качества результатов деятельности обучающихся по двум основным направлениям:

- оценка уровня освоения дисциплин и междисциплинарных курсов;
- оценка уровня сформированности компетенций обучающихся.

Промежуточная аттестация планируется как концентрированно (в строго определенные графиком сроки), так и рассредоточено (проводится по мере выдачи материала дисциплины, междисциплинарного курса (МДК) в течение полугодия). Концентрированно проводится промежуточная аттестация в форме экзамена.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится за счет времени, отведенного ФГОС СПО на промежуточную аттестацию, промежуточная аттестация в других формах проводится за счет объема времени, отводимого на изучение дисциплины, МДК , ПМ.

Количество экзаменов в каждом учебном году в период промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10. В указанное количество не включаются зачеты (дифференцированный зачет) по физической культуре.

Формы промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- зачет;
- дифференцированный зачет (по дисциплинам, проверочная работа по учебной практике, квалификационная работа по производственной практике);
- экзамен (по отдельной дисциплине, по междисциплинарному курсу, комплексный - по двум или нескольким междисциплинарным курсам профессионального модуля.

Промежуточная аттестация проводится с учетом состояния здоровья, особенностей психофизического развития обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Форма прохождения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусмотрено увеличение времени на подготовку к дифференцированным зачетам и экзаменам, а также предусматривается дополнительное время для подготовки ответа на дифференцированном зачете/экзамене.

По личному заявлению обучающихся или родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Программа промежуточной аттестации обучающихся по профессии «ПЕКАРЬ»:

Учебная дисциплина, МДК, ПМ, УП, ПП	Форма промежуточной аттестации	
	I курс	II курс
Адаптационный учебный цикл		
История России	Дифференцированный зачет	
Основы информатики	Дифференцированный зачет	
ОБЖ	Дифференцированный зачет	
Физическая культура (адаптивная)		Дифференцированный зачет
Профессиональное самоопределение и саморазвитие личности		Дифференцированный зачет
Общепрофессиональный учебный цикл		
Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Дифференцированный зачет	
Оборудование		Дифференцированный зачет
Сырье и материалы	Дифференцированный зачет	
Основы экономики производства		Дифференцированный зачет
Профессиональный учебный цикл		
ПМ. 01 Выполнение работ по обслуживанию швейного оборудования		
МДК 01.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий		Экзамен
УП.01 Учебная практика (производственное обучение)	Дифференцированный зачет	
МДК 01.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий		Экзамен
УП.01 Учебная практика (производственное обучение)	Дифференцированный зачет	
ПМ.02 Разделка теста		
МДК 02.01 Технология деления теста, формования тестовых заготовок		Экзамен

УП.02 Учебная практика (производственное обучение)		Дифференцированный зачет
МДК 02.02 Технологии раз-		Экзамен
делки мучных кондитерских изделий		
УП.02 Учебная практика (производственное обучение)		Дифференцированный зачет
ПМ.03 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий		
МДК 03.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Экзамен	
УП.03 Учебная практика (производственное обучение)		Дифференцированный зачет
МДК 03.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		Экзамен
УП.03 Учебная практика (производственное обучение)		Дифференцированный зачет
ПМ.04 Укладка и упаковка готовой продукции		
МДК 04.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции		Дифференцированный зачет
Физическая культура		Дифференцированный зачет

Для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в образовательном учреждении создан **фонд оценочных средств**, позволяющий оценить знания, умения и освоенные обучающимися компетенции в соответствии с требованиями к результатам освоения образовательной программы.

Фонд контрольно – оценочных средств по адаптационным учебным дисциплинам:

1. Контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине «История России» (приложение)
2. Контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине «Основы социально-правовых знаний» (приложение)
3. Контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине «Основы информатики» (приложение)
4. Контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине «Математика в профессии»

(приложение)

5. Контрольно-оценочные средства по учебной «Основы безопасности жизнедеятельности» (приложение)

6. Контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине «Физическая культура» (приложение)

7. Контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине «Эффективное поведение на рынке труда» (приложение)

8. Контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине «Профессиональное самоопределение и саморазвитие личности» (приложение)

Фонд контрольно – оценочных средств по учебным дисциплинам общепрофессионального цикла:

9. Контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине «Основы экономики производства» (приложение)

10. Контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине «Охрана труда с правилами электротехнической безопасности» (приложение)

11. Контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» (приложение)

12. Контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине «Оборудование» (приложение)

13. Контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» (приложение)

14. Контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» (приложение)

15. Контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине «Сырье и материалы» (приложение)

Фонд контрольно – оценочных средств по профессиональным модулям:

16. Контрольно - оценочные средства по ПМ. 01 «Приготовление теста»: МДК 01.01 «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий» (приложение); МДК 01.02 «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий» (приложение);

17. Контрольно - оценочные средства по ПМ.02 «Разделка теста»: МДК 02.01 «Технология деления теста, формования тестовых заготовок» (приложение)

Контрольно - оценочные средства по ПМ.02 «Разделка теста»: МДК 02.02 «Технологии разделки мучных кондитерских изделий» (приложение)

18. Контрольно - оценочные средства по ПМ.03 «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий»: МДК 03.01 «Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий» (приложение)

Контрольно - оценочные средства по ПМ.02 «Разделка теста»: МДК 03.02 «Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий» (приложение)

18. Контрольно - оценочные средства по ПМ.04 «Укладка и упаковка готовой продукции»: МДК 04.01 «Технологии упаковки и укладки готовой продукции» (приложение)

Контрольно-оценочные средства по учебной и производственной практикам

19. Контрольно- оценочные средства по учебной практике (приложение)

20. Контрольно- оценочные средства по производственной практике (приложение)

Контрольно-оценочные средства по разделу «Физическая культура» (при-ложение)

7.2. Итоговая аттестация выпускников

Итоговая аттестация выпускников осуществляется после освоения ими образовательной программы профессионального обучения в полном объёме.

Порядок итоговой аттестации регламентируется ФЗ «Об образовании в РФ», «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (Приказ №292 от 18.04.2013 г.).

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по профессии «Пекарь».

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

*Порядок проведения итоговой аттестации (квалификационного экзамена)
для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья*

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья итоговая аттестация проводится в колледже с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении итоговой аттестации; присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую

помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами аттестационной комиссии); пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей; обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего.

8. Обеспечение специальных условий реализации адаптированной образовательной программы

8.1. Педагогические кадры

Педагогические работники, задействованные в реализации образовательной программы, адаптированной для лиц с различными формами умственной отсталости, соответствуют требованиям к кадровому обеспечению, установленному ФГОС СПО.

Согласно ФГОС СПО реализация образовательной программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Непрерывность профессионального развития работников организации обеспечивается освоением ими дополнительных профессиональных программ по профилю педагогической деятельности не реже чем один раз в три года

Кроме того, условием создания адаптированной образовательной среды является специальная подготовка педагогов, для чего педагогические работники, задействованные в реализации программы, систематически проходят курсы повышения квалификации и обучение по особенностям работы с данной категорией обучающихся.

для успешного усвоения учебного материала используется метод «малых порций», который предполагает дробление учебного материала на несколько смысловых частей, изучение каждой в отдельности и последующее закрепление;

новый материал предлагается в доступных для обучающихся формах: с использованием реальных предметов, возможности производить с ними действия, с использованием рисунков, иллюстраций и других наглядных материалов;

большой акцент делается на наглядных и практических методах обучения; применяются индуктивные методы, репродуктивный метод, игровые методы, приемы опережающего обучения, приемы развития мыслительной активности, приемы выделения главного, прием комментирования и пр.;

так как обучающимся данной категории сложно устанавливать последовательность, планировать свою деятельность, то им предлагаются инструкционные карты с описанием пошаговых действий, памятки, алгоритмы, опорные таблицы и др.

– обеспечивают *доступность содержания изучаемого материала*: учебные материалы адаптируются, снижается глубина изучаемого материала (самое важное, необходимое для освоения темы); увеличивается время на изучение отдельных разделов, тем; применяемые средства обучения содержат самые важные признаки объекта, по возможности без дополнительных несущественных деталей, средства наглядности доступны для понимания, имеют достаточный размер, четкие подписи; по сложным темам проводятся индивидуальные и групповые консультации.

- в ходе обучения *продолжают работу по формированию у обучающихся приемов учебной деятельности*: наблюдения, запоминания (мнемотехника), классификации, сравнения и др.;
- на уроках и во внеурочной деятельности *создают психологически комфортную для обучающегося среду*: атмосферу принятия в группе, ситуацию успеха на уроках или во внеклассной деятельности;
- с целью предотвращения перегрузок обучающихся *правильно дозируют учебную нагрузку*, своевременно оказывают помощь обучающемуся, чередуют разные виды деятельности.

Кроме основных педагогических работников, к которым относятся преподаватели и мастера производственного обучения, с целью создания адаптированной образовательной среды для обучающихся с интеллектуальной недостаточностью в колледже имеются такие специалисты, как *психолог, социальный педагог*.

Таким образом, в образовательном процессе по реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения, задействованы 11 педагогических работников:

№	ФИО	Должность по штатному расписанию	Образование	Закрепленная группа	Пед. стаж	Стаж по преподаваемому предмету	Категория	Примечание
2	Логина Надежда Алексеевна	Мастер производственного обучения	Среднее профессиональное Диплом ВТ № 596562 по специальности: Механизация сельского хозяйства Квалификация: Техник-механик, мастер производственного обучения Алтайский индустриально-педагогический техникум 1979г.	Группа «Повар, кондитер» (№ 981) Группа «Пекарь» (Пкф-21) Преподаваемый предмет: Техническое оснащение и организация рабочего места	42, 1	42, 1	Высшая	Аттестация 15.03.2018 г. Приказ Министерства образования и науки Алтайского края от 23.03.2018 г. № 515
			Диплом СБ № 3098865 Квалификация: Технолог по специальности: Технология продуктов общественного питания Барнаульский кооперативный техникум экономики, коммерции и права Алтайского крайпотребсоюза 2003г.					
6	Ткачева Ольга Геннадьевна	Мастер производственного обучения	Среднее профессиональное Диплом № 112224 1683403	Группа «Тракторист-машинист сельскохозяйственного	6, 0	6, 0	Мастер п/о Первая	Аттестация 15.12.2017 г. Приказ

			<p>Квалификация: Мастер производственного обучения (техник) По специальности: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям) Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Троицкий агротехнический техникум» с. Троицкое 2017г.</p>	<p>производства» (№ 392) Преподаваемые предметы: Индивидуальный проект Профессиональное самоопределение и саморазвитие личности</p>				<p>Министерства образования и науки Алтайского края от 25.12.2017 г. № 1756</p>
							<p>Первая преподаватель</p>	<p>Аттестация 13.12.2019 г. Приказ Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края от 27.12.2019г.</p>
8	Шопп Тамара Ахмедовна	Мастер производственного обучения	Среднее профессиональное Свидетель-	Группа «Повар» ОВЗ Пкф 21 Группа	19, 10	19, 10	Высшая	Аттестация 21.10.2020 г. № 1244

			ство по профессии повар Залесовское ПУ-64 1998г.	«Повар, кондитер» (№ Пвф-20-1) Преподаваемые предметы: спец. предметы по профессии 16675«Повар», 43.01.09 «Повар, кондитер»				Приказ Министерства образования и науки Алтайского края от 29.12.2020 г. № 1728
			Свидетельство по профессии «Повар, кондитер» (курсы повышения квалификации) Квалификация: Повар четвертого разряда, кондитер пятого разряда. Профессиональное училище № 90 г. Бийска Алтайского края 2003г.					
			Свидетельство о курсах повышения квалификации мастеров производственного обучения по профессии «Повар» (5 разряда) ГОУ НПО ПУ-35 г. Барнаула 2003г.					
			Диплом № 080000005542					

			<p>о профессиональной переподготовке по программе: «Психолого-педагогические основы профессионального образования» Предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере профессионального образования ФГБОУ высшего образования «Алтайский государственный педагогический университет 2019 г.</p>					
--	--	--	---	--	--	--	--	--

№	ФИО	Образование	Преподаваемая дисциплина	Стаж работы		Категория	Примечание
				Педагогический	в данном заведении		
4	Войтенко Тамара Алексеевна	<p>Среднее профессиональное Диплом с отличием АТ № 168487 Специальность: «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами» Квалификация: товаровед Барнаульский кооперативный техникум</p>	<p>Мастер п/о группы Прф 21, профессия: «Продавец, контролёр-кассир».</p>	32, 8	32, 8	Высшая Мастер п/о	<p>Аттестация 15.03.2018 г. Приказ Министерства образования и науки Алтайского края от 23.03.2018 г. № 515</p>

		Роспотребсо- юза 1981г.					
		Диплом с от- личием Т № 572839 Специаль- ность: Бухгал- терский учёт, контроль и анализ хозяйствен- ной деятель- ности Тальменский сельскохозяй- ственный техникум 1995г.	Спец. дис- циплины по профес- сиям: «По- вар, кон- дитер», «Прода- вец, кон- тролер- кассир», «Пекарь»			Пер- вая Пре- пода- ва- тель	Аттестация 12.12.2018 г. Приказ Министерства образования и науки Алтайского края от 21.12.2018 г. № 1905
		Диплом СБ № 3098069 Квалифика- ция: Технолог Специаль- ность: Техно- логия продук- тов обще- ственного пи- тания Барнаульский кооператив- ный техникум экономики коммерции и права Алтай- ского крайпо- требсоюза 2003г.					
		Диплом № 220400004317 о профессио- нальной пере- подготовке по программе: «Педагогика и психология профессио- нального об- разования» Предоставляет право на веде- ние професси-					

		ональной деятельности в сфере преподавания в образовательных организациях профессионального образования ФГБОУ высшего образования Алтайский государственный университет 2018 г.					
5	Казеева Юлия Михайловна (совместитель)	Высшее Диплом КВ 358731 Квалификация: учитель средней школы по специальности «Биология, химия» Горно-Алтайский государственный педагогический институт г. Горно-Алтайск 1984 г.	Химия; Естествознание: химия; Биология; Санитария и гигиена; Введение в профессиональную деятельность: химия в профессии; Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	28, 1	0	Без категории	
		Диплом о профессиональной переподготовке № 130/17ПП Программа: «Основы теории и методики преподавания химии в школе» КГБУ ДПО					

		АКИКРО 2017г.					
6	Зале- сова Елена Алек- сан- дровна	Высшее Диплом АВБ 0037591 Присуждена степень БА- КАЛАВРА физики г. Барнаул Алтайский государствен- ный универси- тет 1998г.	Физика, Введение в профес- сиональ- ную дея- тельность: основы естество- знания Введение в профес- сиональ- ную дея- тельность: информа- ционные техноло- гии, Введение в профес- сиональ- ную дея- тельность: физика в профес- сии, Астроно- мия, Основы информа- тики	22, 0	7, 0	Пер- вая	Аттестация 14.03.2017 г. Приказ Министерства образования и науки Алтайского края от 23.03.2017 г. № 478
		Диплом 1286/16ПП о профессио- нальной пере- подготовке по программе: Основы тео- рии и мето- дики препода- вания инфор- матики и ИКТ в школе Алтайский краевой инсти- тут повыше- ния квалифи- кации работ- ников образо- вания 2016г.					

7	Плотников Александр Павлович	<p>Диплом ЦВ № 342243</p> <p>Специальность: физическое воспитание</p> <p>Квалификация: учитель физической культуры средней школы</p> <p>Барнаульский орден Трудового Красного Знамени государственный педагогический институт 1993г.</p>	Физическая культура, Военные сборы, Основы безопасности жизнедеятельности	36, 6	36, 6	Высшая	<p>Аттестация 15.03.2019 г.</p> <p>Приказ Министерства образования и науки Алтайского края от 27.03.2019 г. № 489</p>
8	Провоторова Светлана Юрьевна	<p>Высшее</p> <p>Диплом АВС № 0967544</p> <p>Квалификация: Учитель истории по специальности «История»</p> <p>г. Барнаул</p> <p>Барнаульский государственный педагогический университет 1998г.</p>	Обществознание, Введение в профессиональную деятельность: основы обществознания, История Экономика	30, 0	12, 11	Первая	<p>Аттестация 21.06.2018 г.</p> <p>Приказ Министерства образования и науки Алтайского края от 22.06.2018 г. № 966</p>
9	Столяр Юлия Валерьевна	<p>Высшее</p> <p>Диплом специалиста № 107418 0044686</p> <p>Специальность: Политология</p> <p>Квалификация: Политолог</p> <p>ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский государственный универси-</p>	Иностранный язык Финансовая грамотность, История, История России	3, 0	3, 0	Первая	<p>Аттестация 21.10.2020 г. № 1244</p> <p>Приказ Министерства образования и науки Алтайского края от 29.12.2020 г. № 1728</p>

		тет) (национальный исследовательский университет) г. Челябинск 2015г.					
		Диплом о профессиональной переподготовке № 180000165712 по программе: «Педагогическое образование: История общеобразовательных организаций и организациях профессионального образования» Квалификация: учитель, преподаватель истории Даёт право на ведение профессиональной деятельности в сфере среднего общего профессионального образования АНО ДПО «Московская академия профессиональных компетенций» 2016г.					
		Диплом о профессиональной переподготовке № 0000000116454 по программе: «Немецкий язык: теория и методика					

		<p>обучения в образовательной организации» Квалификация: учитель немецкого языка Даёт право на ведение профессиональной деятельности в сфере общего профессионального образования 2018 г.</p>					
		<p>Диплом о профессиональной переподготовке № 000000066257 по программе: «Английский язык: теория и методика преподавания в образовательной организации» Квалификация: учитель английского языка Даёт право на ведение профессиональной деятельности в сфере общего образования 2020 г.</p>					
10	Титова Ольга Ивановна	<p>Высшее Диплом МВ № 260245 Специальность: математика Квалификация: учитель математики средней школы</p>	Математика, Математика в профессии	35, 6	8, 0	Высшая	<p>Аттестация 14.03.2017 г. Приказ Главное управление по образованию и молодежной политике Алтайского края от 23.03.2017 г. № 478</p>

		Барнаульский государствен- ный педагоги- ческий инсти- тут 1980г.					
		<p>Диплом № 220400004350 о профессио- нальной пере- подготовке по программе: «Педагогика и психология профессио- нального об- разования»</p> <p>Предоставляет право на веде- ние професси- ональной дея- тельности в сфере препо- давания в об- разовательных организациях профессио- нального обра- зования ФГБОУ выс- шего образова- ния Алтайский государствен- ный универси- тет 2018г.</p> <p>Диплом о про- фессиональ- ной перепод- готовке 000000061466 «Основы без- опасности жизнедеятель- ности: теория и методика преподавания в образова- тельной орга- низации» Квалифика- ция: Учитель,</p>					

		преподаватель основ безопасности жизнедеятельности 15.07.2020 г.					
--	--	---	--	--	--	--	--

8.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Реализация адаптированной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечному фонду, формируемому по полному перечню дисциплин (модулей) образовательной программы профессионального обучения. Реализация ОП профессионального обучения по профессии 16472 «Пекарь» обеспечивается учебно-методической литературой по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Учебники, учебные пособия при обучении детей данной категории используются общего типа. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет, для чего в колледже имеется медиатека.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общеобразовательного и общепрофессионального учебных циклов и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд колледжа обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к отечественным журналам по профессии.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями, и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Колледж обеспечивает возможность свободного использования компьютерных технологий. Все компьютерные классы колледжа объединены в локальную сеть, со всех учебных компьютеров имеется выход в Интернет. В читальном зале обеспечивается доступ к информационным ресурсам, базам данных, к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям в соответствии с направлением подготовки.

Наименование дисциплины	Основная литература (автор, наименование, место и год издания)
	Адаптационный учебный цикл
История России	1. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1 / В.В.Артемов, Ю.Н. Лубченков.-8-е изд., стер.—М.: Издатель-

ский центр «Академия», 2015.—304 с.

2. История для профессий и специальностей технического,

	естественно-научного, социально-экономического профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 2 / В.В.Артемов, Ю.Н. Лубченков.-8-е изд., стер.—М.: Издательский центр «Академия», 2015.—304 с.
Математика в профессии	Погорелов А.В. Геометрия 7-9 класс., М. « Просвещение», 2014 г.
Основы социально – правовых знаний	1. Бялт В. С. Правовые основы профессиональной деятельности: учебное пособие / В. С. Бялт – М. : Юрайт, 2017. – 299 с. 1. 2. Шкатулла В. И. Основы правовых знаний: учебное пособие / В. И. Шкатулла, В. В. Шкатулла, М. В. Сытинская – М. : Академия, 2016. – 332 с. 2. Социальная адаптация, реабилитация и профессиональная ориентация лиц с ограниченными возможностями здоровья. Учебник. М. : Издательство: Академия, 2014. 240 с. [режим доступа: http://www.chitai-gorod.ru/catalog/book/788042/] 3. <u>Холостова Е.И. Социальная работа с инвалидами: Учебное пособие.</u> М. : Изд-во «Дашков и К»2014. 239 с. [режим доступа: http://www.knigafund.ru]
Основы безопасности жизнедеятельности	1. Косолапова Н. В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник /Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко М. : Академия, 2016. 2. Косолапова Н. В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник /Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко М. : Академия, 2015.
Физическая культура	1.Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2015. 2. Лях В.И. Физическая культура.10-11 классы: учебник для общеобразоват. учреждений/ В.И.Лях, А.А. Зданевич; под общ. ред. В.И. Ляха. -5-е изд. - М.: Просвещение, 2014.
Основы информатики	1. Цветкова М. С. Информатика и ИКТ: учебник / М. С. 2. Цветкова, Л. С. Великович – М. : Академия, 2016. – 330 с. 3. Цветкова М. С. Информатика и ИКТ: учебник / М. С. Цветкова, Л. С. Великович – М. : Академия, 2014. 4. Цветкова М. С., Хлобыстова И. Ю. Информатика: учебник – 2е изд., стереотип. – М. : Академия, 2017. – 350 с.
Эффективное поведение на рынке труда (речевой практикум)	Управление персоналом: деловая карьера: Учебное пособие/С.И.Сотникова, 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 328 с.
Профессиональное самоопределение и саморазвитие личности	1.Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник для студентов учреждений профессионального образования /Г.М.Шеламова – 15-е изд., стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2017-192с. 2.Психология: учебник СПО/В.А.Иванников. М.:Издательство «Юрайт», 2016-480с.
Общепрофессиональный учебный цикл	

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник / Т. А. Лаушкина – М. : Академия, 2014. – 143 с. Качурина Т. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: рабочая тетрадь / Т. А. Качурина – М. : Академия, 2014 Мармузова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник / Л. В. Мармузова – М. : Академия, 2013 Мартинчик А. Н. Физиология питания: учебник / А. Н. Мартинчик – М.: Академия, 2015. – 236 с.
Оборудование	Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства: учебник для НПО.- М.: Изд. центр "Академия", 2012. Беляков Г. И. Охрана труда и техника безопасности: учебник для СПО – 3е изд., перераб. и доп. / Г. И. Беляков – М. : Юрайт, 2017. – 404 с.
Специальный рисунок и лепка	1.Иванова И.Н. Рисование и лепка: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Н. Иванова.- М.: Изд. центр "Академия", 2013.
Сырье и материалы	Мармузова Л. В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник / Л. В. Мармузова – М.: Академия, 2015 Мармузова Л. В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник / Л. В. Мармузова – М.: Академия, 2017
Основы экономики производства	1. Бялт В. С. Правовые основы профессиональной деятельности: учебное пособие / В. С. Бялт – М. : Юрайт, 2017. – 299 с. 1. Носова С. С. Основы экономики: учебник / С. С. Носова – М. : Кнорус, 2017. – 312 с. 2. Грибов В. Д. Экономика организации (предприятия) : учебник / В. Д. Грибов, В. П. Грузинов, В. А. Кузьменко – М. : Кнорус, 2016. – 407 с.
Охрана труда с правилами электротехнической безопасности	1. Косолапова Н. В. Безопасность жизнедеятельности: учебник / Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. –М: Академия, 2013. – 288 с. 2. Косолапова Н. В. Безопасность жизнедеятельности: учебник / Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. –М: Академия, 2014. – 288 с.
Безопасность жизнедеятельности	1. Косолапова Н. В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник /Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко М. : Академия, 2016. 2. Косолапова Н. В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник /Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко М. : Академия, 2015.
Профессиональный учебный цикл	
ПМ. 01 Размножение и выращивание дрожжей	
МДК.01.01 Технологии производства дрожжей	Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник /И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова – М. : Академия, 2016. – 384 с. Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник /И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова – М. : Академия, 2017. – 384 с. Мармузова Л. В. Технология хлебопекарного производства. Сырье

	и материалы: учебник / Л. В. Мармузова – М.: Академия, 2015 Мармузова Л. В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник / Л. В. Мармузова – М.: Академия, 2017
	ПМ.02 Приготовление теста
МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник /И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова – М. : Академия, 2016. – 384 с. Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник /И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова – М. : Академия, 2017. – 384 с. Цыганова Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник /Т. Б. Цыганова – М. : Академия, 2014. – 447 с. Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник / С. В. Ермилова – М.: Академия, 2014 Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник / С. В. Ермилова – М.: Академия, 2017 Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов – М.: Академия, 2014
МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник /И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова – М. : Академия, 2016. – 384 с. Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник /И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова – М. : Академия, 2017. – 384 с. Цыганова Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник /Т. Б. Цыганова – М. : Академия, 2014. – 447 с. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник / Н. Г. Бутейкис – М. : Академия, 2016. – 335 с. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник / Н. Г. Бутейкис – М. : Академия, 2014 Дубровская Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: рабочая тетрадь: в 2 ч. / Н. И. Дубровская. – М. :Академия, 2016. – 111,108 с. Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник / С. В. Ермилова – М.: Академия, 2014 Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник / С. В. Ермилова – М.: Академия, 2017 Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов – М.: Академия, 2014 Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учебное пособие / Н. Э. Харченко – М. : Академия, 2017. – 510 с.

	ПМ.03 Разделка теста
МДК.03.01 Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	<p>Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник /И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова – М. : Академия, 2016. – 384 с.</p> <p>Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник /И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова – М. : Академия, 2017. – 384 с.</p> <p>Цыганова Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник /Т. Б. Цыганова – М. : Академия, 2014. – 447 с.</p> <p>Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник / С. В. Ермилова – М.: Академия, 2014</p> <p>Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник / С. В. Ермилова – М.: Академия, 2017</p>
МДК.03.01 Технологии разделки мучных кондитерских изделий	<p>Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник / Н. Г. Бутейкис – М. : Академия, 2016. – 335 с.</p> <p>Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник / Н. Г. Бутейкис – М. : Академия, 2014</p> <p>Дубровская Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: рабочая тетрадь: в 2 ч. / Н. И. Дубровская. – М. :Академия, 2016. – 111,108 с.</p>
	ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий
МДК.04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	<p>Цыганова Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник /Т. Б. Цыганова – М. : Академия, 2014. – 447 с.</p> <p>Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник /И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова – М. : Академия, 2016. – 384 с.</p> <p>Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник /И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова – М. : Академия, 2017. – 384 с.</p> <p>Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник / С. В. Ермилова – М.: Академия, 2014</p> <p>Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник / С. В. Ермилова – М.: Академия, 2017</p>
МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	<p>Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник / Н. Г. Бутейкис – М. : Академия, 2016. – 335 с.</p> <p>Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник / Н. Г. Бутейкис – М. : Академия, 2014</p> <p>Дубровская Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: рабочая тетрадь: в 2 ч. / Н. И. Дубровская. – М. :Академия, 2016. – 111,108 с.</p>

ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции	
МДК.05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции	Цыганова Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник /Т. Б. Цыганова – М. : Академия, 2014. – 447 с.
Справочно- библиографические и периодические издания	
1.	Ушаков Д.Е., Крючков С.Е. Орфографический словарь. - М.: Просвещение, 1975.
	Ожегов С.И. Толковый словарь русского языка. - М., 2003
	Химия: Справочные материалы: Справочные материалы. Учебное пособие для учащихся/ Ю.Д.Третьяков, В.И. Дайнеко, И.В. Кази-мирчик и др.; Под ред. Ю.Д. Третьякова.- М.: Просвещение, 1984. Химия: Справочное издание/В. Шретер, К.-Х. Лаутеншлегер, Х. Бибрак и др.: Пер. с нем.-. М.: Химия, 1989.
	Толковый словарь по химии и химической технологии. Основные термины/ О.С. Баринов, Б.Е. Восторгов, Л.Я. Герцберг и др.; Под ред. Ю.А. Лебедева.- М.: Русский язык, 1987.
	Рабинович В.А. Краткий химический справочник/ В.А. Рабинович, З.Я. Хавин; Под ред. А.А. Потехина, А.И. Ефимова.- 3-е изд., пере-раб. и доп.- Л.: Химия, 1991.
	Рабинович В.А. Краткий химический справочник/ В.А. Рабинович, З.Я. Хавин; Под ред. А.А. Потехина, А.И. Ефимова.- 2-е изд., испр. и доп.- Л.: Химия, 1978.
	Биология: Ботаника: Зоология: Анатомия, физиология и гигиена человека: Общая биология: Справочные материалы: Учебное посо-бие для учащихся/ Д.И. Трайтак, В.А. Карьенов, Е.Т. Бровкина и др.; Под ред. Д.И. Трайтака.-2-е изд., перераб. - М.: Просвещение, 1987.
	Енохович А.С. Справочник по физике.- 2-е изд., перераб. и доп.-М.: Просвещение, 1990.
	. Енохович А.С. Справочник по физике и технике: Учебное пособие для учащихся.- 3-е изд., перераб. и доп.- М.: Просвещение, 1989.
	. Кабардин О.Ф. Справочные материалы: Учебное пособие для учащихся.- М.: Просвещение, 1985.
	. Словарь русского жестового языка
	Справочники, энциклопедии разных лет в медиатеке и библиотеке
	Периодические издания
	Журнал «Питание и общество»
	Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» Журнал «Хлебопечение России»

8.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

КГБПОУ «Бийский промышленно-технологический колледж» для реализации образовательной программы профессионального обучения по профессии 16472 «Пекарь» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ.

раторных работ и практических занятий, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с и с-пользованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности. КГБПОУ «Заринский политехнический техникум» обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации образовательного процесса

Наименование дисциплин, МДК в соответствии с учебным планом	Наименование мастерских, кабинетов, лабораторий	Перечень основного оборудования
История России Эффективное поведение на рынке труда Профессиональное самоопределение и саморазвитие личности	совмещенный	Компьютеры с выходом в Интернет, подключенные к локальной сети; мультимедиа-проектор, МФУ, телевизор, комплект учебников, видеофильмы и другие информационные материалы
Физическая культура	спортивный зал, элементы полосы препятствий, стрелковый тир, спортивная площадка для спортивных игр	козел гимнастический, перекладина гимнастическая, мост гимнастический, скамейка гимнастическая жесткая, гантели наборные, маты гимнастические, мячи набивные, мячи теннисные, скакалки гимнастические, палки гимнастические, обручи гимнастические, планка для прыжков в высоту, стойки для прыжков в высоту, барьеры легкоатлетические, мячи баскетбольные, мячи волейбольные, мячи футбольные, медицинская аптечка
Основы безопасности жизнедеятельности	кабинет основ безопасности жизнедеятельности, безопасности жизнедеятельности	нормативно-правовые документы, учебная литература, схемы и учебно – наглядные пособия: текст Военной присяги, военные звания и знаки различия, военно-учетные специальности солдат, военно-образовательные учреждения профессионального образования МО РФ, организационная структура ВС РФ, мероприятия, проводимые при первоначальной постановке граждан на воинский учет, пособия по военно-патриотическому воспитанию, оснащение и оборудование: макет автомата Калашникова, пневматические винтовки, индивидуальные средства защиты (противога-

		зы, респираторы), приборы радиационной разведки, компас, индивидуальные средства медицинской за- щиты, шина проволочная, носилки санитар- ные; компьютер.
Математика в профессии	кабинет математи- ки	таблицы, схемы, учебники, карточки с зада- ниями, калькуляторы, линейки, транспортиры, циркули измерительные, методические указа- ния, модели.
Основы информатики	кабинет информа- тики	Рабочее место обучающегося -11 шт., рабо- чее место преподавателя – 1 шт., Pentium IV, ОС Windows XP Service Pack 3, Mi- crosoft Office Ver 7.0, условно –бесплатное программное обеспечение, антивирус Кас- перский 8,0 – лицензия. Ноутбук, проектор, лазерный принтер. Компьютеры объединены в локальную сеть, имеется выход в Интернет. Pentium IV, ОС Windows XP Service Pack 3, Microsoft Office Ver 7.0, условно –бесплатное программное обеспечение, антивирус Касперский 8,0 – лицензия. проектор, МФУ, интерактивная доска, теле- визор. Компьютеры объединены в локальную сеть, имеется выход в Интернет.
Оборудование Сырье и материалы Специальный рисунок Охрана труда с правилами электротехнической безо- пасности	совмещенный	Учебники и учебные пособия, дидактиче- ские материалы, таблицы (в.ч. в электрон- ном варианте), компьютер
Основы экономики произ- водства	совмещенный	Компьютер, принтер, сканер, учебная лите- ратура и учебные пособия для обучающихся
Безопасность жизнедея- тельности	кабинет основ безопасности жиз- недеятельности и безопасности жиз- недеятельности (совмещенный)	нормативно-правовые документы, учебная литература, схемы и учебно – наглядные пособия: текст Военной присяги, военные звания и знаки различия, военно-учетные специальности солдат, военно- образовательные учреждения профессио- нального образования МО РФ, организаци- онная структура ВС РФ, мероприятия, про- водимые при первоначальной постановке

		граждан на воинский учет, пособия по военно-патриотическому воспитанию, оснащение и оборудование: макет автомата Калашникова, пневматические винтовки, индивидуальные средства защиты (противогазы, респираторы), приборы радиационной разведки, компас, индивидуальные средства медицинской защиты, шина проволочная, носилки санитарные; компьютер.
МДК 01.01 Технологии производства дрожжей МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	совмещенный кабинет технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий учебная пекарня	Компьютер, принтер, сканер, учебная литература и учебные пособия для обучающихся, технологические схемы приготовления различных видов теста, технологические, видеофильмы по приготовлению теста. Печь электрическая конвекционная тип КЭП-4, шкаф расстоечный тип ШРТ – 8, плита электрическая ЭП -2ЖШ, весы ВСП-6/1-3К, блинница, посудомоечная машина, машина кухонная универсальная, холодильник, столы разделочные, стеллажи, водонагреватель миксер, инвентарь разделочный.
МДК 03.01 Технологии деления теста, формования тестовых заготовок МДК 03.02 Технологии разделки мучных кондитерских изделий	совмещенный учебная пекарня	Компьютер, принтер, сканер, учебная литература и учебные пособия для обучающихся, технологические схемы разделки теста, видеофильмы по разделке теста; Печь электрическая конвекционная тип КЭП-4, шкаф расстоечный тип ШРТ – 8, плита электрическая ЭП -2ЖШ, весы ВСП-6/1-3К, блинница, посудомоечная машина, машина кухонная универсальная, холодильник, столы разделочные, стеллажи, водонагреватель миксер, инвентарь разделочный.
МДК 04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	совмещенный учебная пекарня	Компьютер, принтер, сканер, учебная литература и учебные пособия для обучающихся, видеофильмы по выпечке; Печь электрическая конвекционная тип КЭП-4, шкаф расстоечный тип ШРТ – 8, плита электрическая ЭП -2ЖШ, весы ВСП-6/1-3К, блинница, посудомоечная машина, машина кухонная универсальная, холодильник, столы разделочные, стеллажи, водонагреватель миксер, инвентарь разделочный.
МДК 05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции	совмещенный учебная пекарня	Компьютер, принтер, сканер, учебная литература и учебные пособия для обучающихся, материалы по упаковке хлебных и кондитерских изделий; Печь электрическая конвекционная тип

		КЭП-4, шкаф расстоечный тип ШРТ – 8, плита электрическая ЭП -2ЖШ, весы ВСП-6/1-3К, блинница, посудомоечная машина, машина кухонная универсальная, холодильник, столы разделочные, стеллажи, водонагреватель миксер, инвентарь разделочный.
Учебная практика	учебная пекарня	Печь электрическая конвекционная тип КЭП-4, шкаф расстоечный тип ШРТ – 8, плита электрическая ЭП -2ЖШ, весы ВСП-6/1-3К, блинница, посудомоечная машина, машина кухонная универсальная, холодильник, столы разделочные, стеллажи, водонагреватель миксер, инвентарь разделочный.
Самостоятельная внеаудиторная работа	Библиотека-медиатека, актовый зал	4 рабочих места с выходом в интернет в медиатеке 80 посадочных мест

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

Практика является обязательным разделом образовательной программы.

Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психо-физического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При реализации образовательной программы профессионального обучения предусматриваются следующие **виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.**

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика (производственное обучение) реализуется, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. При проведении учебной практики на базе колледжа группа делится на подгруппы не менее 6-х человек.

Завершающим этапом обучения по профессиональному модулю является производственная практика, реализуемая концентрированно.

Промежуточная аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами (дневник производственной практики, производственная характеристика, заключение о выполнении практической квалификационной работы) соответствующих предприятий, организаций.

Проводится производственная практика на 9 предприятиях, с которыми заключены договора сроком на 5 лет об организации производственных рабочих мест для учащихся, проходящих производственную практику, о совместной разработке и согласовании учебных рабочих программ профессиональных модулей, программ производственного обучения и производственной практики, а также о привлечении специалистов предприятий для участия в итоговой аттестации учащихся, преподавания отдельных разделов профессиональных модулей.

При определении мест прохождения учебной и производственных практик обучающимся - инвалидом учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года № 685н <1>.

8.4. Характеристика социокультурной среды техникума

В техникуме сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общих и профессиональных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, способствующая освоению образовательной программы профессионального обучения, а также обеспечивающая социальную адаптацию обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Социокультурная среда направлена на создание условий для развития духовно- нравственной, культурной, образованной, гармонично-развитой и деятельной личности, способной к саморазвитию, самореализации и эффективной реализации полученных профессиональных и социальных качеств для достижения успеха в жизни.

Социокультурная среда колледжа предполагает включение обучающихся с нарушениями интеллекта во взаимодействие со здоровыми сверстниками.

В создании социокультурной среды задействованы классные руководители, закрепленные за группами, педагог-психолог, социальный педагог, воспитатели общежития, преподаватели и мастера производственного обучения, а также руководители структурных подразделений.

Механизм реализации задач социокультурной среды колледжа отражен в программе воспитания и социализации обучающихся, программе коррекционной работы.

В техникуме лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам оказываются все основные виды сопровождения учебного процесса: организационно

педагогическое, психолого-педагогическое, профилактически-оздоровительное, социальное.

Социальное сопровождение направлено на создание комфортных условий жизнедеятельности обучающихся и включает в себя выявление социального статуса студента, контроль за соблюдением прав и социальных гарантий студента, оказание социальной помощи, содействие социальной адаптации первокурсников.

Обучающиеся с различными формами умственной отсталости наряду с другими обучающимися участвуют в студенческом самоуправлении, спортивных мероприятиях, в мероприятиях колледжа, проводимых в рамках воспитательной работы: праздниках, конкурсах, акциях.

Они являются активными участниками соревнований разного уровня по различным видам спорта (по доступным видам спорта)

В рамках общеинтеллектуального направления внеурочной деятельности студенты принимают участие в предметных неделях, внеклассных мероприятиях по дисциплинам. Для формирования профессиональных компетенций, привития интереса к выбранной профессии в техникуме проводятся конкурсы профессионального мастерства, организуются экскурсии на предприятия, встречи с интересными людьми.

Немаловажным фактором для успешного освоения профессией является создание социально-бытовых условий: в структуре колледжа имеется общежитие на 120 мест. В рамках социокультурной реабилитации в общежитии проводятся мероприятия: День Именинника, Праздник Осени, Новый Год, Праздник Весны, Клуб выходного дня.